

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
А.И. ГЕРЦЕНА»**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ
ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫХ ЗАДАЧ
К УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ**

**«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД: ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
(5-9 КЛАССЫ)**

**ПРЕДМЕТНАЯ ОБЛАСТЬ «ТЕХНОЛОГИИ»
АООП ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ЛЕГКОЙ
УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)
(ВАРИАНТ 1)**

Автор-составитель:

Федорова Е.Ю., учитель высшей квалификационной категории

Под редакцией:

Ильиной С.Ю., д.п.н., профессора, заведующего кафедрой
олигофренопедагогики Института дефектологического образования и
реабилитации РГПУ им. А.И. Герцена

Глазковой Н.Н., к.п.н., доцента кафедры олигофренопедагогики Института
дефектологического образования и реабилитации РГПУ им. А.И. Герцена

Санкт-Петербург 2022

Пояснительная записка

В последнее десятилетие особое внимание в системе образования обучающихся с умственной отсталостью было уделено лицам с умеренной и тяжелой умственной отсталостью, тяжелыми множественными нарушениями развития, что особенно стало очевидным с введением в действие Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Такое пристальное и всестороннее внимание к процессу и результатам образования этой группы лиц с умственной отсталостью вполне закономерно и очень значимо. Но, вместе с тем, на фоне активного научно-практического поиска, обеспечивающего качество образования лиц с умеренной, тяжелой умственной отсталостью и ТМНР, не столь очевидны и значимы попытки, связанные с учетом современных требований, предъявляемых к общему образованию лиц с легкой умственной отсталостью. Это может быть обусловлено целым рядом причин, которые можно рассматривать как безусловные достижения теории и практики олигофренопедагогики. К ним относятся:

- во-первых, проведение в конце второй трети прошлого столетия большого количества научных исследований, позволивших, с одной стороны, выявить причины и особенности усвоения учащимися 5-9 классов предметных знаний и умений, с другой – предложить обоснованные и апробированные методы, приемы и способы их формирования с учетом их возрастных особенностей и особенностей психического развития;
- во-вторых, разработка программно-методического обеспечения учебного процесса в старших классах, которая явилась результатом проведенных научных исследований (до принятия Стандарта и введения в действие АООП образовательные организации могли использовать в своей работе на выбор один из двух вариантов программ, хотя подавляющее большинство педагогов отдавали предпочтение программам, разработанным под общим руководством В.В. Воронковой);
- в-третьих, были созданы и успешно используются учебно-методические комплексы, включающие в первую очередь законченные линии учебников по всем учебным предметам;
- в-четвертых, разработаны учебники и учебные пособия, ориентированные на педагогов, работающих со старшеклассниками с умственной отсталостью, и студентов высших учебных заведений.

Тем не менее, основываясь на этих достижениях, нельзя считать, что дальнейшие научные исследования являются бесперспективными, и как следствие этого практика обучения старшеклассников не нуждается в каких-либо дальнейших преобразованиях. Такие преобразования необходимы и востребованы, что определяется требованиями Стандарта о формировании

жизненных, а точнее социальных компетенций учащихся. Кроме того, практика педагогической работы показывает, что контингент обучающихся с легкой умственной отсталостью также изменился в сторону усложнения их структуры дефекта, а это, в свою очередь, требует дальнейшей серьезной разработки системы условий, направленных на удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся данной категории.

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к особым образовательным потребностям данной группы обучающихся относят: практико-ориентированный, действенный характер содержания образования; доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования; необходимость систематической актуализации сформированных у обучающихся знаний и умений; специальное обучение «переносу» знаний, умений и навыков с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций. Отдельно выделяются особые образовательные потребности, характерные именно для обучающихся с легкой умственной отсталостью, к которым относят: введение учебных предметов, способствующих формированию представлений о природных и социальных компонентах окружающего мира; овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой; психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися; постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации. Данные требования, в свою очередь, диктуют необходимость выделения различных условий (компонентов) организации образовательной среды в организации, осуществляющей обучение детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья.

В то же время и примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее – ПрАООП) прямо указывает, что содержание образования для данной категории обучающихся должно обеспечивать не только коррекцию нарушений развития, но и их социальную адаптацию.

Деятельностный подход, заложенный в основу разработки ПрАООП и, в дальнейшем, АООП образовательной организации, строится на признании того, что развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной). Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования и реализацию таких важных компонентов как придание

результатам образования социально и личностно значимого характера, прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их продвижения в изучаемых предметных областях, обеспечение условий для общекультурного и личностного развития на основе формирования базовых учебных действий, которые обеспечивают не только успешное усвоение некоторых элементов системы научных знаний, умений и навыков (академических результатов), но и прежде всего жизненной компетенции, составляющей основу социальной успешности¹.

Анализ номенклатуры учебных предметов в 5-9 классах и, прежде всего, их содержательной составляющей позволяет говорить о том, что большинство из них основано на достаточно абстрактном и отвлеченном материале. Далеко не всегда попытки, предпринимаемые с целью упрощения учебного материала, представления его с опорой на иллюстративную или символическую наглядность, приводят к желаемым результатам.

Таким образом, разработка программно-методического обеспечения отдельных предметных областей учебного плана для обучающихся с легкой умственной отсталостью носит своей главной **целью** разработку дополнительного учебного материала, направленного на максимальное формирование у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) социальных (жизненных) компетенций, и учитывающего комплексность образовательного процесса в целом с акцентом на выделение межпредметных связей как структурных элементов содержания образования.

Следует отметить, что далеко не все учебные предметы, реализуемые в 5-9 классах, лишены ярко выраженной практической направленности. И это, в первую очередь, относится к такому учебному предмету как «Основы социальной жизни». Содержание именно этого учебного предмета взято за центральную единицу формирования дидактических условий образования обучающихся с легкой умственной отсталостью, основанных на различных практических, быденных и житейских задачах, органично вплетенных в содержание программ учебных предметов. Следует отметить, что и учебный предмет «Профильный труд: поварское дело» направлен на формирование у обучающихся преимущественно практических навыков приготовления пищи, подготовки, переработки и хранения продуктов. Тем не менее, программный материал содержит и теоретические знания о приготовлении пищи и необходимых гигиенических и санитарных требованиях. На наш взгляд, данный материал целесообразнее подавать в виде практико-ориентированных задач.

В федеральном перечне учебников отсутствует учебно-методический комплект для обеспечения учебного предмета «Профильный труд: поварское

¹ Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15))

дело». При планировании содержания образования в рамках данного учебного предмета педагоги опирались на следующие пособия:

1. Бордачев С.С., Волох Т.П., Изотова В.И., Лукьянова М.Г., Малахова Н.А., Пискунова И.А. Комплект диагностических материалов «Технология». Методическое пособие для педагогов образовательных учреждений, работающих с обучающимися с интеллектуальными нарушениями. – [электронный ресурс]: <https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/>
2. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. – «ВЛАДОС», 2020;
3. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. / Под ред. Щербаковой А.М. – «ВЛАДОС», 2014;
4. Подготовка младшего обслуживающего персонала: учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология» / В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2011;
5. Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2012;

Каждая задача имеет следующую структуру: название темы по учебному предмету из календарно-учебного плана, название темы по учебному предмету «Основы социальной жизни», перечень формируемых социальных (жизненных) компетенций, описание ситуации, обучающие задания (примеры выполнения, алгоритмы и т.д.), контролирующие задания (вопросы, задания для работы в классе или самостоятельной работы).

Пособие предназначено учителям, работающим с обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), а также может быть использовано учителями-дефектологами и учителями-логопедами в рамках индивидуальной и подгрупповой работы с обучающимися.

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

5 КЛАСС

№ п/п	Раздел программы учебного предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Поварское дело»	Ситуативная задача
1	«Личная гигиена и здоровье»	«Уход за руками» (1 четверть)	«Санитарно-гигиенические требования к обработке рук»	«Микробы»
2	«Питание»	«Значение питания в жизни человека» (3 четверть)	«Витамины»	«Витамины»
3	«Питание»	«Уход за помещением, где готовят пищу» (3 четверть)	«Насекомые на кухне»	«Тараканы»

«МИКРОБЫ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Санитарно-гигиенические требования к обработке рук».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Уход за руками».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь действовать по алгоритму/инструкции.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развернуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Руки передают человеку массу информации об окружающем мире. Через прикосновения мы ощущаем форму и вес предметов, их температуру, пользуемся руками постоянно. Именно руки нередко первыми касаются незнакомых предметов и рассказывают об их свойствах. И неудивительно, что именно им достается и огромная доля нагрузки в виде загрязнений. Каждое прикосновение оставляет на коже рук бактерии и микроорганизмы, многие из которых могут оказаться опасными для человека. Поэтому важно помнить о регулярном очищении кожи рук с помощью мыла, гелей, спреев и других дезинфицирующих веществ. Это важная мера профилактики таких заболеваний как дизентерия, диарея, кишечная инфекция, менингит (воспаление оболочек мозга), пневмония (заболевание легких), гельминтоз (глисты), ковид и других опасных болезней.



Жил-был микроб Федор. Он был таким маленьким, что его практически невозможно было увидеть. Он был очень аккуратным и воспитанным микробом. Федор никогда не пытался попасть в рот сам, потому что знал, что многие ребята сами так и норовят отправить его прямиком в рот: поиграют на улице в песочнице, покатаются на качели, погладят собаку, забудут руки помыть и сразу садятся кушать.

Вот однажды Федор с грязных рук прыгнул прямо в рот, а с языка провалился в живот. И от этого у мальчика, который руки не помыл и микроба Федора проглотил, начал болеть живот. Позвал он на помощь маму. Мама вызвала врача. Мальчику дали лекарство. Не понравилось оно микробу Федору, выскочил он наружу и убежал.

Теперь тот мальчик всегда руки моет, чтобы микроб Федор к нему в живот больше не попал. А ты моешь руки?

1. Почему нужно мыть руки?
2. Какими болезнями можно заболеть, если не мыть руки?
3. Руки нужно мыть только перед приемом пищи? А когда еще? Почему?
4. Какие дезинфицирующие средства для мытья рук ты знаешь?
5. Расставь цифры, чтобы получилась последовательность действий при мытье рук:



«ВИТАМИНЫ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Витамины».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни» «Значение питания в жизни человека».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь действовать по алгоритму/инструкции;
2. Уметь оформлять информацию.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Все знают о пользе витаминов для человека. Витамины – это полезные вещества, которые нужны для того, чтобы человек был здоров. Они содержатся в большом количестве в овощах и фруктах, в злаках и других продуктах. У витаминов, также как и у людей, есть свои имена. Например, такие: Витамин А1, Витамин В2, Витамин С, Витамин Е, Витамин Д5.

В некотором царстве, в некотором государстве жили-были весёлые и хорошие люди. И все они были счастливыми и здоровыми: дышали свежим воздухом, делали утреннюю зарядку, соблюдали режим дня, питались полезной пищей.

Но вот однажды в этом царстве всё пошло наперекосяк. А случилось это после визита лютотой Метели – замёрзли в царстве все фрукты и овощи. Апельсины, лимоны, свёкла, капуста, лук – все замёрзло. Не стало в царстве овощей и фруктов — витамины перестали попадать в организм людей – дети и взрослые начали болеть.

И тогда жители этого царства придумал вот что. Чтобы защититься от болезней, они попросили учёных создать витамины в шариках и таблетках. Ученые выполнили просьбу жителей, но витамины в таблетках не были такими вкусными, как природные. И поэтому люди посадили новые плодовые деревья и кусты; посеяли капусту, свеклу, морковь, лук. Попросили Золотое Солнышко светить ярче, Щедрый Дождь — не жалеть капель. Вырастили большой урожай овощей и фруктов.

И всё наладилось. Люди вновь стали здоровыми и весёлыми. И витамины у них теперь есть в таблетках и в продуктах.

1. *Что такое витамины? Расскажи своими словами.*
2. *Какие витамины ты знаешь?*

3. Заполни таблицу:



<p>Витамин А очень важен для зрения, его называют «витамином роста». Рассмотрите рисунки. Запомните продукты, в которых есть витамин А.</p>	
<p>Витамин В помогает сердцу хорошо работать, даёт энергию нашему организму. Рассмотрите рисунки. Запомните продукты, в которых есть витамин В.</p>	
<p>Витамин С укрепляет весь организм, защищает от простуды. Если всё-таки простудился, то с его помощью можно быстрее выздороветь. Рассмотрите рисунки. Запомните продукты, в которых есть витамин С.</p>	
<p>Витамин С укрепляет весь организм, защищает от простуды. Если всё-таки простудился, то с его помощью можно быстрее выздороветь. Рассмотрите рисунки. Запомните продукты, в которых есть витамин С.</p>	

«ТАРАКАНЫ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Тараканы на кухне».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Уход за помещением, где готовят пищу».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь действовать по алгоритму/инструкции.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Тараканы, еще их называют прусаки, никогда не приносили радость владельцам помещения. Люди всегда негодуют (возмущаются, сердятся) при обнаружении этих паразитов и стараются как можно скорее от них избавиться. Тараканы не только ставят под удар санитарное состояние жилого помещения, но и могут переносить различные инфекции: дизентерия, диарея, кишечная инфекция, менингит (воспаление оболочек мозга), пневмония (заболевание легких), гельминтоз (глисты).

Жил-был Таракан Вася. Он был уже достаточно большим взрослым тараканом, поэтому решил начать самостоятельную жизнь, отдельно от родителей. Василий стал подыскивать себе жилье: одна квартира слишком светлая, другая слишком сухая, а третья и того хуже – чистая! И вот, наконец, таракан Вася нашел квартиру своей мечты: сыренько, тепленько, темно и соседи – люди хорошие, всегда на столе или под столом оставят что-нибудь вкусное.



Первое время все было хорошо: еды много, соседи почти не появляются ночью. Василий стал приглашать друзей-тараканов в гости. Тараканы были везде: на столе, на стенах, в посуде.

Но однажды ночью, в самый разгар тараканьего веселья, люди пришли на кухню попить водички, увидели скопище тараканов. И закончилась мирная жизнь Таракана Васи: то тряпкой погонят, то тапком шлепнут. Потом еще хуже: купили «Дихлофос» и побрызгали им так, что Василию пришлось на несколько дней спрятаться за помойным ведром и не выходить. Но это было еще не самое худшее! Последней каплей стало то, что люди навели порядок и вызвали специальную службу, чтобы продезинфицировать всю квартиру.

Пришлось Таракану Васе съехать! Но он не теряет надежды вернуться, ждет подходящего случая.

1. Какую квартиру выбрал таракан Василий? Почему?



- 2. Почему необходимо уничтожать тараканов в жилых помещениях?*
- 3. Разносчиками каких заболеваний являются тараканы?*
- 4. Каких вредных насекомых ты еще знаешь?*

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

6 КЛАСС

№ п/п	Раздел программы учебного предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Поварское дело»	Ситуативная задача
1	«Питание»	«Крупы. Правила хранения. Виды круп. Вредители круп» (3 четверть)	«Правила хранения крупы. Вредители»	«Живая крупа»
2	«Торговля»	«Виды специализированных магазинов и их назначение» (4 четверть)	«Специальные магазины. Ассортимент»	«День рождения»

«ЖИВАЯ КРУПА»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Правила хранения крупы. Вредители»

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Крупы. Правила хранения. Виды круп. Вредители круп».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь читать и понимать прочитанное на уровне нескольких предложений/текста;
2. Уметь действовать по алгоритму/инструкции.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развернуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Нередко мы встречаемся с появлением насекомых в крупах. Как правило, насекомые в крупах заводятся в результате несоблюдения санитарного контроля на фабрике: не произведена необходимая термическая обработка продукции, а также неправильное ее хранение. И даже если вы покупаете сыпучие продукты исключительно в вакуумных пакетах, гарантии, что в них нет живности, никакой нет.

Самыми распространенными на кухне считаются мукаед, моль, хрущак, долгоносик и жук точильщик. Несильно поврежденные продукты можно спасти, влиянием на вредителей высоких (прогреть в духовке) или отрицательных (заморозить в морозильной камере) температур.

Миша проснулся раньше мамы и решил приготовить вкусный и полезный завтрак – овсяную кашу с изюмом. Он достал коробку с овсяными хлопьями и уже хотел высыпать их в кастрюлю, как вдруг они зашевелились. Миша решил, что ему показалось, присмотрелся получше – шевелятся! «Живые хлопья! - подумал Миша, - Надо посмотреть другие крупы, вдруг и они ожили».

Мальчик достал с полки манную и пшеничную крупы. Шевелятся! Даже изюм в банке был живым!

«Что делать? – думал Миша, - варить кашу из обычной крупы я умею, а из живой не знаю как?». В это время мама проснулась и пришла на кухню. Миша сразу рассказал ей, что хотел сварить кашу на завтрак, но крупа ожила, и он не знает, как правильно варить кашу из живой крупы и живого изюма. Мама посмотрела на крупу и очень расстроилась. «Это в крупе завелись жучки, они очень вредные. Кашу варить из такой крупы нельзя. Это очень опасно для здоровья! Если жучков много, то они оставляют в крупе много вредных для живого организма веществ. - объяснила мама. – Теперь надо прогреть все крупы, муку и сухофрукты в духовке, жуки боятся высокой температуры».

Мама прогрела всю крупу и сухофрукты, некоторые продукты пришлось все-таки выбросить, потому что в них было очень много жучков. Потом Миша помог обработать шкаф и все полочки, где хранились продукты, вымыть контейнеры для круп и муки и банки для сухофруктов. Мама рассказала, что оказывается надо чтобы помещение для хранения круп было хорошо проветриваемым и сухим и сами крупы на производстве должны проходить термообработку. А если не соблюдать правила хранения и обработки круп, то в них заводятся жучки и портят их.

А завтракать пришлось омлетом.

1. *Посмотри на картинки и назови крупу. Подпиши название каждой крупы.*



2. *Каких насекомых-вредителей, живущих в крупе, ты знаешь?*
3. *Какие способы обработки зараженной крупы ты знаешь?*
4. *Почему в крупе заводятся жучки?*
5. *Что надо сделать, если заметили жучков в крупе?*

«ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Специальные магазины. Ассортимент».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Виды специализированных магазинов и их назначение».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь оформлять информацию (таблицы, чеки и др.);
2. Уметь читать и понимать прочитанное на уровне нескольких предложений/текста;
3. Иметь представление об основных жизненных ситуациях и знать алгоритм действия в них (магазин, праздник и др.).

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Существуют много самых разнообразных магазинов. Но бывают специализированные магазины. Специализированные магазины - это магазины, в которых продаются товары определенного вида. Например, магазины одежды, канцелярский магазины, мебельные, цветочные, книжные магазины, кондитерские магазины и другие.

Маша готовила праздник для своей сестры. Она составила список всего самого необходимого для этого:

- ✓ чай
- ✓ сахар
- ✓ торт
- ✓ печенье
- ✓ конфеты
- ✓ мороженое
- ✓ воздушные шары
- ✓ гирлянда-растяжка
- ✓ призы для конкурсов (ручки, карандаши, фломастеры)
- ✓ колпачки праздничные
- ✓ канапе (хлеб, колбаса, сыр, оливки, огурцы, перец сладкий).

Девочка пошла в «Продуктовый магазин» и список уменьшился на 3 пункта. Затем Маша зашла в «Кондитерский магазин» и список стал еще меньше. Последним был «Канцелярский магазин». Все было куплено по списку, и девочка пошла домой. Праздник удался на славу! Все остались довольны!

1. Какие покупки Маша сделала в «Продуктовом магазине», «Кондитерском магазине», «Канцелярском магазине»? Заполни таблицу.

«Продуктовый магазин»	«Кондитерский магазин»	«Канцелярский магазин»

2. В каком магазине можно купить воздушные шары, гирлянду-растяжку, призы для конкурсов, праздничные колпачки?

3. Что продается в кондитерском магазине?

4. Какие еще специальные магазины ты знаешь?

5. Назови магазин по ассортименту:

1



2



3



4



5



6



7



УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

7 КЛАСС

№ п/п	Раздел программы учебного предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Поварское дело»	Ситуативная задача
1	«Питание»	«Виды супов. Приготовление супа» (3 четверть)	«Первые блюда. Борщ»	«Мамин помощник»

«МАМИН ПОМОЩНИК»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Первые блюда. Борщ».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Виды супов. Приготовление супа».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь читать и понимать прочитанное на уровне нескольких предложений/текста.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Первые блюда – это щи, борщи, солянки, рассольники, харчо и многие другие супы, приготовив которые, вы не только вкусно накормите друзей и близких, но и приятно поразите всех своими кулинарными талантами. Первые блюда актуальны в любое время года, их готовят каждый день. У каждого блюда есть свой кулинарный рецепт – руководство по приготовлению. В нем содержится информацию о необходимых продуктах (ингредиентах), их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке.

Миша очень любил борщ. Он нашел его рецепт в маминой поварской книге и самостоятельно сварил суп. Когда мама вернулась с работы, Миша с гордостью налил ей тарелку борща собственного приготовления. Но почему-то цвет первого блюда был не очень ярким. У мамы борщ всегда получается ярко-красным, а у Миши нет.

Мальчик очень расстроился. А мама обняла сына и сказала: «Наверное ты забыл добавить уксус, когда обжаривал свеклу. Уксус помогает сохранить яркий цвет свеклы. Но это не повлияло на вкус борща. Он такой вкусный, что я с удовольствием съем добавку».

В следующий раз Миша не забыл про уксус, и борщ получился не только вкусный, но и такой же яркий, как у мамы.

1. Зачем в борщ добавляют уксус?
2. Что такое рецепт?
3. Какая информация содержится в рецепте?
4. Найди по ингредиентам (продуктам) продукты, необходимые для приготовления борща:

- сыр плавленый, картофель, морковь, укроп, яйцо куриное, крупа манная, масло сливочное, соль;
- кабачки, лук репчатый, бульон овощной, масло топленое, карри, соль, перец черный молотый, сметана, укроп;
- бульон мясной, свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, перец черный молотый, соль, сметана, петрушка (зелень).

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

8 КЛАСС

№ п/п	Раздел программы учебного предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Поварское дело»	Ситуативная задача
1	«Питание»		«Санитарные требования к одежде повара»	«Случай в кафе»

«СЛУЧАЙ В КАФЕ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Санитарные требования к одежде повара».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь читать и понимать прочитанное на уровне нескольких предложений/текста;
2. Уметь действовать по алгоритму/инструкции.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Мы часто ходим в кафе, столовые, рестораны И мало кто помнит, что существуют определенные санитарные требования и правила личной гигиены для сотрудников таких заведений. Также работники предприятий общественного питания должны использовать санитарную одежду: костюм или халат; головной убор (колпак, косынку или специальную сеточку или шапочку для волос); тканевые, полиэтиленовые или резиновые перчатки; фартук с нагрудником; комплект нарукавников.

В нашем городе есть такие пиццерии, где кухня отгорожена от зала стеклянной стеной. Это очень удобно и интересно для посетителей. Ты не просто ждешь свой заказ, но и наблюдаешь как его готовят.

И вот однажды компания друзей пришла в кафе. Они сели за столик и заказали пиццу. В это же время в зале ждали свой заказ женщина с девочкой – мама с дочкой. К приготовлению пиццы для компании друзей еще только приступали, в то время как заказ мамы с дочкой уже начал готовить один из поваров. Вдруг женщина позвала администратора, они отошли в сторону и о чем-то говорили, указывая на повара, который готовил пиццу. Ребятам стало интересно, что происходит, и они прислушались к разговору.

«Я пиццу покупаю на детский праздник, а в этом случае, - произнесла мама, указывая в сторону повара, - не могу быть уверена, что дети ничем не заболеют. Повар не может работать без перчаток. Это нарушение санитарных норм. Поэтому я отказываюсь от заказа. Вам стоит обратить внимание на данную проблему».

Женщина позвала ребенка, и они вышли из кафе, так и не купив пиццу.

Друзья ничего на поняли, а через некоторое время принесли их заказ. Они с удовольствием разобрали кусочки пиццы и с аппетитом приступили к трапезе. И вдруг один

из ребят замер. В одной руке у него был кусок пиццы, а другой рукой он стал вытягивать изо рта длинный волос. Ребята в изумлении стали рассматривать свою еду. И еще один молодой человек нашел волос на своей пицце.

Друзья посмотрели на повара, который готовил им пиццу, и заметили, что это была девушка без головного убора. Как раньше никто не обратил внимание на такое нарушение экипировки повара, ребята не понимали. Рядом стоял еще один повар, он был в головном уборе, но работал без перчаток. В этот момент друзья поняли, о каких санитарных нормах говорила женщина.

Ребята заплатили за пиццу, но не стали доедать ее, чтобы не заболеть какой-нибудь кишечной инфекцией или чем-нибудь другим.

1. Почему женщина отказалась от заказа?
2. На каком изображении есть нарушение санитарных требований? Какое?



3. Какой повар готовил пиццу женщине с дочкой, а какой компании друзей?



4. Какие санитарные требования нарушила девушка-повар?
5. Что входит в комплект санитарной одежды повара?

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

9 КЛАСС

№ п/п	Раздел программы учебного предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Основы социальной жизни»	Тема предмета «Поварское дело»	Ситуативная задача
1	«Личная гигиена и здоровье»	«Здоровый образ жизни – одно из условий успеха в жизни»	«Санитарно-гигиенические требования к обработке рук и здоровье работников питания»	«Как мыли руки на Руси»

«КАК МЫЛИ РУКИ НА РУСИ»

Тема учебного предмета «Поварское дело»: «Санитарно-гигиенические требования к обработке рук и здоровье работников питания».

Тема учебного предмета «Основы социальной жизни»: «Здоровый образ жизни – одно из условий успеха в жизни».

Жизненные компетенции:

Социально-бытовые компетенции:

1. Уметь читать и понимать прочитанное на уровне нескольких предложений/текста;
2. Уметь действовать по алгоритму/инструкции.

Социально-информационные компетенции:

1. Уметь искать информацию в различных источниках.

Социально-коммуникативные компетенции:

1. Уметь вступать в диалог;
2. Уметь отвечать на вопросы кратко и развёрнуто;
3. Уметь действовать в соответствии с устной и письменной инструкцией.

Личная гигиены и санитарная безопасность – это гигиенические требования к содержанию в чистоте тела и одежды работников, свод правил при работе с продуктами, а также состояние здоровья, при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызывать пищевые отравления.

На руках могут скапливаться микроорганизмы и яйца паразитов (глистов), которые разносятся на различные предметы, в том числе и на пищевую продукцию. Откуда берутся вредоносные микроорганизмы? Как правило, из туалета. Именно руки чаще всего становятся причиной желудочно-кишечных заболеваний. Не случайно дизентерию часто называют болезнью грязных рук. Очень много бактерий скапливается под ногтями. Руки требуют тщательного ухода.

Еще наши предки, жившие совершенно в других жизненных условиях и не имевшие доступа к тем благам цивилизации, которые есть у нас сейчас, содержали себя в чистоте, совершая ежедневные гигиенические процедуры.

Вот о чем вспоминает А.С. Пушкин в своем диалоге с англичанином:

- Что поразило вас более всего в русском крестьянстве?

- Его опрятность и свобода.

- Как это?

- Ваш крестьянин каждую субботу ходит в баню, умывается каждое утро, сверх того, несколько раз в день моет руки.

В Германии одно время люди умывались в чаше. Если чашей пользовалась вся семья, то очень быстро, в случае заболевания глаз у одного из членов семьи, заражались все остальные. И это была проблема не только одной семьи, а целого поколения людей.

В России крестьяне мылись из подвесных чайников и рукомойников. Как видите, даже такая бытовая мелочь положительно влияла на здоровье нации.

В русских загадках слово «умывальник» занимает одно из важных мест. Большая их часть начинается со слов – «висит, болтается». А вторая часть строже – «всяк к нему притыкается», «всяк за него хватается», «всяк ему поклоняется. Если в первой части загадки характерны слова - «умывальник» «висит, болтается», то во второй части ключевым словом является слово «всяк», то есть, всякий или каждый. Именно оно говорит нам о налаженном быте того времени.

Не очень богатые люди пользовались оловянными рукомойниками. Лохань была медной. Те, кто победнее, пользовались глиняными. Чугунные появились позже. В любом случае, их объединяло одно – вода была проточной.

После посещения туалета и бани необходимо было «очиститься», умывшись дома или даже окатив себя с ног до головы ключевой водой, и обязательно помыть руки.

Славяне встречали гостя хлебом и солью на полотенце. В ходу были слова: «личное полотенце», «ручное полотенце», «столовое полотенце» (для посуды). Так что на Руси гигиена была. И конечно же она положительно влияла на здоровье нации.



1. О чем говорится в данном тексте?
2. Зачем мы моем руки?
3. Какие микроорганизмы скапливаются на руках?
4. Почему нельзя всем мыть руки в одной и той же воде и вытираться одним полотенцем?
5. Наши предки прикасались к продуктам (хлебу) грязными руками?
6. Правда ли, что крестьяне на Руси не мыли руки?
7. Расставь цифры, чтобы получилась последовательность действий при мытье рук:
 - Взять мыло в достаточном количестве, чтобы покрыть всю поверхность руки
 - Сцепить пальцы в «замок», тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь второй руки

- Потереть одну ладонь другой
- Закрывать кран, используя полотенце
- Промыть руки водой
- Намочить руки
- Правой ладонью потереть тыльную поверхность левой руки и наоборот
- Переплести пальцы между собой и растереть ладонь другой руки
- Взять большой палец левой руки и потереть его круговыми движениями и наоборот
- Руки безопасны
- Круговыми движениями в направлении вперед-назад пальцами правой руки потереть левую ладонь и наоборот
- Тщательно высушить руки одноразовым полотенцем