

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 131  
Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА

Решением педагогического совета  
ГБОУ школа № 131  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от 28.08 2025 г. № 1

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора  
ГБОУ школа № 131  
Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
от 28.08 2025 г. № 22-ОД

**АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

**«Хозяюшка»**

Срок реализации: 1 учебный год

Санкт-Петербург  
2025

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА                                                  | 3  |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»  | 3  |
| ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»         | 4  |
| МЕСТО ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ | 4  |
| ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ                                 | 5  |
| СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»            | 7  |
| ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ                                              | 8  |
| УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА              | 12 |

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа дополнительного образования «Хозяюшка» (общеразвивающее направление) разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (СП 2.4.3648-20);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (СанПиН 1.2.3685-21);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 659 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1598);
- Адаптированная основная общеобразовательная программа начального общего образования для обучающихся с ЗПР (вариант 7.2);
- Устав и локальные акты образовательной организации.

**Актуальность** программы обусловлена необходимостью формирования у младших школьников с задержкой психического развития практических бытовых навыков, которые являются основой для успешной социализации и подготовки к самостоятельной жизни. Умение приготовить простую пищу, соблюдать правила гигиены и техники безопасности, сервировать стол – важные составляющие социально-бытовой адаптации. Программа учитывает особые образовательные потребности детей с ЗПР: замедленный темп усвоения, потребность в многократном повторении, наглядность, пошаговость инструкций, опору на практическую деятельность.

**Адресат программы:** обучающиеся 1–4 классов с задержкой психического развития (вариант 7.2). Возраст – 7-11 лет. Наполняемость групп – 10-12 человек. Состав групп – разновозрастной (в рамках одного класса).

**Срок реализации:** 1 год (2025–2026 учебный год).

**Режим занятий:** 1 раз в неделю по 1 академическому часу (40 минут).

**Форма обучения:** очная.

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»

Программа «Хозяюшка» имеет общеразвивающую направленность и ориентирована на формирование у обучающихся с ЗПР элементарных кулинарных умений и навыков, необходимых в повседневной жизни.

**Отличительные особенности программы:**

- практико-ориентированный характер – более 80% учебного времени отводится на практические работы;
- модульный принцип построения – каждый раздел представляет собой завершённый блок, что позволяет гибко планировать занятия с учётом возможностей детей;
- учёт психофизических особенностей детей с ЗПР: дробление материала на небольшие шаги, использование алгоритмов, визуальных опор, многократное повторение;

- связь с жизненным опытом детей – все блюда готовятся из доступных продуктов, рецепты максимально упрощены.

**Педагогическая целесообразность** заключается в том, что в процессе занятий у детей развиваются не только практические навыки, но и познавательные процессы (внимание, память, мышление, речь), формируется положительная мотивация к труду, воспитывается аккуратность, самостоятельность, умение работать в коллективе.

**Новизна** программы – в адаптации содержания кулинарного дела для детей с ЗПР с использованием современных дидактических приёмов (технологические карты с пиктограммами, алгоритмы действий, игровые формы контроля).

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический, игровой, метод проблемного изложения. Широко используются наглядные материалы (технологические карты с иллюстрациями, готовые образцы), пошаговые инструкции, повторение и закрепление навыков.

## **ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»**

**Цель:** создание условий для формирования у обучающихся 1-4 классов с ЗПР базовых кулинарных навыков и представлений о здоровом питании, способствующих их социализации и подготовке к самостоятельной жизни.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- научить соблюдать правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования на кухне;
- сформировать умения пользоваться кухонным инвентарём и посудой;
- обучить простым видам нарезки овощей и другим способам первичной обработки продуктов;
- научить готовить простые блюда по технологической карте;
- формировать навыки сервировки стола и культуры поведения за столом.

**Развивающие:**

- развивать познавательную активность через чтение и анализ рецептов, планирование последовательности действий;
- развивать зрительно-моторную координацию, мелкую моторику, пространственные представления;
- развивать речь (обогащение словаря за счёт кулинарной терминологии);
- учить работать по алгоритму, контролировать свои действия, оценивать результат.

**Воспитательные:**

- воспитывать трудолюбие, ответственность, аккуратность;
- формировать положительное отношение к совместному труду, умение работать в группе;
- воспитывать интерес к кулинарному искусству и здоровому питанию;
- способствовать повышению самооценки и уверенности в своих силах через достижение практического результата.

## **МЕСТО ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Программа реализуется в рамках дополнительного образования общеразвивающей направленности. Занятия проводятся во второй половине дня.

**Общий объём часов по классам:**

| Класс                  | Количество учебных недель | Количество часов в неделю | Всего часов за год |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| 1 класс                | 33                        | 1                         | 33                 |
| 1 дополнительный класс | 33                        | 1                         | 33                 |
| 2 класс                | 34                        | 1                         | 34                 |
| 3 класс                | 34                        | 1                         | 34                 |
| 4 класс                | 34                        | 1                         | 34                 |

**ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

В результате освоения программы дополнительного образования общеразвивающей направленности «Хозяюшка» у обучающихся с ЗПР будут сформированы следующие компетенции:

**Личностные результаты:**

- проявление интереса к кулинарной деятельности и здоровому питанию;
- умение доводить начатое дело до конца, преодолевать трудности;
- уважительное отношение к труду других людей;
- формирование навыков самообслуживания и бытовой самостоятельности.

**Метапредметные результаты:**

- умение действовать по инструкции (технологической карте) под контролем педагога;
- способность планировать простые действия (подготовка продуктов, выбор инструментов);
- умение оценивать качество выполненной работы (по образцу);
- развитие навыков общения в процессе совместной деятельности;
- развитие внимания, зрительно-моторной координации, мелкой моторики;
- обогащение активного словаря за счёт кулинарной терминологии;
- умение работать в паре или малой группе, распределять обязанности.

**Предметные результаты:****По окончании 1 класса и 1 дополнительного класса учащихся:**

- освоит правила техники безопасности при работе с ножом, горячей плитой, электроприборами и санитарно-гигиенические требования (мытьё рук, чистота посуды, хранение продуктов);
- научится правильно организовывать рабочее место под руководством педагога;
- будет знать названия основных кухонных инструментов и посуды (нож, разделочная доска, тёрка, лопатка, кастрюля, сковорода);
- освоит простые виды нарезки овощей (кружочки, соломка, брусочки, кубики) и научится мыть и чистить основные овощи (картофель, морковь, огурец, помидор);
- научится готовить простые бутерброды (с маслом, сыром, колбасой, огурцом) и оформлять их;
- научится готовить салаты из свежих овощей («Витаминный», «Греческий» упрощённый);

- освоит варку яиц вкрутую и приготовление омлета на сковороде под контролем педагога;
- научится готовить картофельное пюре;
- освоит заваривание чая и варку компота из сухофруктов;
- научится складывать салфетку простым способом и сервировать стол к завтраку;
- будет соблюдать правила гигиены и безопасности в процессе работы.

#### **По окончании 2 класса учащийся:**

- закрепит и будет самостоятельно применять все правила ТБ и санитарии, изученные в 1 классе;
- освоит приготовление горячих бутербродов (с сыром, помидорами, ветчиной) в духовке;
- научится готовить салаты из варёных овощей (винегрет, оливье) – варить, нарезать, заправлять;
- освоит приготовление овощного рагу (тушение овощей);
- научится готовить фруктовые и молочные коктейли с помощью блендера;
- освоит приготовление яичных конвертиков с сыром;
- научится замешивать дрожжевое тесто для пиццы и пирогов, формировать и выпекать изделия;
- освоит выпечку шарлотки и пирога с яблоком;
- научится готовить печенье «Курабье» из песочного теста;
- освоит приготовление витаминного напитка из брусники и шиповника;
- научится оценивать качество готового блюда по внешнему виду, запаху, вкусу;
- приобретёт навыки работы в паре, распределения обязанностей при групповом приготовлении.

#### **По окончании 3 класса учащийся:**

- освоит технологию приготовления дрожжевого теста (опара, замес, расстойка);
- научится готовить пирожки с разными начинками (картошка, повидло, капуста), булочки с брусникой, рыбный пирог;
- освоит приготовление песочного теста и выпечку печенья «Курабье» с добавлением орехов;
- научится готовить бисквитный корж по простому рецепту;
- освоит заварное тесто и выпечку эклеров, приготовление заварного или сливочного крема и сборку эклеров;
- научится готовить пирожное «Картошка» из печенья и сгущёнки;
- освоит приготовление супов-пюре (тыквенный, картофельный) и супа с лапшой на бульоне;
- научится готовить мини-роллы с крабовыми палочками, огурцом и творожным сыром;
- освоит приготовление морса из клюквы и компота из свежих/замороженных ягод;
- научится сервировать стол к обеду или ужину с учётом приготовленных блюд;
- освоит ведение кратких записей рецептов в тетрадь;
- закрепит навыки безопасной работы с горячим маслом, духовкой, кипящими жидкостями.

#### **По окончании 4 класса учащийся:**

- обобщит и будет самостоятельно применять все технологии, изученные в предыдущих классах;
- научится готовить канапе, тарталетки с разными начинками (паштет, имитированная икра, овощи) и фаршированные яйца;
- освоит приготовление супа с фрикадельками и супа-пюре самостоятельно;
- научится готовить запеканки (картофельную и творожную) с соблюдением рецептуры;
- освоит работу со слоёным тестом (или готовым) и выпечку круассанов с начинкой;
- научится печь бисквитный торт (2–3 коржа) с заварным кремом, собирать и украшать его;
- освоит приготовление шоколадного торта с глазурью;
- научится печь блины на молоке и готовить начинки (творожную, мясную, ягодную) для фаршированных блинов;
- освоит приготовление молочных коктейлей, фруктовых смузи и киселя;
- научится самостоятельно разрабатывать авторский рецепт, составлять технологическую карту, готовить блюдо и защищать проект перед классом;
- освоит дегустационный анализ блюд, навык аргументированной оценки вкуса и оформления;
- будет самостоятельно соблюдать все правила безопасности и санитарии без напоминания педагога.

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ХОЗЯЮШКА»**

### **1 класс (и 1 дополнительный класс).**

Раздел 1. Вводное занятие. Правила ТБ и санитарии, знакомство с инвентарём, организация рабочего места.

Раздел 2. Предприятия общепита. Экскурсия в школьную столовую.

Раздел 3. Сервировка стола. Правила этикета, складывание салфеток, расстановка посуды.

Раздел 4. Бутерброды. Простые и сложные (холодные) бутерброды: с маслом, сыром, колбасой, овощами. Оформление.

Раздел 5. Овощи. Виды нарезки (кружочки, соломка, брусочки, кубики). Салаты из свежих овощей («Витаминный», «Греческий»). Картофельное пюре.

Раздел 6. Закуски. Тарталетки с начинкой (паштет, плавленый сыр, овощи).

Раздел 7. Блюда из яиц. Варка яиц, приготовление омлета.

Раздел 8. Сладкие блюда. Фруктовое смузи.

Раздел 9. Выпечка. Оладьи, печенье «Курабье» (песочное тесто).

Раздел 10. Напитки. Заваривание чая, приготовление компота из сухофруктов.

Раздел 11. Итоговые занятия. Повторение, конкурс «Самый красивый бутерброд», итоговый проект (фоторецепт любимого блюда).

### **2 класс.**

Раздел 1. Повторение ТБ.

Раздел 2. Бутерброды – горячие (с сыром, помидорами, ветчиной в духовке).

Раздел 3. Овощи – закрепление нарезки, салаты из варёных овощей (винегрет, оливье), овощное рагу.

Раздел 4. Закуски – холодные и горячие (такие же, но с новыми начинками).

Раздел 5. Сладкие блюда – молочные коктейли (банановый, клубничный).

Раздел 6. Блюда из яиц – яичные конвертики с сыром.

Раздел 7. Выпечка – пицца (на дрожжевом тесте), шарлотка, пирог с яблоком, печенье «Курабье» (повторение с усложнением).

Раздел 8. Напитки – витаминный напиток из брусники и шиповника.

Раздел 9. Итоговые занятия – повторение, конкурс «Лучший пирог», мини-проект.

### **3 класс – 34 часа.**

Раздел 1. Повторение ТБ.

Раздел 2. Бутерброды – канапе, сложные закусочные бутерброды.

Раздел 3. Первые блюда – простой суп (суп-пюре из овощей) или борщ (упрощённый вариант).

Раздел 4. Закуски – мини-роллы или суши (с крабовыми палочками, огурцом, творожным сыром).

Раздел 5. Выпечка из дрожжевого теста – пирожки с картошкой, с повидлом, с капустой, булочки с брусникой, рогалики со сгущёнкой, пирог рыбный.

Раздел 6. Выпечка из песочного и бисквитного теста – печенье «Курабье», шоколадный бисквит (простейший).

Раздел 7. Десерты – эклеры (заварное тесто), пирожное «Картошка».

Раздел 8. Напитки – морс из клюквы, компот из свежих ягод.

Раздел 9. Повторение и проект – защита проекта «Моё фирменное блюдо».

### **4 класс – 34 часа**

Раздел 1. Повторение ТБ.

Раздел 2. Закуски – канапе, тарталетки с разными начинками (паштет, икра, овощи), фаршированные яйца.

Раздел 3. Супы – суп с фрикадельками, суп-пюре.

Раздел 4. Горячие блюда – запеканка (творожная или картофельная), макароны по-флотски.

Раздел 5. Сложная выпечка – слоёное тесто (круассаны или конвертики), бисквитный торт (Наполеон упрощённый), шоколадный торт, эклеры, блины с начинкой (творог, мясо, ягоды).

Раздел 6. Десерты и напитки – коктейли (молочные и фруктовые), смузи, приготовление киселя.

Раздел 7. Творческий проект – разработка и приготовление собственного блюда, презентация, участие в школьной ярмарке.

Раздел 8. Итоговое занятие – подведение итогов, вручение сертификатов.

## **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

### **1 и 1 дополнительный класс**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Раздел</b>        | <b>Количество<br/>часов</b> |
|------------------|----------------------|-----------------------------|
| 1                | Вводное занятия      | 1                           |
| 2                | Предприятия общепита | 1                           |
| 3                | Сервировка стола     | 1                           |
| 4                | Бутерброды           | 4                           |
| 5                | Овощи                | 6                           |
| 6                | Закуски              | 2                           |
| 7                | Блюда из яиц         | 2                           |
| 8                | Сладкие блюда        | 1                           |
| 9                | Выпечка              | 4                           |

|              |                  |             |
|--------------|------------------|-------------|
| 10           | Напитки          | 2           |
| 11           | Итоговые занятия | 3           |
| <b>ИТОГО</b> |                  | <b>33 ч</b> |

## 2 класс

| №<br>п/п     | Раздел           | Количество<br>часов |
|--------------|------------------|---------------------|
| 1            | Повторение ТБ    | 1                   |
| 2            | Бутерброды       | 2                   |
| 3            | Овощи            | 6                   |
| 4            | Закуски          | 2                   |
| 5            | Сладкие блюда    | 2                   |
| 6            | Блюда из яиц     | 2                   |
| 7            | Выпечка          | 8                   |
| 8            | Напитки          | 2                   |
| 9            | Итоговые занятия | 3                   |
| <b>ИТОГО</b> |                  | <b>34 ч</b>         |

## 3 класс

| №<br>п/п     | Раздел                                   | Количество<br>часов |
|--------------|------------------------------------------|---------------------|
| 1            | Повторение ТБ                            | 1                   |
| 2            | Бутерброды                               | 2                   |
| 3            | Первые блюда                             | 2                   |
| 4            | Закуски                                  | 2                   |
| 5            | Выпечка из дрожжевого теста              | 6                   |
| 6            | Выпечка из песочного и бисквитного теста | 4                   |
| 7            | Десерты                                  | 4                   |
| 8            | Напитки                                  | 2                   |
| 9            | Повторение и проект                      | 5                   |
| <b>ИТОГО</b> |                                          | <b>34 ч</b>         |

## 4 класс

| №<br>п/п     | Раздел            | Количество<br>часов |
|--------------|-------------------|---------------------|
| 1            | Повторение ТБ     | 1                   |
| 2            | Закуски           | 4                   |
| 3            | Супы              | 2                   |
| 4            | Горячие блюда     | 2                   |
| 5            | Сложная выпечка   | 10                  |
| 6            | Десерты и напитки | 4                   |
| 7            | Творческий проект | 6                   |
| 8            | Итоговое занятие  | 1                   |
| <b>ИТОГО</b> |                   | <b>34 ч</b>         |

## ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Занятия по программе дополнительного образования общеразвивающей направленности «Хозяюшка» проводятся в очной форме с использованием разнообразных организационных форм и видов деятельности, что позволяет учитывать особые образовательные потребности учащихся с задержкой психического развития: замедленный темп усвоения, потребность в практической направленности, наглядности и многократном повторении.

#### **Формы организации деятельности**

1. Групповое учебное занятие – основная форма, на которой педагог объясняет новый материал, демонстрирует приёмы работы, организует практическую деятельность. Занятие строится по единой структуре: организационный момент, актуализация знаний, инструктаж по ТБ, практическая работа, дегустация, подведение итогов.

2. Работа в малых группах (парах) – используется при выполнении коллективных блюд (пицца, пирожки), когда дети распределяют обязанности: один замешивает тесто, другой готовит начинку, третий занимается оформлением. Это развивает коммуникативные навыки и умение договариваться.

3. Индивидуальная работа – применяется для отработки сложных операций (нарезка, работа с тестом) с теми учащимися, которым требуется дополнительная помощь или более медленный темп.

4. Экскурсия – проводится в школьную столовую, на пищеблок, в магазин (виртуально или реально) для знакомства с работой предприятий общественного питания.

5. Конкурсы и соревнования – «Самый красивый бутерброд», «Лучший пирог», «Кулинарный поединок». Стимулируют интерес, повышают самооценку, позволяют проявить творчество.

6. Проектная деятельность – в 3–4 классах учащиеся разрабатывают собственный рецепт, готовят блюдо и защищают его перед группой, оформляя технологическую карту и презентацию.

7. Игровые формы – дидактические игры на знание продуктов, правил ТБ, сервировки стола, викторины «В мире кулинарии».

8. Выставки и ярмарки – демонстрация готовых блюд для родителей или других классов, что создаёт ситуацию успеха и повышает мотивацию.

#### **Виды деятельности**

В ходе реализации программы учащиеся занимаются следующими видами деятельности:

- Познавательная деятельность – знакомство с продуктами, их свойствами, правилами хранения, чтение и анализ рецептов, технологических карт.

- Трудовая (практическая) деятельность – основная деятельность: мытьё и чистка продуктов, нарезка, замес теста, тепловая обработка, сервировка стола, уборка рабочего места.

- Коммуникативная деятельность – обсуждение этапов работы, распределение обязанностей, презентация блюд, оценка результатов товарищей.

- Игровая деятельность – дидактические игры, викторины, конкурсы, позволяющие в непринуждённой форме закрепить знания.

- Рефлексивная деятельность – самооценка выполненной работы, анализ ошибок, обсуждение того, что получилось, а что вызвало трудности.

- Творческая деятельность – оформление блюд, разработка собственных рецептов, украшение выпечки, создание портфолио достижений.

Все виды деятельности реализуются с опорой на визуальные алгоритмы, пошаговые инструкции и образцы, что обеспечивает доступность для детей с ЗПР.

#### **ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Система оценки в рамках программы дополнительного образования общеразвивающей направленности «Хозяюшка» строится на принципах безотметочного,

формирующего оценивания. Главная цель – отслеживать динамику развития практических умений и личностных качеств, а не констатировать неуспех. Для детей с ЗПР особенно важно создание ситуации успеха, поэтому оценка носит поощрительный и поддерживающий характер.

#### **Формы контроля**

1. Текущий контроль – осуществляется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за:

- соблюдением правил техники безопасности и санитарии;
- правильностью выполнения технологических операций;
- аккуратностью и самостоятельностью;
- умением работать в группе.

2. Промежуточный контроль – проводится по завершении крупных разделов в виде практической работы или мини-конкурса.

3. Итоговый контроль – в конце учебного года в форме защиты проектного блюда (3-4 классы) или итогового конкурса (1-2 классы), а также участия в выставках и ярмарках.

#### **Критерии оценивания (для педагогического наблюдения)**

Оценка производится по трём уровням (без выставления баллов в журнал, но с фиксацией в индивидуальных картах развития):

| Критерий                           | Высокий уровень                                                    | Средний уровень                                                                           | Низкий уровень                                                 |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Соблюдение ТБ и санитарии          | Самостоятельно соблюдает все правила, без напоминаний              | Соблюдает правила с небольшими напоминаниями педагога                                     | Требуется постоянный контроль и помощь                         |
| Технологическая последовательность | Выполняет все этапы в правильной последовательности самостоятельно | Выполняет в правильной последовательности, но с помощью алгоритма (технологической карты) | Последовательность нарушена, требуется пошаговое сопровождение |
| Качество и внешний вид блюда       | Блюдо соответствует образцу, аккуратно оформлено, вкус хороший     | Блюдо выполнено, есть небольшие отклонения (недовыпечка, неровная нарезка), но съедобно   | Блюдо выполнено с грубыми нарушениями, непригодно к подаче     |
| Самостоятельность                  | Работает без помощи педагога, сам организует рабочее место         | Работает с периодической поддержкой                                                       | Работает только с постоянной помощью                           |
| Умение работать в группе           | Активно участвует, помогает другим, соблюдает договорённости       | Участвует, но иногда нуждается в напоминании о своей роли                                 | Пассивен или конфликтует, требуется индивидуальная помощь      |

Итоговый уровень определяется как среднее по всем критериям. Результаты фиксируются одним из следующих способов:

- Индивидуальный лист достижений (для каждого ученика), где отмечаются освоенные операции и блюда.

- Фото- и видеоматериалы, размещаемые в портфолио.
- Участие в школьных конкурсах, ярмарках, выставках.

#### **Виды поощрений**

- Словесная похвала, одобрение.
- Грамоты и сертификаты за участие в конкурсах.
- Публичная демонстрация лучших работ (на родительских собраниях, на стенде).
- Фото на «Доску почёта» в классе.

Оценка не влияет на перевод в следующий класс, но служит ориентиром для педагога при планировании коррекционной работы и дифференциации заданий.

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ**

## **ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**

## **ПРОЦЕССА**

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Материально-технические условия | Оборудованная кухонная зона, инвентарь, посуда, бытовая техника, продукты питания (закупаются перед каждым занятием по списку).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Дидактические материалы         | Технологические карты с иллюстрациями, пошаговые алгоритмы, плакаты по ТБ, видео-рецепты.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Методическая литература         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Похлебкин В.В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - Москва: Эксмо, 2019. - 992 с. ISBN 978-5-699-50155-7</li> <li>2. Тарасова Н.А. Десерты / Тарасова Н.А. Изд-во: Хлебсоль, 2023. – 224с. ISBN: 978-5-699-98634-7</li> <li>3. Шальникова В.И. «Русская кухня. В лучших традициях» Изд-во: Аркаим, 2006 г. -399с</li> <li>4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды : подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями / Ирина Степанова. - Москва: Эксмо, 2006 (Ульяновск: Ульяновский Дом печати) - 63 с. ISBN 5-699-15966-5</li> <li>5. Крупская Г.Л. Чудо – пироги. В праздники и на каждый день/ Крупская Г.Л. - Москва: Изд-во Мир книги, 2005г. – 96 с.</li> </ol> |
| Интернет-ресурсы                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовим сами [Электронный ресурс] // povar.ru 2024 URL: <a href="https://povar.ru/">https://povar.ru/</a></li> <li>2. Готовка на каждый день [Электронный ресурс]// iamcook.ru 2007, URL: <a href="https://www.iamcook.ru/">https://www.iamcook.ru/</a></li> <li>3. Рецепты простые и вкусные: 480 рецепта с фото, видео и калорийностью пошагово   Меню недели [Электронный ресурс] // <a href="https://menunedeli.ru">menunedeli.ru</a> 2024, URL: <a href="https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/">https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/</a></li> </ol>                                                                                                           |

Прошито и пронумеровано

12 / 12 / лист 26

Директор Л.Н. Ненашева

« 28 » 20 26

