

**Бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания населения
Ивановской области «Шуйский дом-интернат» детский дом-интернат,
предназначенный для детей, имеющих психические расстройства**


«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора по
детскому дому-интернату

 **Е.Г. Королева**

«ПРИНЯТО»
на заседании педагогического
совета детского дома-интерната

Протокол №1 от 30.08.2022 г.

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор ОБСУСО
«Шуйский дом-интернат»


Ф.А. Белов
**Приказ № 193 - о.д.
от 30.08.2022 г.**

**Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности**

«Вкусно и просто»

Возраст детей – 10 - 17 лет

Срок реализации – 1 год

:
Составила: Попова Надежда Валерьевна
педагог дополнительного образования

Шуя, 2022г.

Содержание

<i>Разделы:</i>	<i>Стр.</i>
Пояснительная записка.....	3
Реализация программы социально-гуманитарной направленности.....	5
Планируемые результаты.....	6
Учебно-тематический план.....	6
Календарно-тематический план.....	8
Содержание тем.....	10
Система оценки достижений	12
Список методической литературы.....	15

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная программа социально–гуманитарной направленности «Вкусно и просто» направлена на освоение обучающимися основ кулинарии, приобретение ими элементарных практических навыков приготовления пищи. Способствует облегчению их дальнейшей социализации в жизни. Данная программа делает акцент на личностно–ориентированный подход к каждому ребёнку. Программа «Вкусно и просто» разработана для воспитанников детского дома–интерната, предназначенного для детей, имеющих психические расстройства.

Актуальность программы

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Пища является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того, как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Дело в том, что дети, воспитывающиеся в детских домах, как правило, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей. Вот поэтому возникла идея о необходимости проводить, в основном, практические занятия по кулинарии, дающие основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации детей-сирот. Безусловно, детский дом даже в лучшей его форме не может полностью компенсировать утрату семьи, но наиболее эффективно подготовить ребёнка к самостоятельной жизни в обществе возможно. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем себя, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда.

Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития детей, уровня их знаний, умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

Для проведения занятий в детском доме-интернате выделено оборудованное помещение, а также созданы все условия для обучения. В настоящее время кабинет кулинарии «Маленькая хозяйка», является для детей образцом современной кухни, постоянно пополняется современной бытовой техникой, инструментами, мебелью, посудой, приборами, специализированной литературой.

Отличительной особенностью данной программы является создание следующих приоритетов:

1. *Создание атмосферы.* Каждому педагогу известно, что окружающие предметы оказывают большое влияние на формирование душевных качеств ребенка – развивают любознательность, воспитывают чувство прекрасного. Создан специализированный, оборудованный кабинет «Маленькая хозяйка».

2. *Широкое использование оборудования.* Для детей представлено современное оборудование: микроволновая печь, электродуховка и плита, холодильник, миксер, электрочайники, современная посуда, кухонный гарнитур и красивая посуда. Все это является богатейшим источником познавательного и нравственного развития детей, приобщения их к культуре приготовления пищи.

3. *Знакомство с техникой безопасности.* Соблюдение техники безопасности является главным приоритетом данной программы, т.к. дети – инвалиды не могут полноценно владеть режущими и колющими предметами, нарушена координация движений, зрение, слух, обоняние.

4. *Знакомство с народными блюдами.* Народ проявлял свои творческие устремления и способности в создании своей национальной кухни. В которой отражалась духовная жизнь народа, его понимание окружающего мира и культура. Народные мастера по приготовлению пищи использовали для своих блюд растения, овощи, грибы, мясо, рыбу в соответствии с национальной культурой и потребностями.

5. *Знакомство с русской народной кухней.* Русская народная кухня, пожалуй, самая разнообразная по своему содержанию. Здесь тесно переплелись самые разные кухни. Например, борщ или пироги и т.д. Конечно есть и отличительные особенности русской кухни, которые не встретишь больше нигде (каши, щи), недаром русская народная пословица гласит «Щи, да каша – пища наша».

Направленность программы

Представленная программа направлена на формирование социально-бытовых способностей у воспитанников детского дома-интерната, совершенствование у детей необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем пространстве. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработки навыков общения с людьми, развитию эстетического вкуса у детей.

Цель программы – социализация и адаптация воспитанников к жизни в плане организации питания.

Задачи программы:

Обучающие

- Обучить технологии приготовления различных блюд.

- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.

- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.

- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.

- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Коррекционно - развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.

- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

- Развить эстетическое восприятие и творческие способности.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.

- Формировать общую культуру, умение работать в группе.

- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

Реализация программы социально-педагогической направленности

Реализация программы

Срок освоения дополнительной общеразвивающей программы составляет 1 год. Академический час равен 40 минутам, что обусловлено особенностями развития обучающихся. Внеаудиторная нагрузка (самостоятельная работа обучающихся) программой не предусмотрена. Наполняемость группы обучающихся составляет не более 16 человек.

Возраст детей, участвующих в реализации программы: с 10 до 17 лет.

Особенности развития обучающихся: дети с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Режим занятий

Продолжительность учебного года составляет 40 недель. Продолжительность учебных занятий - 36 недель, две недели — промежуточная и итоговая аттестации. Продолжительность учебной недели - 5 дней. В учебном году предусматриваются каникулы в объеме 2 недель.

Форма и вид занятий: очная, практические и теоретические занятия. Занятия проводятся по подгруппам 1 раз в неделю.

Методы обучения:

- вербальные, направленные на формирование теоретических и практических знаний воспитанников (рассказ, беседа, информирование, инструктаж, объяснение, работа по устным рекомендациям);

- наглядные, направленные на развитие наблюдательности, внимания, воздействие на эмоциональную сферу ребенка (демонстрация, работа по заданиям);
- практические, направленные на развитие умения применять на практике полученные знания, совершенствовать необходимые навыки.

Планируемые результаты

Дети будут иметь представление:

- о технологии приготовления блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
- элементы культуры и традиции родного края;
- элементы культуры и традиции народов Кавказа, Украины, Америки, Италии;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- иметь представление о способах получения информации о вопросах кулинарии.

Дети будут знать:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, яиц, консервов и других продуктов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
 - назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
 - безопасные и санитарные требования к труду;
 - этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
 - правила общения.

Дети будут уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.
 - варить картофель, овощи, каши, макаронные изделия, яйца;
 - процеживать, измельчать;
 - приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
 - сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.
 - уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету .

Учебно-тематический план

№	Название разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Вводное занятие	2	2	-
2	Правила этикета	4	4	-
4	Традиционные напитки России	5	5	-
	Бутерброды			
5	Бутерброды. Виды.	1	1	-

6	Открытые бутерброды с сыром , зеленью, чесноком	1	0,5	0,5
7	Закрытый бутерброд с сосиской , кетчупом и майонезом (хот-дог)	1	0,5	0,5
8	Канале (фрукты)	1	0,5	0,5
9	Горячий бутерброд с яйцом и сыром	1	0,5	0,5
	Сладкие напитки			
10	Фито чай	1	0,5	0,5
11	Компот из сухофруктов	1	0,5	0,5
12	Чай с молоком	1	0,5	0,5
13	Промежуточный контроль « Сервировка стола к завтраку»	1	-	1
	Каша			
14	Пшеничная пакетированная с грушей	1	0,5	0,5
15	Рисовая пакетированная с бананом	1	0,5	0,5
16	Геркулесовая на молоке с сухофруктами	1	0,5	0,5
17	Кукурузная пакетированная с яблоком	1	0,5	0,5
	Супы			
18	Суп с галушками	1	0,5	0,5
19	Вермишелевый пакетированный	1	0,5	0,5
20	Гороховый пакетированный	1	0,5	0,5
	Салаты			
21	Морковный с чесноком	1	0,5	0,5
22	Картофельный с солеными огурцами	1	0,5	0,5
23	Кукурузный с сухариками и чесноком	1	0,5	0,5
24	Йогуртовый с бананами	1	0,5	0,5
	Вторые блюда			
25	Макароны с сыром	1	0,5	0,5
26	Картофельное пюре с сосиской «пальма»	1	0,5	0,5
	Холодные закуски			
27	Нарезка колбасы, сыра.	2	1	1
28	Итоговый контроль. Викторина	1	1	-
Итого		36	24	12

Календарно-тематический план для группы №9

№	Тема	понедельник
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.	05.09.2022
2	Вводное занятие. Санитарно-гигиенические правила.	12.09.2022
3	Правила этикета. История этикета. Правила поведения за столом. Столовые приборы.	19.09.2022
4	Правила этикета. Сервируем стол к завтраку.	26.09.2022
5	Правила этикета. Практическое занятие «Сервировка стола к завтраку».	03.10.2022
6	Правила этикета. Основы правильного и здорового питания.	10.10.2022
7	Традиционные напитки России. Сбитень.	17.10.2022
8	Традиционные напитки России. Медовуха.	24.10.2022
9	Традиционные напитки России. Квас.	31.10.2022
10	Традиционные напитки России. Кисель.	07.11.2022
11	Традиционные напитки России. Морс.	14.11.2022
12	Бутерброды. Виды (сэндвичи, канапе, горячие, столичные, закусочные) и способы их приготовления.	21.11.2022
13	Открытые бутерброды (сыр, зелень, чеснок)	28.11.2022
14	Закрытый бутерброд с сосиской, кетчупом и майонезом (хот-дог)	05.12.2022
15	Канапе (фрукты)	12.12.2022
16	Горячего бутерброда с яйцом и сыром	19.12.2022
17	Сладкие напитки. Фито чай.	26.12.2022
18	Сладкие напитки. Компот из сухофруктов.	09.01.2023
19	Сладкие напитки. Чай с молоком.	16.01.2023
20	Промежуточный контроль. «Сервировка стола к завтраку».	23.01.2023
21	Каши. Пшеничная каша пакетированная с грушей.	30.01.2023
22	Каши. Рисовая пакетированная с бананом.	06.02.2023
23	Каши. Геркулесовая на молоке с сухофруктами.	13.02.2023
24	Каши. Кукурузная пакетированная с яблоком.	20.02.2023
25	Супы. Суп с галушками.	27.02.2023
26	Супы. Вермишелевый пакетированный.	06.03.2023
27	Супы. Гороховый пакетированный.	13.03.2023
28	Салаты. Морковный с чесноком.	20.03.2023
29	Салаты. Картофельный с солеными огурцами.	27.03.2023
30	Салаты. Кукурузный с сухариками и чесноком.	03.04.2023
31	Салаты. Йогуртовый с бананами.	10.04.2023
32	Вторые блюда. Отварные макароны с сыром.	17.04.2023
33	Вторые блюда. Картофельное пюре с сосиской	24.04.2023

	«пальма».	
34	Холодные закуски. Нарезка из колбасы.	15.05.2023
35	Холодные закуски. Нарезка из сыра.	22.05.2023
36	Итоговое занятие по кулинарии. Викторина на знание детьми названий блюд, овощей, посуды и т.д.	29.05.2023

Календарно-тематический план для группы №10

№	Тема	четверг
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.	01.09.2022
2	Вводное занятие. Санитарно-гигиенические правила.	08.09.2022
3	Правила этикета. История этикета. Правила поведения за столом. Столовые приборы.	15.09.2022
4	Правила этикета. Сервируем стол к завтраку.	22.09.2022
5	Правила этикета. Практическое занятие «Сервировка стола к завтраку».	29.09.2022
6	Правила этикета. Основы правильного и здорового питания.	06.10.2022
7	Традиционные напитки России. Сбитень.	13.10.2022
8	Традиционные напитки России. Медовуха.	20.10.2022
9	Традиционные напитки России. Квас.	27.10.2022
10	Традиционные напитки России. Кисель.	03.11.2022
11	Традиционные напитки России. Морс.	10.11.2022
12	Бутерброды. Виды (сэндвичи, канапе, горячие, столичные, закусочные) и способы их приготовления.	17.11.2022
13	Открытые бутерброды (сыр, зелень, чеснок)	24.11.2022
14	Закрытый бутерброд с сосиской, кетчупом и майонезом (хот-дог)	01.12.2022
15	Канапе (фрукты)	08.12.2022
16	Горячего бутерброда с яйцом и сыром	15.12.2022
17	Сладкие напитки. Фито чай.	22.12.2022
18	Сладкие напитки. Компот из сухофруктов.	29.12.2022
19	Сладкие напитки. Чай с молоком.	12.01.2023
20	Промежуточный контроль. «Сервировка стола к завтраку».	19.01.2023
21	Каши. Пшеничная каша пакетированная с грушей.	26.01.2023
22	Каши. Рисовая пакетированная с бананом.	02.02.2023
23	Каши. Геркулесовая на молоке с сухофруктами.	09.02.2023
24	Каши. Кукурузная пакетированная с яблоком.	16.02.2023

25	Супы. Суп с галушками.	02.03.2023
26	Супы. Вермишелевый пакетированный.	09.03.2023
27	Супы. Гороховый пакетированный.	16.03.2023
28	Салаты. Морковный с чесноком.	23.03.2023
29	Салаты. Картофельный с солеными огурцами.	30.03.2023
30	Салаты. Кукурузный с сухариками и чесноком.	06.04.2023
31	Салаты. Йогуртовый с бананами.	13.04.2023
32	Вторые блюда. Отварные макароны с сыром.	20.04.2023
33	Вторые блюда. Картофельное пюре с сосиской «пальма».	27.04.2023
34	Холодные закуски. Нарезка из колбасы.	04.05.2023
35	Холодные закуски. Нарезка из сыра.	11.05.2023
36	Итоговое занятие по кулинарии. Викторина на знание детьми названий блюд, овощей, посуды и т.д.	18.05.2023

Содержание тем

Номер занятия	Тема занятия	Содержание
1	Вводное	Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила поведения в кабинете.
2	Вводное	Санитарно-гигиенические правила.
3	Правила этикета	История этикета. Правила поведения за столом. Столовые приборы.
4	Правила этикета	Сервируем стол к завтраку.
5	Правила этикета	Практическое занятие «Сервировка стола к завтраку».
6	Правила этикета	Основы правильного и здорового питания.
7	Традиционные напитки России.	Познакомить детей с традиционным русским напитком «Сбитень», из каких ингредиентов готовится.
8	Традиционные напитки России.	Познакомить детей с традиционным русским напитком «Медовуха», из каких ингредиентов готовится.
9	Традиционные напитки России.	Познакомить детей с традиционным русским напитком «Квас», из каких ингредиентов готовится.
10	Традиционные напитки России.	Познакомить детей с традиционным русским напитком «Кисель», из каких ингредиентов готовится.
11	Традиционные напитки России.	Познакомить детей с традиционным русским напитком «Морс», из каких ингредиентов готовится.

12	Бутерброды	Виды бутербродов (сэндвичи, канапе, горячие, столичные, закусовые) и способы их приготовления.
13	Бутерброды	Приготовление открытого бутерброда с сыром, зеленью и чесноком.
14	Бутерброды	Приготовление закрытого бутерброда с сосиской, кетчупом и майонезом (хот-дог)
15	Бутерброды	Приготовление канапе из фруктов.
16	Бутерброды	Приготовление горячего бутерброда с колбасой, сыром и зеленью.
17	Сладкие напитки	Приготовление киселя из варенья ягод черной смородины, польза для здоровья.
18	Сладкие напитки	Приготовление компота из сухофруктов.
19	Сладкие напитки	Приготовление чая с молоком.
20	Промежуточный контроль «Накрыть стол к завтраку».	Практическое занятие «Накрыть стол к завтраку», вспомнить правила этикета, как правильно сервировать стол к завтраку.
21	Каши	Приготовление пшеничной каши из пакета с добавлением кусочков груши без кожуры.
22	Каши	Приготовление рисовой каши из пакета с кусочками банана.
23	Каши	Приготовление геркулесовой каши на молоке с сухофруктами.
24	Каши	Приготовление кукурузной каши из пакета с кусочками яблока.
25	Супы	Приготовление супа с галушками.
26	Супы	Приготовление вермишелевого супа из пакета.
27	Супы	Приготовление горохового супа с копченостями из пакета.
28	Салаты	Приготовление морковного салата с чесноком.
29	Салаты	Приготовление картофельного салата с солеными огурцами.
30	Салаты	Приготовление салата из консервированной кукурузы с сухариками и чесноком.
31	Салаты	Приготовление йогуртового салата с бананами.
32	Вторые блюда. Отварные	Приготовление отварных макарон с сыром.

	макароны с сыром.	
33	Вторые блюда. Картофельное пюре с сосиской «пальмой».	Приготовление отварного картофеля с сосиской «пальмой»
34	Холодные закуски. Нарезка из колбасы.	Красиво нарезать и уложить колбасу на тарелку, украсить зеленью.
35	Холодные закуски. Нарезка из сыра.	Красиво нарезать и уложить сыр на тарелку, украсить зеленью.
36	Викторина	Подвести итоговое занятие на знание детьми названий блюд, овощей, посуды и т.д.

Система и критерии оценок промежуточной аттестации результатов освоения программы социально-гуманитарной направленности

Результаты образовательной деятельности отслеживаются путем проведения предварительной, текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, проводимых педагогом дополнительного образования в соответствии с учебной программой.

Требования к уровню подготовки обучающихся

Обучающиеся по дополнительной общеразвивающей программе должны владеть основами кулинарии, указанных в программе, знать технологический процесс выполнения действий.

Формы и методы контроля

Текущий (промежуточный) контроль проводится с целью изучения динамики освоения предметного содержания программы обучающимся, уровня его личностного развития, взаимоотношений в детском коллективе. Текущий контроль - это оценка качества усвоения обучающимися содержания дополнительной общеразвивающей программы в период обучения.

Промежуточный контроль - это оценка усвоения обучающимися содержания программы по итогам учебного периода (полугодия).

Целью текущей (промежуточной) диагностики является отслеживание динамики развития каждого ребёнка, коррекция образовательного процесса в направлении усиления его развивающей функции.

Задачи:

- оценка правильности выбора технологии и методики;
- корректировка организации и содержания учебного процесса.

Методы проведения промежуточной диагностики, показатели, критерии оценки разрабатываются педагогами. Итоги анализируются педагогом и методистом.

Итоговая аттестация проводится в конце учебного года и направлена на проверку освоения обучающимися дополнительной общеразвивающей программы или ее этапа, учет изменений качеств личности каждого ребенка.

Цель итоговой аттестации - подведение итогов освоения образовательной программы обучающимся.

Методы проведения итоговой аттестации:

- текущие задания;
- контрольные задания;
- итоговые задания;

Результаты итоговой диагностики, анализ с выводами и предложениями обсуждаются на итоговом педагогическом совете.

Система и критерии оценок промежуточной аттестации результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы по социально-педагогическому направлению: текущий контроль (общие положения, средства текущего контроля, порядок оценивания) и промежуточная аттестация (общие положения, планирование промежуточной аттестации, подготовка и проведение просмотров).

Порядок оценивания работ:

- 1 – материал не усвоен
- 2 – материал усвоен частично
- 3 – материал усвоен в полном объеме

Промежуточная и итоговая аттестация проходит в форме оценивания имеющихся работ за указанный период каждого учащегося.

Оценка уровня усвоения обучающимся дополнительной общеразвивающей программы социально-гуманитарной направленности

Предварительная (начальная) диагностика

Познавательная активность		Сформированность самостоятельности	Коммуникативные умения	
Критерий	Действия педагога	Критерий	Критерий	Действия педагога

Карточка индивидуального развития обучающегося

Качества	Оценка качеств (в баллах от 0 до 3) в период учебного года		
	Начало года	Середина года	Конец года
Мотивация к знаниям			
Познавательная нацеленность			
Активность на занятии			
Коммуникабельность			
Достижения			

Карта предметных и личностных достижений обучающегося

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерий	Количество баллов от 1 до 10	
		Конец первого полугодия	Конец учебного года
Теоретические знания ребенка по основным разделам учебно-тематического плана	Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям		
Практические умения и навыки, предусмотренные программой	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям		
Освоенные навыки	Уровень освоения практических заданий		
Навыки самостоятельной работы	Самостоятельность в работе		
Умение слушать и слышать педагога	Адекватность восприятия информации, идущей от педагога		
Умение организовать свое рабочее место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности и убирать за собой		
Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям		
Умения аккуратно выполнять работу	Аккуратность и ответственность в работе		

Карта общеучебных умений и навыков обучающегося

№	Критерии	Период учебного года	
		Середина года	Конец года
1	Отношение к занятию в целом:		
	положительное		
	безразличное		
2	негативное		
	Уровень познавательного процесса:		
	интерес проявляется часто		
	редко		
3	почти никогда		
	Внимание:		
	сосредоточенное		
	устойчивое		
	неустойчивое		

4	Темп работы:		
	опережает темп работы объединения с высоким качеством работы		
	опережает темп работы объединения с недостаточным качеством работы		
	соответствует темпу занятия		
	отстает от темпа занятия		
5	Оценка сформированности представления		
	Узнает объект		
	Не всегда узнает объект		
	Не узнает объект		
6	Оценка самостоятельности		
	Выполняет действие самостоятельно		
	Выполняет действие по инструкции (вербальной/невербальной)		
	Выполняет действие по образцу		
	Выполняет действие с частичной физической помощью		
	Выполняет действие со значительной физической помощью		
	Действие не выполняет		

Общий результат усвоения дополнительной общеразвивающей программы обучающимся (подчеркнуть):

- **низкий уровень** – менее 60% (обучающийся различает объекты изучения, воспроизводит незначительную часть программного материала, с помощью педагога выполняет элементарные задания);

- **средний уровень** – 60-80% (обучающийся воспроизводит основной программный материал, выполняет задания по образцу, обладает элементарными умениями, самостоятельно применяет знания в стандартных ситуациях, может самостоятельно исправлять допущенные ошибки);

- **высокий уровень** – 80-100% (обучающийся умеет применять полученные знания и умения для выполнения самостоятельных заданий, его деятельность отмечена умением самостоятельно оценивать различные ситуации, явления, факты, выявлять и отстаивать свою позицию).

Список литературы

1. Девяткова Т.А. и др. Методическое пособие «СБО в специальных (коррекционных)

образовательных учреждениях VIII вида».

2. 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.

3. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида: Методическое пособие. Изд-во НЦ ЭНАС, 2003.

4. Щербакова А.М. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида: Новые учебные программы и методические материалы. - Кн. 1,2/ - М.: Изд-во НЦ ЭНАС, 2001.

5. Воронкова В.В. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. /– М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1. 6. 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.