Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики «Соколовская школа-интернат»

УТВЕРЖДАЮ_____
и.о. директора Шапаренко О.Е.
Приказ № 39/од «29» 08.2024 г.

ГКОУ УР "СОКОЛОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"
Digitally signed by ГКОУ УР "СОКОЛОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"
DN: ИНН ЮЛ=1818004511, СНИЛС=06249838895, ОГРН=1021809856680, ИНН=180406178804, C=RU, S=18 Удмуртская Республика, L=САРАПУЛЬСКИЙ РАЙОН, STREET="СОКОЛОВКА ДЕРЕВНЯ, ДРУЖБЫ УЛИЦА, 25", O="ГКОУ УР ""СОКОЛОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ""", CN="ГКОУ УР ""СОКОЛОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ""", T=ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА, G=ОЛЬГА ЕВГЕНЬЕВНА, SN=ШАПАРЕНКО
Reason: I am the author of this document
Location: your signing location here
Date: 2024.10.01 15:33:59+04'00'
Foxit PDF Reader Version: 11.2.2

Принято на заседании
педсовета протокол № 1
от «29» 08.2024 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

«СМАК»

(1 год обучения, возраст учащихся 13-15 лет)

Уровень: стартовый

Составитель: Третьякова
Светлана Викторовна
педагог дополнительного
образования

Соколовка, 2024

РАЗДЕЛ №1 «КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ»

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность (профиль) программы – социально-педагогическая.

Актуальность программы «СМАК» в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Так же воспитанники школы-интерната с самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения.

Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребенка, цель объединения направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку обучающихся к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении. В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Ее решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт.

Отличительные особенности программы **-** данная общеобразовательная программа является адаптированной и создана на синтезе типовых программ дополнительного образования по направлению кулинарии. Программа способствует подъему духовно-нравственной культуры и отвечает запросам различных социальных групп нашего общества, обеспечивает совершенствование процесса развития и воспитания детей.

Учебно-воспитательный процесс осуществляется через различные направления работы: личностное развитие, социальную адаптацию воспитанников, трудовое воспитание, художественно-эстетическое воспитание

- ***адресат программы*** **-** обучающиеся с ОВЗ – с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Возраст детей участвующих в реализации данной программы 13-15 лет. В группе занимаются 12 человек;
- ***объём программы*** **-** 68 часов.

- ***форма обучения*** **–** очная;
- ***методы обучения*** **–** словесные, наглядные, практические;
- ***тип занятий*** **–** теоретический, практический;
- ***формы организации образовательного процесса*** - групповые;
- ***формы проведения занятий*** - презентация, мастер - классы, беседы, практическое занятие, праздник, соревнования между обучающимися;
- ***срок освоения программы*** – 1 год ;
- ***режим занятий*** **-** 1 занятие в неделю. Продолжительность одного занятия – 2 часа.

1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель: формирование навыков бытовой ориентации, способствующих самостоятельному выполнению несложных видов работ по приготовлению пищи в домашних условиях.

Задачи программы:

- формирование умения оперировать с минимальным набором продуктов;
- развитие культурно-бытовых и санитарно-гигиенических навыков;
- обучение основным элементам приготовления простейших блюд, познакомить обучающихся с электроприборами и их действием;
- воспитание жизненно важных качеств: трудолюбие, аккуратность, организация труда.

1.3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.3.1.Учебный план

№ п\п	Название разделов, тем	Количество часов			Форма организации занятия	Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика		
	Раздел 1. Вводное занятие «Знакомство с деятельностью объединения «СМАК» (2 ч.)					
1.1	Знакомство с деятельностью объединения «СМАК»	2	1	1	Групповая	Устный опрос
	Раздел 2. Салаты (8 ч.)					
2.1	Салат «Летний»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
2.2	Салат «Здоровье»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
2.3	Салат с сухариками	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
2.4	Салат «Витаминный»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо Тест
	Раздел 3. Первые блюда (10 ч.)					
3.1	Суп с клецками	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
3.2	Суп «Уха»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
3.3	Суп «Щи»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
3.4	Суп «Гороховый»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
3.5	Суп «Борщ»	2	0,5	1,5	Групповая	Тест
	Раздел 4. Организация домашнего приема (10 ч.)					
4.1	Скатерти и салфетки	2	0,5	1,5	Групповая	Устный опрос
4.2	Украшение стола к	2	0,5	1,5	Групповая	Сервировк

	празднику					а стола
4.3	Сервировка стола ко дню рождения	2	0,5	1,5	Групповая	Вопросы по теме занятия
4.4	Правила сервировки стола для каждого гостя	2	0,5	1,5	Групповая	Вопросы по теме занятия
4.5	Сервировка стола для чаепития	2	0,5	1,5	Групповая	Тест
Раздел 5. Блюда из круп, яиц и молока (10ч.)						
5.1	Плов с мясом	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
5.2	Рисовая каша с яблоками	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
5.3	Каша гречневая	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
5.4	Гороховая каша с мясом	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
5.5	Яичница «Сердечко»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо, тест.
Раздел 6. Изделия из теста (26 ч.)						
6.1	Пирог «Шарлотка»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.2	Блины из пресного теста	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.3	Приготовление оладий из кабачков	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.4	Пирог «Манник»	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.5	Сосиски в тесте	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.6	Бутерброды к завтраку	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо

6.7	Торт из коржей	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.8	Ватрушка с картофелем	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.9	Булочки с маком	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.10	Горячие бутерброды в яйце	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.11	Печенье из песочного теста	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.12	Мини-пицца	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
6.13	Пельмени с капустой	2	0,5	1,5	Групповая	Готовое блюдо
	Раздел 7. Подведение итогов обучения (итоговое тестирование, чаепитие) 2часа					
7.1	Подведение итогов. Чаепитие.	2	0,5	1,5	Групповая	Тест, кроссворд, ребус. Сервировка стола.
ИТОГО		**68**	**17,5**	**50,5**		

1.3.2.Содержание рабочей программы (учебного плана)

Раздел 1.Вводное занятие «Знакомство с деятельностью объединения «СМАК»

Теория: Знакомство с деятельностью объединения «СМАК». Освоение правил поведения в учебном кабинете. Инструктаж по технике безопасности. Требования по подготовке к занятиям, организация рабочего места. Санитарные требования к помещению. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене, приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Знакомство с бытовыми электроприборами и инструментами необходимыми для работы, правилами обращения с ними. Ознакомление с планом предстоящей работы.

Практика: практическая работа с бытовыми электроприборами и кухонным инвентарем. Освоение технологии мытья посуды с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Раздел 2.Салаты

Теория: организация рабочего места. Требованиями техники безопасности и личной гигиены. Изучение значения овощей и других продуктов и их роль в жизни человека. Знакомство с суточной потребностью организма в витаминах, источники витаминов, недостаточность и передозировка витаминов. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, углеводов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов.

Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Способы сохранения витаминов при тепловой обработке. Виды салатов.

Знакомство с простейшими технологическими операциями при приготовлении салата: способ изготовления, планирование технологического процесса, выбор продуктов и оформление блюда.

Знакомство с современными инструментами и приспособлениями для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Практика: Приготовление и заправка салатов из сырых и вареных овощей и других продуктов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Раздел 3. Первые блюда

Теория: организация рабочего места. Требованиями техники безопасности и личной гигиены. Изучение значения первых блюд в питании, классификация супов по способу приготовления. Последовательность закладки продуктов в суп.

Практика: приготовление супов.

Раздел 4.Организация домашнего приема

Теория: организация рабочего места. Требованиями техники безопасности и личной гигиены. Изучение правил приема гостей. Знакомство с различными видами оформлениями салфеток к приему пищи. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю, праздничному стола. Назначение столовых приборов.

Практика: сервировка стола.

Раздел 5.Блюда из круп, яиц и молока.

Теория: организация рабочего места. Требованиями техники безопасности и личной гигиены. Изучение различных видов круп, их первичная обработка и правила приготовления. Соотношение крупы и жидкости при варке. Процессы, происходящие при варке круп. Причины увеличения объема при варке. Технология приготовления каш. Значение яиц и молока в питании человека. Обработка, хранение и приготовление яиц. Сроки хранения молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока.

Практика: приготовление блюд из круп, яиц и молока.

Раздел 6. Изделия из теста

Теория: организация рабочего места. Требованиями техники безопасности и личной гигиены. Изучение значения питательной ценности хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Изучение и первичная обработка сырья, технологий приготовления блюд из теста. Добавки к тесту.

Практика: приготовление блюд из различного по содержанию теста.

Раздел 7. Подведение итогов обучения

Теория: Итоговое тестирование.

Практика: Чаепитие. Сервировка праздничного стола, приготовление блюд для чаепития.

1.4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты:

- осознание значимости занятия кулинарией для личного развития;

-формирование коммуникативных навыков, внимательного и уважительного отношения к людям, стремление к взаимопомощи;

-потребность сотрудничества со сверстниками, доброжелательное отношение к сверстникам, бесконфликтное поведение, стремление прислушиваться к мнению товарищей;

-воспитание трудолюбия, внимания, сосредоточенности и работоспособности;

- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих.

Метапредметные результаты:

- понимать и принимать учебную задачу, сформулированную педагогом; планировать свои действия на отдельных этапах работы;

-осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;

-анализировать причины успеха/неуспеха, осваивать с помощью педагога позитивные установки типа: «У меня всё получится», «Я ещё многое смогу»;

- включаться в диалог, в коллективное обсуждение, проявлять инициативу и активность; работать в группе, учитывать мнения партнёров, отличные от собственных;

- обращаться за помощью; формулировать свои затруднения; предлагать помощь и сотрудничество;

- формулировать собственное мнение и позицию;

- слушать собеседника, договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности, приходить к общему решению;

- формулировать собственное мнение и позицию;

- расширение представлений учащихся о мире кулинарии.

Предметные результаты:

- знать основные приемы обработки, приготовления пищи;

- знать информацию об отдельных продуктах и способе их приготовления;

- освоение основных знаний о приготовлении пищи;

- уметь работать с электрическими приборами и кухонными принадлежностями.

РАЗДЕЛ №2 «КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ»

2.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 2024-2025 учебный год

УТВЕРЖДАЮ_____
и.о.директора Шапаренко О.Е.
Приказ № 39/од от 29.08.2024 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «СМАК»

Принято на заседании
Педсовета № 1
от 29.08.2024 г.

	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь			Январь				февраль				март			апрель				май				июнь					июль				август			
дата	2-8	9-15	16-22	23-29	30.09 -6.10	7-13	14-20	21-27	28.09-01.11	11-17	18-24	25.11-01.12	2-8	9-15	16-22	23-29	9-12	13-19	20-26	27.01-02.02	3-9	10-16	17-22	24.02-02.03	3-9	10-16	31.03-06.04	7-13	14-20	21-27	28.04-4.05	5-11	12-18	19-26	2-8	9-15	16-22	23-29	30.06-6.07	7-13	14-20	21-27	28.07-03.08	4-10	11-17	18-24	25-31
год Обучения	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.
1			р						=							=	=											=									а	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Обозначения Аудиторные занятия ☐ Резерв учебного времени Р Промежуточная аттестация а Итоговая аттестация и Каникулы =

2.2.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для обеспечения условий успешной реализации программы необходим определенный уровень наглядного, дидактического, материально – технического оснащения.

Перечень средств обучения

Материально-техническое обеспечение: кабинет «Социально-бытовая ориентировка», который оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение с хорошим освещение и хорошо проветривается. В наличии имеется следующее оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (2 кухонных стола, 12 стульев), шкафы для посуды, доски деревянные разделочные, сушилки для тарелок. Столовые приборы, кастрюли, сковородки, тарелки, наборы чайной посуды, чайники, столовый сервиз, косынки, фартуки, моющие средства, компьютер.

Информационное обеспечение - рецепты, технологические карты. Карточки – задания, тестовые задания по разделам программы. Литература по техническому направлению. Иллюстративно - наглядный материал. Наглядный материал по правилам безопасной работы на занятиях кружка.

Кадровое обеспечение – педагог дополнительного образования соответствует образовательному цензу.

2.3.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (КОНТРОЛЯ)

С целью проверки качества реализации образовательной программы проводится систематическое отслеживание результатов деятельности ребенка. Используются следующие методы отслеживания (диагностики) успешности овладения обучающимися содержания программы: журнал посещаемости, педагогическое наблюдение, педагогический анализ результатов опросов, тестирования.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов – устный опрос, готовое блюдо, сервировка стола, итоговое занятие.

Готовое блюдо оценивается по следующим критериям: отлично – соответствует по всем показателям технологических условий и рецептуре; хорошо

– блюдо имеет незначительный дефект (не доведен до требуемого вкуса или внешний вид); удовлетворительно – блюдо не доведено до стадии готовности или в нем что – то упущено.

2.4.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- Тестирование по изученным разделам;
- Готовое блюдо.
- Сервировка стола.

Приложение №1

Тест к разделу: **«Салаты»**

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1. Что означает слово «салат»?
А) Холодная закуска
Б) Соленая закуска
В) Пестрая закуска
2. Какая очередность у салата при приеме пищи?
А)Первая
Б) Вторая
В)Третья
3. Как по большей части подается салат?
А)К мясу
Б) Как основное блюдо
В)К рыбе
4. Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?
А) Перчат
Б)Солят
В**)** Охлаждают
5. Почему салаты обычно содержат среди компонентов зелень?
А) Для красоты
Б)Чтобы вызвать аппетит перед основным блюдом
В)Чтобы они были сочными
7. Чем чаще всего заправляют салаты?
А)Растительным маслом или майонезом
Б) Уксусом
В)Лимонным соком

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 6 б.

Средний уровень 3 б

Низкий уровень 1б.

Приложение №2

Тест к разделу: « Первые блюда»

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1 .Суп с солеными огурцами и перловой крупой:

А) харчо
Б) борщ
В) рассольник
Г) солянка

2.Старинный русский суп с капустой

А) щи
Б) плов
В) рассольник

3. Лавровый лист в суп вводят:

А) в начале варки

Б) в середине варки

В) в конце варки

4. Борщ – национальное блюдо:

А) России

Б)Украины

В) Германии

5. Основным ингредиентом супа ухи является:

А) картофель

Б) яйцо

В) рыба

6. В молочные супы сливочное масло кладут

А) в конце варки

Б) перед подачей

В) значение не имеет

7. Можно ли подавать холодные супы с кусочками льда

А)да

Б) нет

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 6 б.

Средний уровень 3 б

Низкий уровень 1б.

Приложение №3

Тест к разделу: «Организация домашнего приема»

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1. **К столовым приборам относятся:**
   а) кружка;
   б) нож;
   в) молочник;
   г) вилка;
   д) салатник;
   е) ложка.

   Ответ: б; г; е.
2. **При сервировке стола ложку кладут:**
   а) в тарелку;
   б) перед тарелкой;
   в) слева от тарелки;
   г) справа от тарелки;
   д) в специальную укладку.

   Ответ: г.
3. **При сервировке стола к обеду вилку кладут:**
   а) справа от тарелки зубцами вверх;
   б) слева от тарелки зубцами вверх;
   в) справа от тарелки зубцами вниз;
   г) слева от тарелки зубцами вниз;
   д) в специальную укладку.

   Ответ: б.
4. **При сервировке стола салфетки кладут:**
   а) в кольцо;
   б) в стакан;
   в) на закусочную тарелку;
   г) слева от тарелки;
   д) справа от тарелки.

   Ответ: а; б; в.
5. **Праздничный стол накрывают:**
   а) белой скатертью;
   б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;

в) цветной клеенкой;
г) цветной скатертью;
д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а,г.

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 5 б.

Средний уровень 3 б

Низкий уровень 1б.

Приложение №4

Тест к разделу: «Блюда из круп, яиц и молока»

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1. Почему пшено необходимо хорошо промывать
   А) потому что оно придаёт каше неприятный запах
   Б)потому что оно придаёт каше горький вкус
   В) потому что необходимо, что бы примеси сплыли

2. Крупы из дроблённых зерен и плющеные крупы
   А) промывают в тёплой воде
   Б)нельзя промывать

3. Почему замачивают бобовые
   А) чтобы улучшить качество
   Б) чтобы увечить массу
   В) чтобы сократить время варки

4. Когда соль кладут в котёл
   А)до засыпания крупы
   Б) после засыпания крупы
   В) значение не имеет

5.Зачем поджаривают крупу
   А) для улучшения вкуса
   Б) для ускорения варки

6. Сколько соли необходимо на 1 кг крупы
   А) 30 г
   Б) 10 г
   В)5 г

7. Когда кладут соль при варки бобовых
   А) в начале варки
   Б) в середине варки

В)в конце варки

8. Яйца варят

А) в скорлупе

Б) в скорлупе и без скорлупы

9. Яйца варятся различной консистенции

А) вкрутую, всмятку

Б) «в мешочек», всмятку, вкрутую

В) «в мешочек», пашот.

10.По какому признаку определяют доброкачественность молочных продуктов?

А) по кипячению;

Б) по запаху;

В) по размешиванию.

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 9 б.

Средний уровень 5 б

Низкий уровень 1б.

Приложение №5

Тест к разделу: «Изделия из теста»

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1. По способу приготовления тесто может быть:

а) дрожжевое

б) бисквитное

в) опарное

г) пресное

2. Рыбный пирог называют:

а) кулебяка

б) расстегай

3.Для пирогов, ватрушек, булочек замешивают тесто:

а) крутое

б) жидкое

в) густое

4. Дрожжевое тесто замешивают сразу в один прием при…

а) опарном способе

б)безопарном способе

5.Для выпечки изделий из теста используют:

а) противни

б) скалка

в) миксер

г) формочки

д) электровафельница

е) сито

6. Из дрожжевого теста изготавливают:

а) рулеты

б) пельмени

в) чебуреки

г) беляши

д) шаньги

е) хлеб

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 5 б.
Средний уровень 3 б
Низкий уровень 1б.

Приложение № 6

Тест к разделу: «Подведение итогов обучения»

Выберите правильный на ваш взгляд вариант ответа.

1. Пища нужна организму человека:

А) для роста
Б) для развития
В) для удовольствия

2. В состав пищи входят такие питательные вещества:

А) углеводы
Б) витамины
В) сахар.

3. К молочным продуктам относятся:

А) йогурт
Б) молоко
В) сыр
Г) все вышеперечисленное

4. В каком виде рыба поступает в продажу:

А) живая

Б) жареная

В) соленая

5. Для чего перебирают крупы:

А) чтобы каша была вкуснее

Б) чтобы удалить примеси

В) чтобы быстрее сварилась

6. Пшено получают из:

А) овса

Б) проса

В) ячменя

7. Рассыпчатые каши готовят:

А)из риса.

Б) из манной крупы

В) овсяной крупы

8.Для приготовления блинов необходимы:

А) мука

Б) яйца

В) маргарин

9. Основная цель сервировки:

А) удобство

Б) опрятность

В) приятный вид стола

10. Если нож или вилка во время еды упали на пол:

А) их поднимают

Б) просят подать новые

В) продолжают есть руками

11. Есть надо:

А) с закрытым ртом

Б) читая книжку

В) не торопясь

12.К столовым приборам не относится:

А) нож

Б) вилка

В) дуршлаг

Г) ложка

13. Что такое сервировка?

А) правила поведения за столом

Б) подготовка и оформление стола для приема пищи

В) быстрое обваривание или ошпаривание

Г) украшение блюда и его подача

14. Садясь за стол салфетку следует

А) повязать вокруг шеи
Б) скомкать, бросить на пол
В) положить на колени

15. Как можно пригласить гостей на праздничный обед?

А) по телефону
Б) договорится о встрече лично
В) письменное приглашение
Г) все вышеперечисленное

16. По концентрации густоты каши делят на:

А) твердые
Б) рассыпчатые
В) мягкие
Г) жидкие
Д) зернистые
Е) вязкие

17.К горячим супам относятся:

А) окрошка
Б) борщ
В) солянка
Г) молочный

18. Что относится к правилам техники безопасности при выполнении кулинарных работ

А) снимая горячую посуду с плиты пользуемся прихватками
Б) крышку с кастрюли снимать прихваткой, от себя в сторону
В) надеть фартук с косынкой
Г) все вышеперечисленное

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл.

Повышенный уровень 16 б.
Средний уровень 9 б
Низкий уровень 2б.

Ребус по кулинарии

Ответы: тарелка,пшено,кефир,хлеб,дуршлаг,тарелка,варенье,уха

Кроссворд «Вкусый праздник»

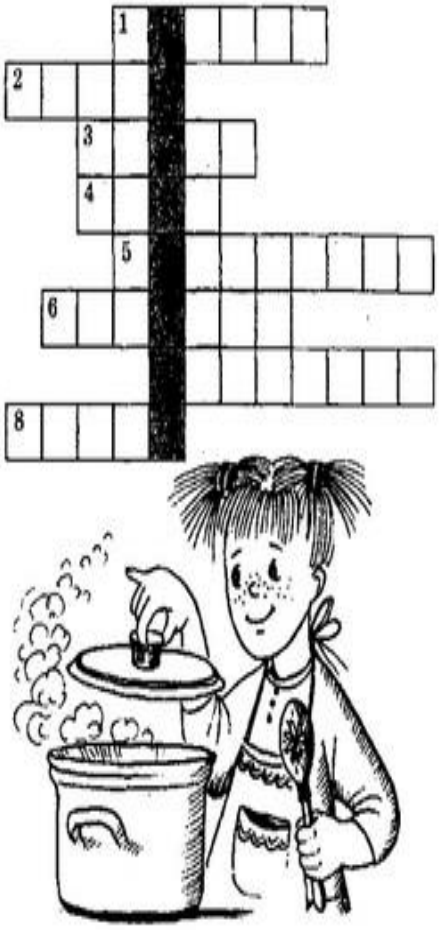
Ответы к кроссворду «Вкусный праздник»

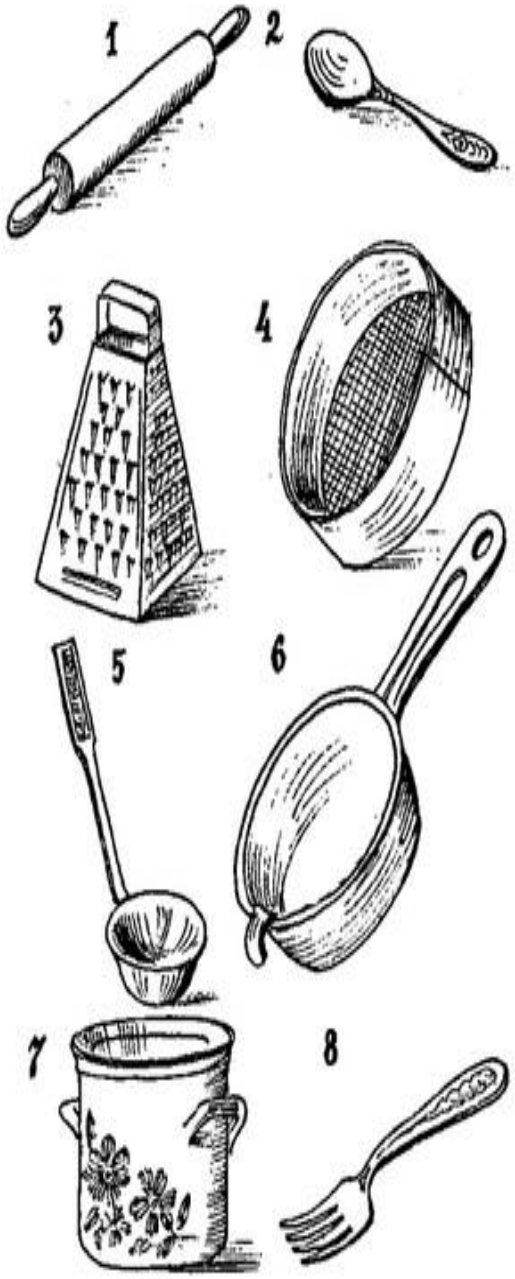
1.БАРАНКИ
2.ТОРТ
3.БАТОН
4.КРЕНДЕЛ
5.РОГАЛИК
7.ХЛЕБ
8.ПИРОГ

Кроссворд «Столовые принадлежности

№ 5

Впишите в клетки кроссворда названия кухонных предметов и вы узнаете, что сварила девочка.





http://www.liveinternet.ru/users/galina_solovyeva_3568363/

Ответы к кроссворду «Столовые принадлежности»

1.Скалка
2.Ложка
3.Терка
4.Сито
5.Половник
6.Дуршлаг
7.Кастрюля
8.Вилка

2.5.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Раздел или тема программы	Форма занятий	Приемы и методы организации образовательной деятельности (в рамках занятия)	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
Вводное занятие «Знакомство с деятельностью объединения «СМАК»	Групповая	Беседа, практическая самостоятельная работа проблемно-поисковый исследовательский метод, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация.	Схематический и символический, картинный, дидактические пособия. Технологические карты и рецепты.	Бытовые электроприборы и кухонный инвентарь, столовые приборы. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства.	Готовое блюдо, тестирование, наблюдение, анализ.
Салаты	Групповая	Практическая работа, коллективная, беседа, проблемно-поисковый метод. Убеждение, поощрение.	Картинный, дидактические пособия. Технологические карты рецепты и тесты.	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей.	Готовое блюдо, наблюдение, тестирование, анализ.

				Столовые приборы.	
Первые блюда	Групповая	Коллективное сотрудничество, практическая, самостоятельная работа	Картинный, дидактические пособия. Технологические карты, рецепты, тесты.	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы.	Готовое блюдо, тестирование, анализ, наблюдение.
Организация домашнего приема	Групповая	Коллективное сотрудничество, практическая, самостоятельная работа, поощрение.	Объемный, схематический и картинный, дидактические пособия. Технологические карты рецепты, тесты.	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы.	Устный опрос, кроссворд, тестирование, анализ.
Блюда из круп, яиц и молока	Групповая	Коллективное сотрудничество, практическая, самостоятельная работа. Стимулирование, мотивация.	Картинный, дидактические пособия. Технологические карты рецепты тесты. .	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы.	Вопросы по теме занятия, готовое блюдо, ребус, наблюдение, анализ.

Изделия из теста	Групповая	Практическая работа, коллективная, беседа, проблемно-поисковый метод. Убеждение, поощрение.	Схематический, Картинный, дидактические пособия. Технологические карты рецепты тесты. .	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства. Столовые приборы.	Готовое блюдо, наблюдена, кроссворд, анализ.
Подведение итогов обучения .	Групповая	Коллективное сотрудничество, практическая самостоятельная работа. Стимулирование, мотивация.	Дидактические пособия.Технологические карты, рецепты, тесты.	Бытовые электроприборы, кухонный инвентарь. Посуда, моющие и дезинфицирующие средства.Столовые приборы.	Наблюдение, тестирование, анализ.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. «Детская поваренная книга: путешествие в страну кулинарию». В.Б. Перепаденко
2. «Домоводство». И.А. Мусская
3. Житейская энциклопедия. Под. ред. Н.А. Шайденко.-Тула.
4. Журнал «1000 советов»
5. Занятия по кулинарии. Е.Н. Дубровская
6. Классические вторые блюда. С.Р. Коробач
7. Основы кулинарии. Ермолаева. В.И.-М.: Просвещение, 2002г.

8. Петрова, В.Г. Психология умственно отсталых школьников: Учеб.пособие для студ. вузов / В.Г. Петрова, И.В. Белякова. - М.: Академия, 2011. - 325 с.

9. Психология детей с нарушениями интеллектуального развития: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Сорокин В.М., Исаев Д.Н., Иванов Е.С., Защиринская О.В.; под ред. Л.М. Шипицыной. - М.: Академия, 2012. - 223 с.

10. https://multiurok.ru/files/rabochaia-proghramma-kruzhka-kulinariia.html

11. https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/01/10/programma-po-kulinarii-kruzhok-smak

12. https://xn--i1abbnckbmcl9fb.xn--p1ai/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/502618/

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ

1. Блюда из мяса. И.А. Ивлева
2. Детская поваренная книга. В.Б. Парепаденко

Дополнительная:

3. Первые блюда. «Академия». 2004 г.
4. Холодные блюда и закуски сост. И.А. Монахова 2009 г.
5. http://spisok-literaturi.ru/cross/kategorii-gotovyh-crossvordov/kulinariya/vkusno.html
6. http://pbprog.ru/databases/fooddvup/