

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Наименование предмета	Адаптированная дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа студия танца «Уютный дом»
Класс	8-9 класс
Год обучения	Второй
Количество часов	72 часа
Составитель	Антипина Н.Н.
Задачи	<u>Обучающие:</u> • Способствовать формированию представления о видах обработки продуктов, их расчете в соответствии с нормами. • Способствовать закреплению представления об основных кулинарных терминах. • Способствовать формированию знаний и умений технологии приготовления различных блюд. • Знакомить с приемами обустройства жилища, оформления интерьера • Закреплять и расширять знания по уходу за одеждой, обувью. • Способствовать формированию знаний домашней экономики <u>Коррекционно-развивающие:</u> • Способствовать развитию памяти, внимания путём выполнения практических заданий. • Способствовать развитию и коррекции речи через обогащение словарного запаса. • Развить эстетическое восприятие и творческое воображение <u>Воспитательные:</u> • Воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности • Развить у детей жизненно-важные качества личности: усидчивость, самостоятельность, честность, чувство коллективизма.
Содержание предмета	<i>Теоретический материал.</i> • Консервирование. Виды. • Приготовление блюд в мультиварке. • Первые блюда. Разнообразие. • Вторые блюда. Разнообразие.

	Гарниры. • Макаронные изделия. Блюда из макаронных изделий. • Картофель. Блюда из картофеля. • Сезонная одежда. Уход и хранение. • Интерьер. Составляющие интерьера квартиры. <i>Практические работы.</i> • Квашение капусты. Капуста «Провансаль» • Приготовление компота из слив. • Приготовление вегетарианских щей, супа из консервов. • Приготовление гречневой, пшеничной каши в мультиварке. • Приготовление макарон по-флотски, макарон с сыром. • Приготовление салата с макаронными изделиями. • Приготовление котлет из картофельного пюре. Картофель запеченный. • Приготовление холодных блюд для праздничных завтраков обучающимся школы и учителям к Новому году. • Выведение пятен с одежды. • Зарисовка интерьера различных по назначению комнат.
Требования к уровню подготовки обучающегося	<u>Предметные результаты.</u> • Будут самостоятельно использовать в работе крупную и мелкую электробытовую технику; • будут использовать различные виды обработки продуктов, рассчитывать их количество в соответствии с рецептом; • будут использовать различные кулинарные термины в работе; • готовить самостоятельно блюда с использованием технологических карт и рецептов кулинарных книг; • будут знать функциональное, санитарно-гигиеническое, эстетическое назначение жилых помещений, виды ремонта, приемы оформления интерьера; • расширят и закрепят знания об уходе за одеждой и обувью; • будут знать и использовать приемы экономии в домашнем хозяйстве: при покупке продуктов, пользовании коммунальными услугами, уходом за жильем. <u>Личностные результаты.</u>

	• сформируются и закрепятся навыки самостоятельной и коллективной работы; • расширится кругозор и обогатится словарный запас хозяйственно-бытовых терминов; • закрепятся личностные качества: трудолюбие, аккуратность, бережливость, ответственность; • закрепятся знания правил этикета за столом.
--	---