Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Комплексный центр социального обслуживания «Доверие» в г. Димитровграде

Согласовано:
Методическим советом ОГБУ СО
КЦСО «Доверие»
№ протокола__2__ от 03.09.2021г.

Утверждена:

Приказом №__91__от 03.09.2021г.

Дополнительная общеобразовательная программа социально-педагогической направленности для детей с ОВЗ

«Скатерть самобранка»

Возраст обучающихся: от 12 до18 лет

Срок реализации программы: 9 месяцев

Воспитатель:

Агапова Галина Ивановна

г. Димитровград 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт Программы ……..…...3
Пояснительная записка …….5
Цель и задачи программы……..6
Отличительные особенности программы……6
Формы и методы реализации программных задач ……6
Прогнозируемые результаты и способы их проверки ……7
Режим занятий по Программе …….....8
Учебно - тематический план …….....8
Календарно-тематическое планирование…… 22
Материально-техническое обеспечение программы……..13
Список литературы ……...13

Паспорт программы

Наименование дополнительной образовательной услуги	Дополнительная социально-педагогическая общеобразовательная программа для детей с ОВЗ направленная на развитие ребенка как личности в пределах его психофизических возможностей при помощи комплекса разнообразных педагогических средств Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Комплексный центр социального обслуживания «Доверие» в г.Димитровграде
Основание для разработки программы	- Федеральный Закон «Об образовании в РФ» от 29.12.1012; №273-ФЗ - **Закон «Об образовании» ст.26 п. 1 «Обеспечение прав воспитанников на получение дополнительного образования»;** - СанПиН 2.4.1201-03. Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации; - Федеральный государственный образовательный стандарт; - Федеральный закон от 10.12.1995г. № 195 «Об основах социального обслуживания населения РФ»; - Федеральный закон от 2.08.1995г. № 122 «О социальном обслуживании граждан пожилого возраста и инвалидов»; - Постановление Правительства Ульяновской области от14.09.2007г. № 321 «О социальном обслуживании населения в Ульяновской области»; - Устав Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Комплексный центр социального обслуживания «Доверие» в г.Димитровграде» от 17.02.2020 г.
Организация исполнитель	Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Комплексный центр

программы	социального обслуживания «Доверие» в г.Димитровграде
Целевая группа	Получатели услуг ОГБУСО КЦСО «Доверие» Группа 12-18лет
Составитель программы	Педагог дополнительного образования ОГБУСО КЦСО «Доверие» Агапова Галина Ивановна
Вид программы	модифицированная.
Тип программы	специализированная.
По цели обучения	социально-бытовое коррегирование
По форме организации	интегрированная.
Направление деятельности	социально-педагогическая
Цель программы	Социальная адаптация детей с ОВЗ и интеграция их в общество. Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у обучающихся навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.
Основные задачи программы	1.Расширять знания в кулинарии 2.Учить готовить простые блюда 3.Формировать и развивать творческие способности в кулинарии; 4. Привитие культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания. 5. Формировать культуру общения 6. Развивать эстетический вкус; 7. Создание основы для проявления самостоятельности в дальнейшей жизни. 8. Учить бережливости, аккуратности в процессе действий с предметами домашнего обихода, накапливать опыт самостоятельных действий в бытовых процессах. 9. Развитие и коррекция двигательной моторики, системы профилактических умений по охране здоровья, воспитание привычки к здоровому образу жизни. 8.Содействовать сохранению и укрепление физического и психического здоровья детей.

Основные ожидаемые результаты реализации программы	1.Научатся готовить простые блюда 2. Будут использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни. 3.Сформируются культура труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. 3. Разовьются творческие способности детей в кулинарии 4. Сформируются социальные умения и навыки, необходимые в жизненном самоопределении.
Сроки реализации программы	36 недель

Пояснительная записка

Питание — неотъемлемая составная часть жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.

Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — КУЛИНАРИЯ. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух! »- говорили древние.

Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем! Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономном расходованию продуктов, дети должны выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами трупа, возбуждает желание к дальнейшим действиям.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач Программы. Детям и подросткам с ОВЗ и инвалидностью в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие навыков приготовления пищи необходимо в первую очередь. Дело в том, что дети с особыми образовательными потребностями, как правило, получают

готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений.

Поэтому проведение в основном практических занятий по кулинарному делу, дадут основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации детей с особыми образовательными потребностями. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Занятия в кулинарной школе так же позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей, подростков восприятие, мышление, коммуникативные навыки.

Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем специальности.

Цель и задачи программы:

Обучение навыкам самообслуживания на кухне, приготовления здоровой пищи.

1.Расширять знания в кулинарии

2.Учить готовить простые блюда

3.Формировать и развивать творческие способности в кулинарии;

4. Привитие культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания.

5. Формировать культуру общения

6. Развивать эстетический вкус;

7. Создание основы для проявления самостоятельности в дальнейшей жизни.

8. Учить бережливости, аккуратности в процессе действий с предметами домашнего обихода, накапливать опыт самостоятельных действий в бытовых процессах.

9. Развитие и коррекция двигательной моторики, системы профилактических умений по охране здоровья, воспитание привычки к здоровому образу жизни.

8.Содействовать сохранению и укрепление физического и психического здоровья детей.

Отличительные особенности программы.

Отличительной особенностью программы является, то, что работа по данной программе предоставляет возможность детям и подросткам с ОВЗ реализовать свои возможности, творческие способности в кулинарии и в дальнейшем их использовать в повседневной жизни.

Принципы программы:

1.Дидактический принцип возможности и особенности познавательной деятельности детей и подростков с ОВЗ.

2.Воспитывающая и развивающая направленность обучения.
3.Научность и доступность обучения.
4.Систематичность и последовательность обучения.
5.Связь обучения с жизнью.
6.Принцип коррекции в обучении.
7.Принцип наглядности.
8.Сознательность и активность воспитанников.
9.Индивидуальный и дифференцированный подход.
10.Прочность знаний, умений и навыков.
11.Принцип практической направленности обучения.

Формы и методы реализации программных задач

На занятиях используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый получатель социальных услуг должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Для преодоления детьми затруднений в процессе работы педагог оказывает помощь:

-стимулирующую

-направляемую

Коллективная работа по приготовлению блюд — наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы. В конце работы дети получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Для поддержания постоянного интереса детей к занятиям необходимо учитывать возрастные особенности детей и их возможности (при распределении обязанностей).

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Это проводится в виде различных заданий, конкурсов, викторин, развлечений..

Прогнозируемые результаты и способы их проверки

В результате реализации программы у получателей социальных услуг должны быть сформированы теоретические знания, трудовые умения и навыки, достаточные для самообслуживания, помощи семье, ориентация в социуме и быту.

В результате обучения по данной программе получатели социальных услуг получат знания по:

-формированию навыков приготовления пищи;

-формированию культуры труда;
-уважительному отношению к труду и результатам труда;
-использованию приобретенных знаний и умений в повседневной жизни;
-пищевым ценностям продуктов;
-способам приготовления и оформления блюд;
-правилам подачи блюд;
-правилам поведения за столом;
-правилам по технике безопасности при кулинарных работах;
-санитарно-гигиеническим требованиям.
- основным этапам истории развития кулинарии;
- основам рационального питания;
- способам нарезки овощей;
- названиям круп;
- технологии приготовления первых и вторых блюд.
Приобретут умения:
-правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
-работать с ножом;
-сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
-готовить супы, каши;
-заваривать чай;
-приемы тепловой кулинарной обработки;
-готовить и украшать готовые блюда;
-правильно вести себя за столом;
-готовить изделия из теста;
-соблюдать правила по технике безопасности;
-соблюдать санитарно-гигиенические требования;
-рационального использования коммунальных ресурсов в быту.
-пользоваться бытовыми электрическими приборами;
-определять продукты, из которых приготовлено блюдо (дегустация);
-экономно и бережно обращаться с продуктами питания;
-готовить первые, вторые блюда, салаты, бутерброды, чаи, компоты, и др

Режим занятий по Программе

Общее количество часов по Программе – 102 часа
Количество часов и занятий в неделю – продолжительность занятий 1 час
2 раза в неделю.
Занятия проводятся в подгрупповой форме. Оптимальное количество – от 3-4 человек. Расписание занятий составлено для создания наиболее благоприятного режима труда и отдыха.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.

Программа рассчитана на группу от 12 до18 лет. Получатели услуг могут работать в подгруппах, при занесении в подгруппы учитывается не только возрастные особенности детей и подростков, но и их реальное развитие на момент нахождения в КЦСО.

Учебный план программы «Скатерть самобранка»

№	Наименование разделов и тем	Общее количество часов	В том числе	
			теоретических	практических
1	Кухня. Оборудование кухни. Правила безопасности	2	1,5	0,5
2	Гигиена приготовления пищи	2	1,5	0,5
3	Сервировка стола	2	0,5	1,5
4	Овощи. Обработка овощей	2	0,5	1,5
5	Фрукты. Обработка фруктов	2	0,5	1,5
6	Приготовление салатов из овощей	2	0,5	1,5
7	Приготовление салатов из фруктов	2	0,5	1,5
8	Консервирование. Заготовки на зиму	2	0,5	1,5
9	Холодные блюда и закуски	2	0,5	1,5
10	Салаты мясные	2	0,5	1,5
11	Приготовление бутербродов, канапе	2	0,5	2
12	Блюда из картофеля	4	1	3
13	Сладкие блюда. Десерты	4	1	3
14	Новогодний стол. Приготовление праздничных напитков	4	1	3
15	Приготовление первых блюд	4	1	3
16	Приготовление вторых блюд	4	1	3
17	Горячие напитки	2	0,5	1,5
18	Приготовление изделий из теста	8	2	6
19	Молоко и молочные продукты	8	2	6
20	Крупы. Макаронные изделия	7	1	6
21	Кулинарный поединок	1	-	1
	Итого	68	18	50

Календарно-тематическое планирование

Сентябрь	Вводное занятие. Кухня. Оборудовани	План и задачи кулинарной школы. Правила поведения в школе. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания	Воспитатель Дети, подростки

	е кухни. Гигиена приготовления пищи Правила безопасности и поведения на занятиях Сервировка стола.	школьника. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ТБ при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. Меню. Знакомство ,закрепление сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Умение пользоваться столовыми приборами: вилкой, ложкой, ножом Праздничная сервировка. Овладение навыками эстетического оформления стола. Умение складывать салфетки. Практическая работа. Сервировка стола **Ролевая игра « Хозяева и гости»**	Дети, подростки Воспитатель Воспитатель Дети, подростки
Октябрь	Блюда из овощей. Блюда из фруктов. Приготовление салатов	Виды овощей, фруктов содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Первичная обработка овощей, фруктов. Блюда из овощей. Блюда из фруктов. Виды салатов Закрепить виды овощей. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей. Виды салатов. Овощные гарниры. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. *Практические работы*. Форма нарезки овощей, назначение. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки

	Консервирование. Заготовки на зиму Блюдо месяца	овощей. Сервировка и подача к столу. Правила консервирования овощей. Правила консервирования фруктов(компот). Приспособления для закатывания консервов. Овощные салаты. Закуски из овощей и фруктов.	Воспитатель Дети, подростки
Ноябрь	Холодные блюда и закуски. Бутерброды Блюдо месяца	Блюда из картофеля. Салаты: мясные, овощные, фруктовые. Нарезка продуктов. Украшение из овощей . Практические работы. Приготовление мясного салата (оливье). Приготовление фруктового салата. Классификация бутерброды по видам. Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао. виды чая. Овладевают навыками личной гиены при приготовлении пищи. Приготовление оладий из картофеля (драников).	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки
Декабрь	Сладкие блюда и десерт. Виды сладких блюд и десерта. Блюдо месяца	Виды праздничного стола: традиционный, фуршет, меню праздничного стола Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления сладких блюд. Желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления блюд и десерта. Практические работы. Приготовление желе. Приготовление компота из свежих, сушенных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу.	Воспитатель Дети, подростки

		Яблочное суфле. Десерт с желе.	
Январь	Первые блюда.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров для приготовления супов. Бульоны.	Воспитатель
		Практическая работа. Приготовление супа из свежих овощей (Щи, гороховый).	Дети, подростки
	Вторые блюда	Значение и место блюд из мяса в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования. Санитарные условия обработки мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.	Воспитатель
	Блюда из мяса.		
	Блюда из рыбы	Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные блюда.	Воспитатель
		Практическая работа. Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.	Дети, подростки
	Горячие напитки.	Зимние суперкоктейли. Приготовление горячих напитков(чай,кофе). Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	
	Блюдо месяца	Приготовление блюд из рыбы. Сервировка и подача к столу.	
Февраль	Изделия из теста.	Мука. Виды теста (дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное). Рецептура и	Воспитатель

	Блюдо месяца	технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинки для изделий из теста. Практические работы. Приготовление теста. Выпечка изделий из различных видов теста (блины, оладьи, шарлотка). Сервировка и подача к столу. Блины, оладьи	Дети, подростки
Март	Изделия из теста. Блюдо месяца	Мука. Закрепить виды теста (дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное). Рецептура и технология приготовления теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинки для изделий из теста. Практические работы. Приготовление теста. Выпечка изделий из различных видов теста (шарлотка,бисквит). Сервировка и подача к столу. «Торт минутка» (без выпечки)	Воспитатель Дети, подростки
Апрель	Блюда из курицы, яиц. Блюдо месяца Блюда из	Строение яйца. Значение белка, пищевая ценность. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц. *Практические работы.* Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц (вареные яйца, омлет, яичница). Крашение и роспись яиц. Сервировка и подача к столу. Пасхальные яйца Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель

	молока и кисломолочных продуктов Блюдо месяца	продуктов. Питательная ценность и химический состав молока и молочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Условия и срок и хранения. *Практические работы*. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление блюда из творога(сырники, запеканка). Сервировка и подача к столу. Приготовление сырников	Дети, подростки
Май	Блюда из круп. Блюда из макарон Блюдо месяца Блюда из макарон Блюдо месяца Итоговое мероприятие	Виды круп. Питательная ценность круп, обработка, хранение. Приготовление каш. Изделия из круп: биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры. Практические работы. Подготовка к варки круп и бобовых. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров их крупы. Приготовление каши. Приготовление изделий из круп. Сервировка и подача к столу. «Солдатская каша» Виды макаронных изделий, питательная ценность, хранение. Блюда из макарон. Практические работы. Варка макарон. Приготовление макарон по-флотски. Приготовление запеканки. Макароны по-флотски Кулинарный поединок	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки

Материально-техническое обеспечение:

1.Столы
2.Стулья
3.Плита электрическая с жарочным шкафом.
4.Холодильник
5.Блендер
6..Набор столовой мебели
8.Сушилка для тарелок.
9.Шкафы для посуды.
10.Посуда.
11.Компьютер.
12.Набор разделочных досок
13.Чайник заварочный малый
14.Захват для удержания посуды.
15.Микроволновая печь.
16.Чайник электрический.
17.Комплекты столовой посуды
18 Комплект адаптивных столовых приборов
19.Сковороды.
20.Набор кастрюль
21.Набор ножей.
22.Держатель для бутылок
26.Адаптивный комплект для инвалидов(терка, приспособление для нарезки)
27.Активный захват для инвалидов
28.Комплекты столовых приборов
29.Чайник заварочный.

Список используемой литературы:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Г.И.Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа,2001
3. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
4. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
5. Е.И.Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011
6. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
7. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
8. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
9. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л.М.Кобрина, В.В.Юнина. - СПб.:изд. «ЗолотойОрёл»,2005.

1.Используемые сайты интернета:

http://www.doumarx.ru
http://allforchildren.ru
http://www.web-mama.ru,
http://dsrazvitie.ru

Сентябрь	**Вводное занятие.**	План и задачи кулинарной школы. Правила поведения в школе. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ТБ при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. Меню.	Воспитатель
	Кухня. Оборудование кухни.	Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	Дети, подростки
	Гигиена приготовления пищи	**Практическая работа.** Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	Дети, подростки
	Правила безопасности и поведения на занятиях	Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, оборудованию, личной гигиене, гигиене питания. Специальная одежда. Хранение и обработка продуктов	Воспитатель
		Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.	Воспитатель
	Сервировка стола.	.	Воспитатель
		Сервировка и подача к столу.	Дети,

		Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола. Назначение столовых приборов	подростки
Октябрь	**Блюда из овощей.** **Блюда из фруктов.** **Приготовление салатов** **Консервирование.** **Заготовки на зиму** **Блюдо месяца**	Виды овощей, фруктов содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Первичная обработка овощей, фруктов. Блюда из овощей. Блюда из фруктов. Виды салатов **Практическая работа.** Сервировка стола. Закрепить виды овощей. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей. Виды салатов. Овощные гарниры. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. ***Практические работы***. Форма нарезки овощей, назначение. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Сервировка и подача к столу. Правила консервирования овощей. Правила консервирования фруктов(компот). Приспособления для закатывания консервов. Овощные салаты. Закуски из овощей и фруктов.	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки
Ноябрь	**Холодные блюда и закуски.**	Блюда из картофеля. Салаты: мясные, овощные, фруктовые. Нарезка продуктов. Украшение из овощей . **Практические работы**. Приготовление	Воспитатель Дети,

	Бутерброды **Блюдо месяца**	мясного салата (оливье). Приготовление фруктового салата. Классификация бутерброды по видам. Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао. виды чая. Овладевают навыками личной гиены при приготовлении пищи. Приготовление оладий из картофеля (драников).	подростки Воспитатель Дети, подростки
Декабрь	**Сладкие блюда и десерт. Виды сладких блюд и десерта.** **Блюдо месяца**	Виды праздничного стола: традиционный, фуршет, меню праздничного стола Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления сладких блюд. Желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления блюд и десерта. **Практические работы.** Приготовление желе. Приготовление компота из свежих, сушенных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу. Яблочное суфле. Десерт с желе.	Воспитатель Дети, подростки
Январь	**Первые блюда.** **Блюда из мяса.**	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров для приготовления супов. Бульоны. **Практическая работа**. Приготовление супа из свежих овощей (Щи, гороховый). Значение и место блюд из мяса в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования. Санитарные условия обработки мяса.	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель

	Блюда из рыбы **Блюдо месяца**	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы. Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные блюда. **Практическая работа.** Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Сервировка и подача к столу. Зимние суперкоктейли	Воспитатель Дети, подростки
Февраль	**Изделия из теста.** **Горячие напитки.** **Блюдо месяца**	Мука. Виды теста (дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное). Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинки для изделий из теста. **Практические работы**. Приготовление теста. Выпечка изделий из различных видов теста (блины, оладьи, шарлотка). Сервировка и подача к столу. Приготовление горячих напитков(чай,кофе). Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Блины, оладьи	Воспитатель Дети, подростки

Март	**Изделия из теста.** **Блюдо месяца**	Мука. Закрепить виды теста (дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное). Рецептура и технология приготовления теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинки для изделий из теста. **Практические работы**. Приготовление теста. Выпечка изделий из различных видов теста (шарлотка,бисквит). Сервировка и подача к столу. «Торт минутка» (без выпечки)	Воспитатель Дети, подростки
Апрель	**Блюда из курицы, яиц.** **Блюдо месяца** **Блюда из молока и кисломолочных продуктов**	Строение яйца. Значение белка, пищевая ценность. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования яиц. ***Практические работы.*** Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц (вареные яйца, омлет, яичница). Крашение и роспись яиц. Сервировка и подача к столу. Пасхальные яйца Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока и молочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Условия и срок и хранения. ***Практические работы***. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление блюда из творога(сырники, запеканка). Сервировка и подача к столу.	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки

	Блюдо месяца	Приготовление сырников	
Май	**Блюда из круп. Блюда из макарон** **Блюдо месяца** **Блюда из макарон** **Блюдо месяца** **Итоговое мероприятие**	Виды круп. Питательная ценность круп, обработка, хранение. Приготовление каш. Изделия из круп: биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры. **Практические работы.** Подготовка к варки круп и бобовых. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров их крупы. Приготовление каши. Приготовление изделий из круп. Сервировка и подача к столу. «Солдатская каша» Виды макаронных изделий, питательная ценность, хранение. Блюда из макарон. **Практические работы.** Варка макарон. Приготовление макарон по-флотски. Приготовление запеканки. Макароны по-флотски **Кулинарный поединок**	Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки Воспитатель Дети, подростки
Июнь	**Бутерброды**	**В**иды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. **Практические работы**.Нарезка продуктов. Приготовление бутербродов. Сервировка и подача к столу.	Воспитатель Дети, подростки

	Блюдо месяца	«Веселые бутерброды»	
Июль	**Виды сладких блюд и десерта в летнем меню.** **Блюдо месяца**	Технология приготовления сладких блюд **Практические работы.** Приготовление фруктовых десертов. Приготовление компота из свежих,фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу. Фруктовое канапе	Воспитатель Дети, подростки
Август	**Варим варенье** **Приготовление напитков** **Блюдо месяца**	Правила варки варенья. Варенье из ягод. Варенье из фруктов. Приготовление смузи. Приготовление киселя. Приготовление коктейлей. Приготовление лимонада. Приготовление морса. Варенье. Напитки для вечеринки	Воспитатель Дети, подростки

Список используемой литературы:

10. Конвенция о правах ребенка.
11. Г.И.Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа,2001
12. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
13. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
14. Е.И.Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011
15. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
16. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
17. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя.

(Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
18. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л.М.Кобрина, В.В.Юнина. - СПб.:изд. «ЗолотойОрёл»,2005.

1.Используемые сайты интернета:

http://www.doumarx.ru
http://allforchildren.ru
http://www.web-mama.ru,
http://dsrazvitie.ru