

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Назаровская школа»

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО  
Протокол № 1  
от « 30 » 08 2022 г.  
Руководитель МО  
СМ / С. В. Назарова/

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по  
учебной работе  
М. В. Малошенко /М. В. Малошенко/  
« 30 » 09 2022 г.

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол № 1  
от « 31 » 08 2022 г.



Программа внеурочной деятельности  
по социальному направлению  
для учащихся 5 «а» и 5 «б» классов

Разработана учителем С. А. Шумиловой

2022/2023 учебный год

## **Пояснительная записка**

Программа внеурочной деятельности социального направления для учащихся 5-6 классов составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) КГБОУ «Назаровская школа».

**Цель:** Способствовать практической подготовке обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Настоящая программа «Домоводство» составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Большое внимание уделяется практической работе. Цель практической работы, отработка учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними.

Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Оптимальное изучение программы предполагает 34 учебных часа в год, 1 (один) учебный час в неделю.

### **Планируемые результаты.**

#### **Личностные:**

- осознает себя как ученика, способного видеть и понимать окружающую действительность;
- проявляет целенаправленность, терпеливость, работоспособность, настойчивость, трудолюбие,
- выполняет самостоятельно учебные задания, поручения, договоренности;
- соблюдает морально-этические нормы поведения в обществе, общении с людьми;
- относится положительно к окружающей действительности;
- доводит начатое дело до завершения.

**Таблица предметных результатов, содержания, тематического планирования.**

Разделы	Кол-во часов	Краткое Содержание	Планируемые результаты	Виды деятельности
<b>Санитария и гигиена</b>	5	Раздел содержит вводный инструктаж по технике безопасности. Общие правила санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-называет правила соблюдения ТБ с помощью учителя;</li> <li>- соблюдает санитарно-гигиенические правила с помощью учителя;</li> <li>- перечисляет правила мытья посуды с помощью учителя.</li> </ul> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-называет правила соблюдения ТБ самостоятельно;</li> <li>- соблюдает санитарно-гигиенические правила самостоятельно;</li> <li>- перечисляет правила мытья посуды самостоятельно.</li> </ul>	Беседы. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Инструктаж ТБ. Практические занятия.
<b>Блюда из хлеба</b>	5	В разделе изучается значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяет различные способы нарезки продуктов для бутербродов с помощью учителя;</li> <li>-подбирает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности.</li> </ul> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> </ul>	Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия приготовления бутербродов (открытый, закрытый, простой, сложный).

			<p>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, самостоятельно;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции самостоятельно.</p>	
<b>Горячие напитки</b>	2	<p>В разделе изучаются виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Технология приготовления кофе и какао. Требование к качеству готовых напитков. Безопасные приемы работы горячими жидкостями.</p>	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <p>-классифицирует горячие напитки с помощью учителя;</p> <p>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <p>-классифицирует горячие напитки самостоятельно;</p> <p>-классифицирует продукты питания самостоятельно;</p> <p>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции самостоятельно;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции самостоятельно;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции самостоятельно.</p>	<p>Рассказ.</p> <p>Просмотр и обсуждение видеоматериала.</p> <p>Практические занятия (приготовление горячих напитков).</p>

<p><b>Холодные блюда из овощей</b></p>	<p>7</p>	<p>В разделе изучаются виды овощей, используемые в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки хранения, способы кулинарного использования. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержание в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов их сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав и имеющими яркую окраску, и листьям зелени.</p>	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b> -рассказывает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя; - готовит холодные блюда из овощей с помощью учителя; -подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности; -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности; -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности; <b><u>Достаточный уровень:</u></b> - готовит холодные блюда из овощей самостоятельно; -классифицирует продукты питания с помощью учителя; -приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности; -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности; -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p>	<p>Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия (приготовление холодных блюд из овощей).</p>
<p><b>Горячие блюда из овощей</b></p>	<p>4</p>	<p>В разделе изучаются значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий</p>	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b> - готовит горячие блюда из овощей с помощью учителя; -узнает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя; -подбирает материалы и инструменты,</p>	<p>Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия (приготовление горячих блюд из овощей).</p>

		<p>кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  <b><u>Достаточный уровень:</u></b>  - готовит холодные блюда из овощей с помощью учителя;  -классифицирует продукты питания с помощью учителя;  -приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p>	
<p><b>Блюда из яиц.</b></p>	3	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.</p>	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b>  -узнает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя;  -подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;  -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей</p>	<p>Рассказ.  Просмотр и обсуждение видеоматериала.  Практические занятия  (Определение доброкачественности яйца, варка яиц, приготовление омлета, яичницы-глазуньи, фаршированного яйца)</p>

			<p>самостоятельности;</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> <li>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul>	
<b>Выпечка</b>	8	В разделе изучаются способы и последовательность приготовления различных видов выпечки. Технология выпечки различных изделий. Познакомятся с видами выпечки.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет практические задания по выпечке с помощью учителя;</li> <li>-рассказывает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя;</li> <li>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет практические задания по выпечке самостоятельно;</li> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> <li>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с</li> </ul>	<p>Рассказ.</p> <p>Просмотр и обсуждение видеоматериала.</p> <p>Практические занятия (выпечка изделий из разных видов теста).</p>

			<p>незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p>	
--	--	--	---	--

### Материально-техническое обеспечение

УМК	ТСО
<p>1. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: пособие для учителя / Т.А. Девяткова – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2018. – (Коррекционная педагогика).</p> <p>2. «О вкусной и полезной пище», - М.:Изд-во Эксмо, 2019, 342 с., ил.</p>	<p>1. Ноутбук.</p> <p>2. Презентации: Уборка кухни. Сервировка стола. Виды бутербродов. Виды теста.</p>

### Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Дата		Деятельность учителя с учетом программы воспитания КГБОУ «Назаровская школа»
		5 «а»	5 «б»	
1	Вводный инструктаж. Правила ТБ.	2.09	6.09	Устанавливает доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя.
2	Общие правила санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.	9.09	13.09	Опирается на жизненный опыт обучающихся, приводит действенные примеры, через просмотр видео роликов; Привлекает внимание окружающих к обсуждаемой на уроке информации, через дидактический материал; Формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни, через обсуждение дополнительной литературы;
3	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю.	16.09	20.09	Активизирует познавательную деятельность обучающихся, через просмотр презентаций;
4	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.	23.09	27.09	Реализовывает воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся, в самостоятельной работе с учебником, в работе с научно-популярной литературой, обзором и сравнением материала по нескольким источникам.
5	Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.	30.09	4.10	Реализовывает на уроке мотивирующий потенциал юмора, разряжает напряжённую обстановку в классе.
6	Значение хлеба в питании человека.	7.10	11.10	
7	Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.	14.10	18.10	
8	Приготовление простых и сложных бутербродов.	21.10	25.10	
9	Приготовление открытых и закрытых бутербродов.	28.10	8.11	
10	Приготовление горячих бутербродов.	11.11	15.11	
11	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао.	18.11	22.11	
12	Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).	25.11	29.11	

13	Значение холодных блюд из овощей для здоровья человека.	2.12	6.12
14	Способы нарезки сырых овощей.	9.12	13.12
15	Способы нарезки отварных овощей.	16.12	20.12
16	Приготовление салата «Витаминный»	23.12	27.12
17	Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров.	13.01	10.01
18	Приготовление винегрета классического.	20.01	17.01
19	Приготовление салата из отварных овощей.	27.01	24.01
20	Технология приготовления горячих блюд из овощей.	3.02	31.01
21	Приготовление отварного картофеля.	10.02	7.02
22	Приготовление запеченного картофеля.	17.02	14.02
23	Приготовление овощного рагу.	3.03	21.02
24	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии.	10.03	28.02
25	Определения свежести яиц.	17.03	7.03
26	Различные способы приготовления яиц (отварное, «в мешочек», пашот).	24.03	14.03
27	Виды теста.	7.04	21.03
28	Технология выпечки изделий из теста.	14.04	4.04
29	Приготовление блинного теста.	21.04	11.04
30	Выпечка блинов.	28.04	18.04
31	Приготовление теста для оладий.	5.05	25.04
32	Выпечка оладьей.	12.05	2.05
33	Приготовление теста для пончиков.	19.05	16.05
34	Выпечка пончиков.	26.05	23.05

## **Пояснительная записка**

Программа внеурочной деятельности социального направления для учащихся 6 классов составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с лёгкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) КГБОУ «Назаровская школа».

**Цель:** Способствовать практической подготовке обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

Настоящая программа «Домоводство» составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Большое внимание уделяется практической работе. Цель практической работы, отработка учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления различных блюд, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними.

Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Оптимальное изучение программы предполагает 34 учебных часа в год, 1 (один) учебный час в неделю.

### **Планируемые результаты.**

#### **Личностные:**

- осознает себя как ученика, способного видеть и понимать окружающую действительность;
- проявляет целенаправленность, терпеливость, работоспособность, настойчивость, трудолюбие,
- выполняет самостоятельно учебные задания, поручения, договоренности;
- соблюдает морально-этические нормы поведения в обществе, общении с людьми;
- относится положительно к окружающей действительности;
- доводит начатое дело до завершения.

**Таблица предметных результатов, содержания, тематического планирования.**

Разделы	Кол-во часов	Краткое Содержание	Планируемые результаты	Виды деятельности
<b>Санитария и гигиена</b>	5	Раздел содержит вводный инструктаж по технике безопасности. Общие правила санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b>                      -называет правила соблюдения ТБ с помощью учителя;                      - соблюдает санитарно-гигиенические правила с помощью учителя;                      - перечисляет правила мытья посуды с помощью учителя.</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b>                      -называет правила соблюдения ТБ самостоятельно;                      - соблюдает санитарно-гигиенические правила самостоятельно;                      - перечисляет правила мытья посуды самостоятельно.</p>	Беседы. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Инструктаж ТБ. Практические занятия.
<b>Блюда из хлеба</b>	5	В разделе изучается значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b>                      - применяет различные способы нарезки продуктов для бутербродов с помощью учителя;                      -подбирает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;                      -называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;                      -ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности.</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b>                      -классифицирует продукты питания с помощью учителя;                      -приготавливает материалы и инструменты</p>	Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия приготовление холодных блюд и закусок.

			<p>необходимые для работы по инструкции, самостоятельно;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции самостоятельно.</p>	
<b>Напитки</b>	4	В разделе изучаются виды напитков. Требование к качеству готовых напитков. Безопасные приемы работы горячими жидкостями.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <p>-классифицирует напитки с помощью учителя;</p> <p>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <p>-классифицирует напитки самостоятельно;</p> <p>-классифицирует продукты питания самостоятельно;</p> <p>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции самостоятельно;</p> <p>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции самостоятельно;</p> <p>-ориентируется в задании по образцу по инструкции самостоятельно.</p>	<p>Рассказ.</p> <p>Просмотр и обсуждение видеоматериала.</p> <p>Практические занятия (приготовление горячих напитков).</p>
<b>Холодные блюда</b>	7	В разделе изучаются виды овощей, мясных и рыбных продуктов используемых в кулинарии. Содержание в	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <p>-рассказывает о значении питания для</p>	<p>Рассказ.</p> <p>Просмотр и обсуждение</p>

		<p>овошах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки хранения, способы кулинарного использования.</p> <p>Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержание в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав и имеющими яркую окраску, и листьям зелени.</p>	<p>здоровья человека с помощью учителя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовит холодные блюда из овощей с помощью учителя;</li> <li>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовит холодные блюда из овощей самостоятельно;</li> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> <li>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul>	<p>видеоматериала. Практические занятия (приготовление холодных блюд из овощей).</p>
<b>Горячие блюда из овощей</b>	7	<p>В разделе изучаются значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.</p> <p>Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и</p>	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовит горячие блюда из овощей с помощью учителя;</li> <li>-узнает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя;</li> <li>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul>	<p>Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия (приготовление горячих блюд из овощей).</p>

		оформлению готовых блюд.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовит холодные блюда из овощей с помощью учителя;</li> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> <li>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul>	
<b>Выпечка</b>	6	В разделе изучаются способы и последовательность приготовления различных видов выпечки. Технология выпечки различных изделий. Познакомятся с видами выпечки.	<p><b><u>Минимальный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет практические задания по выпечке с помощью учителя;</li> <li>-рассказывает о значении питания для здоровья человека с помощью учителя;</li> <li>-подбирает материалы и инструменты, необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей</li> </ul>	<p>Рассказ. Просмотр и обсуждение видеоматериала. Практические занятия (выпечка изделий из разных видов теста).</p>

			<p>самостоятельности;</p> <p><b><u>Достаточный уровень:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет практические задания по выпечке самостоятельно;</li> <li>-классифицирует продукты питания с помощью учителя;</li> <li>-приготавливает материалы и инструменты необходимые для работы по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-называет правила безопасной работы с оборудованием, инструментами по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> <li>-ориентируется в задании по образцу по инструкции, с незначительной долей самостоятельности;</li> </ul>	
--	--	--	--	--

### Материально-техническое обеспечение

УМК	ТСО
<p>3. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: пособие для учителя / Т.А. Девяткова – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2018. – (Коррекционная педагогика).</p> <p>4. «О вкусной и полезной пище», - М.:Изд-во Эксмо, 2019, 342 с., ил.</p>	<p>3. Ноутбук.</p> <p>4. Презентации: Уборка кухни. Сервировка стола. Виды бутербродов. Виды теста.</p>

### Тематическое планирование

№ п/п	Тема	Дата		Деятельность учителя с учетом программы воспитания КГБОУ «Назаровская школа»
		б «а»	б «б»	
1	Вводный инструктаж. Правила ТБ.	6.09	7.09	Устанавливает доверительные отношения между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя.
2	Общие правила санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.	13.09	14.09	Опирается на жизненный опыт обучающихся, приводит действенные примеры, через просмотр видео роликов; Привлекает внимание окружающих к обсуждаемой на уроке информации, через дидактический материал; Формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни, через обсуждение дополнительной литературы; Активизирует познавательную деятельность обучающихся, через просмотр презентаций;
3	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, посуде и кухонному инвентарю.	20.09	21.09	Реализовывает воспитательные возможности в различных видах деятельности обучающихся, в самостоятельной работе с учебником, в работе с научно-популярной литературой, обзором и сравнением материала по нескольким источникам. Реализовывает на уроке мотивирующий потенциал юмора, разряжает напряжённую обстановку в классе.
4	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.	27.09	28.09	
5	Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.	4.10	5.10	
6	Значение хлеба в питании человека. Повторение.	11.10	12.10	
7	Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.	18.10	19.10	
8	Приготовление канапе с колбасными изделиями.	25.10	26.10	
9	Приготовление канапе с рыбой.	8.11	9.11	
10	Приготовление сложных, горячих бутербродов.	15.11	16.11	
11	Виды морсов.	22.11	23.11	
12	Приготовление молочных напитков (коктейль).	29.11	30.11	
13	Приготовление смузи.	6.12	7.12	
14	Приготовление морса.	13.12	14.12	
15	Значение холодных блюд из	20.12	21.12	

	овощей для здоровья человека. Повторение.		
16	Способы нарезки отварных овощей.	27.12	11.01
17	Приготовление «Греческого» салата.	10.01	18.01
18	Приготовление классического салата «Оливье».	17.01	25.01
19	Приготовление салата «Мимоза».	24.01	1.02
20	Морковь по - корейски.	31.01	8.02
21	Салат с черносливом и яблоком.	7.02	15.02
22	Технология приготовления горячих блюд из овощей. Повторение.	14.02	22.02
23	Приготовление картофеля фри.	21.02	1.03
24	Приготовление запеченного картофеля с сыром.	28.02	15.03
25	Приготовление овощного рагу с мясом.	7.03	22.03
26	Запеченные кабачки.	14.03	5.04
27	Овощи запеченные с мясом.	21.03	12.04
28	Капустные котлеты.	4.04	19.04
29	Виды теста. Технология выпечки изделий из теста. Повторение.	11.04	26.04
30	Приготовление пресного теста.	18.04	3.05
31	Выпечка национального татарского блюда «Кыстыбый».	25.04	10.05
32	Выпечка панкейков.	2.05	17.05
33	Приготовление теста для творожных пончиков.	16.05	24.05
34	Выпечка творожных пончиков.	23.05	30.05