

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г.ЛИПЕЦКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА «ГОРОДСКОЙ» ИМ. С.А. ШМАКОВА  
Г. ЛИПЕЦКА

Рассмотрена  
на Педагогическом совете  
МАУ ДО ДДТ «Городской»  
им. С.А. Шмакова г. Липецка

Протокол от 28.08.2025 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАУ ДО ДДТ  
«Городской» им. С.А. Шмакова  
г. Липецка  
Е.А.Богомолва  
Приказ от 28.08.2025 № 228

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа социально-гуманитарной направленности  
«Пирамида здорового питания»

Возраст обучающихся: 7-15 лет  
Срок реализации программы: 1 год

Составители:  
педагоги дополнительного  
образования  
Старкова Ольга Сергеевна  
Соколова Юлия Алексеевна

г. Липецк, 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1. Цель и задачи программы	4
1.2. Актуальность и новизна программы	5
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	7
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8
6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	9
7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	9
8. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
9. ПРИЛОЖЕНИЯ	13-31
9.1. Приложение № 1. Рабочая программа по модулю «Пирамида здорового питания»	13
9.2. Приложение № 2. Календарный план Рабочей программы воспитания на 2025 – 2026 учебный год	25
9.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации	30

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Пирамида здорового питания» (далее - Программа) направлена на обучение детей с ограниченными физическими возможностями, детей с нарушениями психического развития разработана в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей (утверждена приказом Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467);
- Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.05.2018 № 298Н);
- Приказ Минобрнауки РФ от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмо Минпросвещения РФ от 07.05.2020 № ВБ 976/04 «О реализации курсов внеурочной деятельности, программ воспитания и социализации, дополнительных общеразвивающих программ с использованием дистанционных образовательных технологий» (вместе с «Рекомендациями по реализации внеурочной деятельности, программы воспитания и дополнительных общеобразовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий»);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р);
- Письмо Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Устав МАУ ДО ДДТ «Городской» им. С.А. Шмакова г. Липецка (далее - Учреждение).

Модификация пищевого поведения и формирование социально-бытовых навыков очень важны для каждого отдельного ребенка. Длительное, поэтапное, и целенаправленное обучение социально-бытовым навыкам ребёнка с расстройством аутистического спектра (далее – РАС) способствует их полному или частичному освоению, а тесное сотрудничество педагога дополнительного образования и родителей (законных представителей) обучающихся даст наиболее положительный результат.

В процессе освоения Программы обучающиеся приобретают основные знания об общих принципах сервировки, типах посуды и столовых приборах, умениях обращаться в ними и размещать их на столе.

Занятия помогают закреплению основных кулинарных навыков и приемов самообслуживания при организации питания.

Невозможно представить успешную интеграцию в общество, если человек не обладает культурой поведения, не соблюдает норм этикета.

В обществе всегда придавалось большое значение правилам поведения за столом. Нельзя говорить о высоком культурном уровне человека, если он неаккуратно ест, не умеет пользоваться столовыми приборами. Правила столового этикета проверены столетиями, чтобы поведение всех присутствующих за столом было гармоничным и рациональным.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья не всегда адекватно оценивают своё поведение, часто не умеют себя регулировать, поэтому объяснить детям социальную значимость владения правилами столового этикета и поведения за столом необходимо как можно раньше.

Соблюдение правил столового этикета позволяет обучающимся с ОВЗ быть приятным собеседником, уверенно и комфортно чувствовать себя в обществе.

### 1.1 Цель и задачи Программы

Цель Программы: создание условий для использования труда как эффективного средства социализации и индивидуализации личности ребенка, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

Задачи Программы:

Обучающие:

- пополнять активный словарный запас, необходимый для продуктивной образовательной деятельности;
- формировать умения использовать необходимые инструменты и приспособления, несложное электромеханическое оборудование для приготовления пищи;
- формировать доступные практические трудовые умения и навыки, их применение в быту;
- формировать навыки самостоятельного приготовления и оформления блюд.

Воспитательные:

- формировать потребности в саморазвитии и самосовершенствовании, воспитывать положительную мотивацию и личностную целеустремленность к овладению кулинарным искусством в соответствии с собственными психофизическими возможностями, знаниями, умениями и интересами;

- формировать навыки самообслуживания, самостоятельности, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю;

- формировать культуру здорового и безопасного образа жизни;

Развивающие:

- способствовать снижению количества и интенсивности эпизодов нежелательного поведения;

- развивать творческие способности и эстетический вкус;

- формировать общую культуру обучающихся;

- способствовать социализации и адаптации обучающихся к жизни в обществе;

- развивать уверенную самостоятельную деятельности, готовность к взаимодействию в коллективе.

## 1.2. Актуальность и новизна Программы

Актуальность Программы заключается в индивидуально-дифференцированном подходе, который позволяет формировать бытовые навыки и позитивное отношение к еде, способствует развитию коммуникации. Расширение словарного запаса ребенка на гастрономическую тему, обучение навыкам, связанными с приготовлением пищи и ее подачей на стол, способствуют социальной адаптации и обеспечивает ему, в определенной степени, самостоятельность в быту.

Образовательный процесс позволяет обучающимся в меньшей степени ощущать изоляцию от общества, повышает их самооценку. В настоящее время последовательная и глобальная политика российского государства в поддержку детей с ОВЗ направлена на гарантию полного и активного участия в жизни общества, а также помощь инвалидам для того, чтобы они могли жить независимо, по своему желанию.

Новизна Программы состоит в создании организационно-педагогических условий, ориентированных на включение обучающихся в игровую и творческую деятельную часть:

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

С помощью игровых технологий, включающие методические приемы и формы работы, возможно, проследивать динамику процессов, указывающих на позитивные или негативные изменения у обучающегося в процессе его развития.

К концу обучения по Программе обучающиеся должны знать:

- бытовые правила поведения в помещении;
- связи между предметами;

- свойства предметов;
- последовательность действий на занятии;
- технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

К концу обучения по Программе обучающиеся должны уметь:

- контролировать свое поведение, проявлять усидчивость, целеустремленность;
- владеть доступными ему навыками самообслуживания и самостоятельности.
- выполнять доступные бытовые поручения (обязанности);
- выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места, уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Темы занятий	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	«Вводное занятие. Правила безопасности. Знакомство с помещением»	2	2	0	Наблюдение за поведением
2.	«Личная гигиена и санитария на кухне. Форма одежды.	2	2	0	Наблюдение за ориентировочной деятельностью
3.	«Здоровье живет на кухне»	10	4	6	Беседа, наблюдение за целенаправленными действиями
4.	«Этикет и сервировка стола»	6	3	3	Беседа, наблюдение за ориентировочными действиями
5.	«Кулинарное оборудование: бытовая техника и посуда»	6	2,5	3,5	Беседа, наблюдение за целенаправленными действиями

6.	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	12	4,5	7,5	Наблюдение за бытовыми навыками
7.	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	12	5	7	Наблюдение за бытовыми навыками
8.	«Пирамида правильного питания. Блюда из яиц»	8	4	4	Наблюдение за бытовыми навыками
9.	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	12	5	9	Наблюдение за бытовыми навыками
10.	Промежуточная аттестация	2	0	2	Практикум (самостоятельное приготовление комплекса блюд (при помощи тренажера)
Итого:		74	32	42	

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Программа предназначена для обучающихся возраста от 7-15 лет.

Срок реализации – 1 год.

Форма обучения – очная.

Форма занятий – индивидуальная, групповая (до 4 человек).

Основной формой организации работы является занятие, продолжительность которого соответствует возрастным нормам: - 1 раз в неделю по 2 академических часа.

В занятия включены физкультминутки, которые позволяют расслабиться, а педагогу разграничить занятие на структурно-смысловые части.

Продолжительность учебного года:

- начало учебного года – 01.09.2025,

- окончание учебного года – 31.05.2026.

Количество недель в учебном году – 37 недель.

Сроки проведения промежуточной аттестации – предпоследнее занятие по модулю.

#### 5.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль «Пирамида здорового питания»

### Раздел «Вводное занятие» (2 часа)

Теория: Вводное занятие. Правила безопасности. Знакомство с помещением. Правила поведения в кабинете на занятии.

### Раздел «Личная гигиена и санитария на кухне. Форма одежды» (2 часа)

Теория: правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Личная гигиена, спецодежда. Санитарные требования к кухне, оборудованию и процессу приготовления пищи. Средства санитарии.

### Раздел «Здоровье живет на кухне» (10 часов)

Теория: Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Правила пользования нагревательными приборами. Гигиена приготовления пищи. Правила обращения с режущими инструментами.

Практика: Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. Хранение и обработка продуктов. Правила поведения на кухне, в столовой, среди товарищей.

### Раздел «Этикет и сервировка стола» (6 часов)

Теория: Правила поведения за столом. Зачем быть вежливым? Способы сворачивания салфеток.

Практика: Освоение правил поведения за столом. Сервировка стола, обучающиеся расставляют под руководством педагога посуду, раскладывают салфетки и приборы.

### Раздел «Кулинарное оборудование: бытовая техника и приборы» (6 часов)

Теория: Оборудование кухни. Знакомство с бытовыми приборами. Уход за ними. Очистка техники и приборов. Правила обращения с бытовой техникой.

Практика: Включение и выключение бытовых приборов. Очистка техники и приборов. Обработка продуктов на тренажерах.

### Раздел «Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак» (12 часов)

Теория: Крупы. Пищевая ценность круп, технология приготовления каш. Значение каши в рационе питания. Бутерброды. Простые и сложные бутерброды, сэндвичи. Подготовка продуктов. Способы приготовления и подача на стол.

Практика: Подготовка продуктов и приготовление различных видов бутербродов при помощи конструктора. Приготовление изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.

### Раздел «Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты» (12 часов)

Теория: Овощи и фрукты - лучшие продукты. Роль фруктов и овощей в обеспечении человека жизненно важными биологически активными веществами. Растительная пища – это источник здоровья человека, молодости и красоты. Правила обработки фруктов и овощей, овощерезки и овощечистки.

Практика: Приготовление овощных и фруктовых салатов по фоторецепту при помощи тренажера. Способы приготовления и оформления блюд из овощей и фруктов.

#### Раздел «Пирамида правильного питания. Блюда из яиц» (8 часов)

Теория: Яичница, омлет с использованием готовых форм. Подготовка и способ приготовления.

Практика: Приготовление яичницы с использованием готовых форм на тренажере с помощью визуальной опоры. Подготовка и способ приготовления.

#### Раздел «Пирамида правильного питания. Блюда из теста» (12 часов)

Теория: Технология приготовления различных видов теста. Мучные изделия в домашних условиях (оладьи, блины, пицца, кексы, пряники, печенье, пироги). Безглютеновые мучные изделия.

Практика: Изучение технологии приготовления мучных изделий с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.

Итоговое занятие (2 часа)

#### Раздел «Промежуточная аттестация» (2 часа)

### 6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Светлый и просторный кабинет с хорошим освещением (кухня).
2. Бытовая техника и различные кухонные приборы.
3. Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), тазики, уборочный инвентарь.
4. Дидактический материал: изображения (картинки, фото) продуктов питания; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами Программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд.

### 7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Качественные показатели отслеживаются путем проведения входного, промежуточного и итогового этапов диагностики.

Диагностика состоит из трех этапов:

1) **ПРОГНОСТИЧЕСКАЯ ДИАГНОСТИКА** проводится при приеме детей в объединение (это отношение ребенка к выбранной деятельности, его творческие данные и личные качества);

2) **ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ДИАГНОСТИКА** проводится в середине учебного года;

3) **ИТОГОВАЯ ДИАГНОСТИКА** проводится в конце учебного года (это проверка освоения детьми программы или ее этапа, учет изменения качеств личности обучающихся).

Входной этап проводится по окончании формирования учебных групп с целью определения уровня подготовки обучающихся в начале цикла обучения. На входном этапе диагностики осуществляется прогнозирование возможности успешного обучения.

Проведение диагностики осуществляется педагогом и администрацией учреждения с помощью различных методов: наблюдение, анкетирование. Осуществляется анализ результатов диагностики.

Контроль и оценка результатов освоения программного материала осуществляется педагогом при помощи промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по Программе проводится с целью определения уровня освоения программы обучающимися. Формой промежуточной аттестации по Программе является практикум (обязательное участие каждого обучающегося в самостоятельном приготовлении комплекса блюд (при помощи тренажера)).

Обучающие критерии				
1	2	3	4	5
Знаки и соблюдение техники безопасности на занятиях	Знание о связях между предметами	Умение работать с различными материалами	Умение следовать правилам поведения в бытовых условиях	Умение пользоваться речью для решения задач
Развивающие критерии				
1	2	3	4	5
Умение действовать по заданному алгоритму и образцу	Умение выполнять определенные действия с незначительной организующей помощью учителя	Знание последовательности и действий на занятии	Развитие умений и навыков социального общения	Умение оценивать физическое состояние и регулировать его в процессе деятельности
Воспитательные критерии				

1	2	3	4	5
Сознательная деятельность	Умение радоваться успехам других	Умение общаться, работать в группе, чувство коллективизма	Воспитание позитивной психологической позиции к социуму	Доброжелательность и эмоциональная отзывчивость

## 8. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Конспекты занятий.
  2. Методические материалы по охране труда.
  3. Диагностические материалы (анкеты, задания).
  4. Методические разработки по проведению занятий.
  5. Адаптивная литература и т.д.
- Реализация Программы предусматривает использование разнообразных форм и методов учебной деятельности учащихся.
- Выбор организационных форм и методов обучения осуществляется с учетом возрастных и психофизических особенностей учащихся.

## ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПЕДАГОГОВ

1. Ковалева Е.А. «Развитие социально-бытовых и коммуникативных навыков детей с умеренной умственной отсталостью как факторы адаптации в инклюзивном образовании»// Герценовские чтения: психологические исследования в образовании. 2019.
2. Лаврова Г.Н. Методы диагностики и коррекции детей дошкольного и младшего школьного возраста: Учебное пособие / Г.Н. Лаврова. – Челябинск: ЮУрГУ, 2005
3. Осипова А.А. Общая психокоррекция: Учебное пособие / А.А. Осипова. - М.: ТЦ Сфера, 2002
4. Психологическая коррекция: учеб. пособие / сост. Я.А. Мазуренко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2007
5. Рогожина, Е. А., Иванова, В. А. (2016) Методы формирования и коррекции социально бытовых навыков умственно-отсталых детей.// Международный журнал экспериментального образования, № 12-2
6. Слюсарева Е.С. Методы психологической коррекции: Учебнометодическое пособие / Е.С. Слюсарева, Г.Ю. Козловская. – Ставрополь: СГПУ, 2008
7. Эльконин Д. Б. Психология игры. – М.: “Педагогика”, 1978

Приложение № 1  
к АДОП социально-  
гуманитарной направленности  
«Пирамида здорового питания»

9.1. Рабочая программа по модулю «Пирамида здорового питания»

1. Цель Программы: создание условий для использования труда как эффективного средства социализации и индивидуализации личности ребенка, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

2. Задачи Программы:

Обучающие:

- пополнять активный словарный запас, необходимый для продуктивной образовательной деятельности;
- формировать умения использовать необходимые инструменты и приспособления, несложное электромеханическое оборудование для приготовления пищи;
- формировать доступные практические трудовые умения и навыки, их применение в быту;
- формировать навыки самостоятельного приготовления и оформления блюд.

Воспитательные:

- формировать потребности в саморазвитии и самосовершенствовании, воспитывать положительную мотивацию и личностную целеустремленность к овладению кулинарным искусством в соответствии с собственными психофизическими возможностями, знаниями, умениями и интересами;
- формировать навыки самообслуживания, самостоятельности, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю;
- формировать культуру здорового и безопасного образа жизни;

Развивающие:

- способствовать снижению количества и интенсивности эпизодов нежелательного поведения;
- развивать творческие способности и эстетический вкус;
- формировать общую культуру обучающихся;
- способствовать социализации и адаптации обучающихся к жизни в обществе;
- развивать уверенную самостоятельную деятельности, готовность к взаимодействию в коллективе.

3. Особенности контингента обучающихся данной группы объединения (характеристика коллектива, анализ особенностей творческих возможностей, обучающихся на конкретный год обучения).

Основной контингент обучающихся детского объединения «Пирамида здорового питания» составляют обучающиеся с расстройством аутистического спектра. Состав группы постоянный: 4 человека. Возраст обучающихся: 7-15 лет.

#### 4. Планируемые результаты:

С помощью игровых технологий, включающие методические приемы и формы работы, возможно, проследивать динамику процессов, указывающих на позитивные или негативные изменения у обучающегося в процессе его развития.

К концу обучения по Программе обучающиеся должны знать:

- бытовые правила поведения в помещении;
- связи между предметами;
- свойства предметов;
- последовательность действий на занятии;
- технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне;
- гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.

К концу обучения по Программе обучающиеся должны уметь:

- контролировать свое поведение, проявлять усидчивость, целеустремленность;
- владеть доступными ему навыками самообслуживания и самостоятельности.
- выполнять доступные бытовые поручения (обязанности);
- выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места, уходом за вещами, сервировкой и уборкой столов.

### 5.1. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

модуля «Пирамида здорового питания»

группа № 1 (вторник 14.00-14.25, 15.10-15.35)

группа № 2 (вторник 16.20-16.45, 17.30-17.55)

Дата проведения занятия		Кол-во часов по расписанию	Тема	Содержание занятия	Количество часов		Формы контроля
План	Факт				Теория	Практика	
02.09.		2	«Вводное занятие»	Вводное занятие. Правила безопасности. Знакомство с	2		Наблюдение за поведением

2025				помещением. Правила поведения в кабинете на занятии.			
09.09.2025		2	«Личная гигиена и санитария на кухне. Форма одежды»	Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Личная гигиена, спецодежда. Санитарные требования к кухне, оборудованию и процессу приготовления пищи. Средства санитарии.	2		Наблюдение за ориентировочной деятельностью
16.09.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой.	1	1	Беседа, наблюдение за целенаправленным и действиями
23.09.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	1	1	
30.09.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Правила пользования нагревательными приборами. Правила поведения на кухне, в столовой, среди товарищей.	1	1	
07.10.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Гигиена приготовления пищи. Правила обращения с режущими инструментами. Хранение и обработка продуктов.	1	1	
14.10.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Правила поведения за столом. Зачем быть вежливым?	1,5	0,5	
21.10.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Освоение правил поведения за столом. Способы сворачивания салфеток.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
28.10.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Сервировка стола, обучающиеся расставляют под руководством педагога посуду, раскладывают салфетки и приборы.	0,5	1,5	
11.11.2025		2	«Кулинарное оборудование : бытовая	Оборудование кухни. Знакомство с бытовыми приборами. Уход за ними.	1	1	

			техника и приборы»				
18.11.2025		2	«Кулинарное оборудование : бытовая техника и приборы»	Очистка техники и приборов. Правила обращения с бытовой техникой. Включение и выключение бытовых приборов.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за целенаправленным и действиями
25.11.2025		2	«Кулинарное оборудование : бытовая техника и приборы»	Обработка продуктов на тренажерах.	1	1	
02.12.2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Крупы. Пищевая ценность круп, технология приготовления каш. Значение каши в рационе питания.	1,5	0,5	Наблюдение за бытовыми навыками
09.12.2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Бутерброды. Простые и сложные бутерброды, сэндвичи. Подготовка продуктов. Способы приготовления и подача на стол.	1	1	
16.12.2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Подготовка продуктов и приготовление различных видов бутербродов при помощи конструктора.	0,5	1,5	
23.12.2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Подготовка продуктов и приготовление различных видов бутербродов при помощи конструктора.	0,5	1,5	
30.12.2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Приготовление праздничных новогодних изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	1,5	

13.01. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Приготовление изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	1,5	
20.01. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Приготовление изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.		2	
27.01. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Овощи и фрукты-лучшие продукты. Роль фруктов и овощей в обеспечении человека жизненно важными биологически активными веществами.	1	1	Наблюдение за бытовыми навыками
03.02. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Правила обработки фруктов и овощей, овощерезки и овощечистки.	0,5	1,5	
10.02. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Правила обработки фруктов и овощей, овощерезки и овощечистки.	1	1	
17.02. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Приготовление овощных и фруктовых салатов по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	1,5	
24.02. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Приготовление овощных и фруктовых салатов по фоторецепту при помощи тренажера.	1	1	
03.03. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Овощи и фрукты»	Способы приготовления и оформления блюд из овощей и фруктов.	1,5	0,5	
10.03. 2026		2	«Пирамида правильного питания.	Яичница, омлет с использованием готовых форм. Изучение карточек.	1	1	

			Блюда из яиц»				
17.03.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из яиц»	Подготовка и способ приготовления.	1,5	0,5	
24.03.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из яиц»	Приготовление яичницы с использованием готовых форм на тренажере с помощью визуальной опоры. Подготовка и способ приготовления.	1	1	
31.03.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из яиц»	Приготовление яичницы с использованием готовых форм на тренажере с помощью визуальной опоры. Подготовка и способ приготовления.	0,5	1,5	
07.04.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Технология приготовления различных видов теста с использованием массы для лепки. Мучные изделия в домашних условиях (оладьи, блины, пицца, кексы, пряники, печенье, пироги).	1	1	
14.04.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Безглютеновые мучные изделия.	1,5	0,5	
21.04.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления оладий с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	
28.04.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления кексов с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
05.05.2026		2	«Пирамида правильного	Изучение технологии приготовления пиццы с	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной

			питания. Блюда из теста»	помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.			деятельностью
12.05.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления пряников с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
19.05.2026		2	«Пирамида правильного питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления печенья с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
26.05.2026		2	Промежуточная аттестация	Самостоятельное приготовление комплекса блюд (при помощи тренажера)	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью

Итого: 74 часа

## 5.2. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

модуля «Пирамида здорового питания»

группа № 3 (четверг 14.00-14.25, 15.10-15.35)

группа № 4 (четверг 16.20-16.45, 17.30-17.55)

Дата проведения занятия		Кол-во часов по расписанию	Тема	Содержание занятия	Количество часов		Формы контроля
План	Факт				Теория	Практика	
04.09.2025		2	«Вводное занятие»	Вводное занятие. Правила безопасности. Знакомство с помещением. Правила поведения в кабинете на занятии.	2		Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
11.09.2025		2	«Личная гигиена и санитария на кухне. Форма одежды»	Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Личная гигиена, спецодежда. Санитарные требования к кухне, оборудованию и процессу приготовления пищи.	2		Наблюдение за поведением

				Средства санитарии.			
18.09.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
25.09.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
02.10.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Правила пользования нагревательными приборами. Правила поведения на кухне, в столовой, среди товарищей.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
09.10.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Гигиена приготовления пищи. Правила обращения с режущими инструментами. Хранение и обработка продуктов.	1	1	Наблюдение за бытовыми навыками
16.10.2025		2	«Здоровье живет на кухне»	Гигиена приготовления пищи. Правила обращения с режущими инструментами. Хранение и обработка продуктов.	1	1	Наблюдение за бытовыми навыками
23.10.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Правила поведения за столом. Зачем быть вежливым?	1,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
30.10.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Освоение правил поведения за столом. Способы сворачивания салфеток.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
06.11.2025		2	«Этикет и сервировка стола»	Сервировка стола, обучающиеся расставляют под руководством педагога посуду, раскладывают салфетки и приборы.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
13.11.2025		2	«Кулинарное оборудование: бытовая техника и	Оборудование кухни. Знакомство с бытовыми приборами. Уход за ними.		1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью

			приборы»				
20.11. 2025		2	«Кулинарное оборудование: бытовая техника и приборы»	Очистка техники и приборов. Правила обращения с бытовой техникой. Включение и выключение бытовых приборов.	0,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
27.12. 2025		2	«Кулинарное оборудование: бытовая техника и приборы»	Обработка продуктов на тренажерах.		1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
04.12. 2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Крупы. Пищевая ценность круп, технология приготовления каш. Значение каши в рационе питания.	1,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
11.12. 2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Бутерброды. Простые и сложные бутерброды, сэндвичи. Подготовка продуктов. Способы приготовления и подача на стол.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
18.12. 2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Подготовка продуктов и приготовление различных видов бутербродов при помощи конструктора.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
25.12. 2025		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый завтрак»	Подготовка продуктов и приготовление различных видов бутербродов при помощи конструктора.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
15.01. 2026		2	«Пирамида правильного питания. Здоровый	Приготовление праздничных новогодних изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью

			завтрак»				
22.01. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Здоровый завтрак»	Приготовление изделий из круп по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
29.01. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Овощи и фрукты-лучшие продукты. Роль фруктов и овощей в обеспечении человека жизненно важными биологически активными веществами.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
05.02. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Правила обработки фруктов и овощей, овощерезки и овощечистки.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
12.02. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Правила обработки фруктов и овощей, овощерезки и овощечистки.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
19.02. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Приготовление овощных и фруктовых салатов по фоторецепту при помощи тренажера.	0,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
26.02. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Приготовление овощных и фруктовых салатов по фоторецепту при помощи тренажера.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
05.03. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Овощи и фрукты»	Способы приготовления и оформления блюд из овощей и фруктов.	1,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью

12.03. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из яиц»	Яичница, омлет с использованием готовых форм. Изучение карточек.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
19.03. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из яиц»	Подготовка и способ приготовления.	1,5	0,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
26.03. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из яиц»	Приготовление яичницы с использованием готовых форм на тренажере с помощью визуальной опоры. Подготовка и способ приготовления.	1	1	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
02.04. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из яиц»	Приготовление яичницы с использованием готовых форм на тренажере с помощью визуальной опоры. Подготовка и способ приготовления.	0,5	1,5	Беседа, наблюдение за ориентировочной деятельностью
09.04. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из теста»	Технология приготовления различных видов теста с использованием массы для лепки. Мучные изделия в домашних условиях (оладьи, блины, пицца, кексы, пряники, печенье, пироги).	1	1	Наблюдение за поведением
16.04. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из теста»	Безглютеновые мучные изделия.	1,5	0,5	Наблюдение за поведением
23.04. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления оладий с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	Наблюдение за поведением
30.04.		2	«Пирамида правильно	Изучение технологии приготовления кексов с	0,5	1,5	Наблюдение за

2026			го питания. Блюда из теста»	помощью фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере. пошагового (визуальной опоры) на тренажере.			поведением
07.05. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления пиццы с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	Наблюдение за поведением
14.05. 2026		2	«Пирамида правильно го питания. Блюда из теста»	Изучение технологии приготовления печенья с помощью пошагового фоторецепта (визуальной опоры) на тренажере.	1	1	Наблюдение за поведением
21.05. 2026		2	Итоговое занятие	Итоговое занятие	1	1	Наблюдение за поведением
28.05. 2026		2	Промежуточная аттестация	Самостоятельное приготовление комплекса блюд (при помощи тренажера)	0,5	1,5	Наблюдение за поведением

Итого: 74 часа

Приложение № 2  
к АДОП социально-гуманитарной  
направленности  
«Пирамида здорового питания»

9.2. Календарный план Рабочей программы воспитания  
на 2025 – 2026 учебный год

Название модуля		Виды, формы и способы совместной деятельности	Участник и	Сроки проведения	Ответственные
Инвариантные модули	«Занятие»	Беседа «История детского объединения в 100-летней истории МАУ ДДТ «Городской» им. С.А. Шмакова г. Липецка»	Все группы	2-я неделя сентября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
		Беседа «Правила поведения в МАУ ДО ДДТ «Городской» им. С.А. Шмакова г. Липецка»		1-я неделя сентября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
		Беседа «Ребенок и интернет. Безопасность в сети Интернет»		1-я неделя ноября	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
		Беседа «Дети Холокоста»		3-я неделя января	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
		Беседа «900 дней, которые потрясли мир», посвященный годовщине снятия блокады Ленинграда		4-я неделя января, 2022 г.	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
		Беседа, посвященная Всемирному дню Земли «Час Земли»		Март 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Руководитель детского объединения»	Родительское собрание: - «Сертификат дополнительного образования: перспективы и ограничения»; - сбор документов на коллектив, комплектование групп, составление расписания; - обсуждение рабочего процесса : знакомство родителей с нормативными документами Учреждения: Устав, лицензия, локальные акты, Правила внутреннего распорядка для родителей и обучающихся, режим работы Учреждения, знакомство родителей		Все группы	1-я - 2-я неделя сентября 2025 года

	<p>объединения с планом работы Учреждения (мероприятия на 2025-2026 уч. год, родительские конференции, Управляющий совет Учреждения, Детский совет Учреждения),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- утверждение с родителями расписания и плана работы объединения,</li> <li>- беседа о соблюдении санитарно-эпидемиологических правил в целях предотвращения эпидемиологического распространения COVID-19, гриппа и ОРВИ,</li> <li>- беседа по профилактике детского дорожного травматизма</li> </ul>			
	<p>Родительское собрание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поездки на конкурсы,</li> <li>- изготовление костюмов и реквизита</li> </ul>	Все группы	в течение 2025-2026 учебного года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
«Работа с родителями»	<p>Анкетирование «Участие в конкурсах и фестивалях в 2025-2026 учебном году»</p>	Все группы	1-я неделя октября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	<p>Анкетирование родителей по вопросу учебного процесса и качества обслуживания в Учреждении</p>	Все группы	декабрь 2025 года, май 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
«Детское самоуправление»	<p>Выборы обучающихся в Детский совет Учреждения</p>	Все группы	2-я неделя сентября (не участвуют, если возраст меньше 12 лет)	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	<p>Выбор старосты группы</p>		2-я неделя сентября 2025 года	
«Профорентация»	<p>Час общения «Человек и профессия». Просмотр обучающего фильма «Мир профессий»</p>	Все группы	март 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
«Ключевые дела Учреждения»: - Проекты, в рамках городской воспитательной акции	<p>Участие в городской воспитательной акции</p>	Все группы	в течение года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.

Вариативные модули	- социальные городские проекты	Участие в проектах, организаторами которых являются Культурные пространства города Липецка	Все группы	в течение года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- День открытых дверей	Организация презентации для рекламы объединения.	Все группы	31 августа 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- Неделя игры и игрушки	Познавательная игра «Весёлый калейдоскоп»	Все группы	январь 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- Неделя С.А. Шмакова	Беседа «Биография С.А. Шмакова, его вклад в развитие педагогики и внеурочной деятельности»	Все группы	январь 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- Новогодняя кампания	Участие в новогодних утренниках Учреждения	Все группы	декабрь 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- каникулярные мероприятия	Экскурсия в Музей детского движения липецкого края  Игровая познавательная программа по английскому языку «Традиции зимних праздников»  Экскурсия «Книга – наш общий друг» в библиотеку ДДТ «Городской» им. С.А.Шмакова	Все группы	октябрь 2025 года  Декабрь 2025 года  апрель 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	- праздник «Широкая Масленица»	Мероприятие «Традиции празднования масленицы в России»	Все группы	20 февраля 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Организация предметно-эстетической среды»	Создание переносного сменного стенда с информацией	Все группы	октябрь 2025 года Январь 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Детские общественные объединения»	Регистрация во всероссийских детских общественных объединениях по профилю деятельности объединения	Все группы	сентябрь-октябрь 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Медиа Учреждения»	Создание мини-репортажей для блога по профилю деятельности объединения	Все группы	Сентябрь 2025 года - май 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Патриотическая работа»	День солидарности в борьбе с терроризмом  Международный день пожилых	Все группы	3 сентября 2025 года  1 октября	Старкова О.С. Соколова Ю.А.

		людей День Учителя День отца в России Беседа к празднику «День народного единства» «День матери в России» «Международный день инвалидов» «9 декабря - День Героев Отечества» «День Защитника Отечества» «12 апреля – День Космонавтики» «Всемирный день Земли» «День Победы» Посещение музея «У Вечного огня» Поста № 1		2025 года 5 октября 2025 года 15 октября 2025 года 4 ноября 2025 года 26 ноября 2025 года 3 декабря 2025 года декабрь 2025 года февраль 2026 года апрель 2026 года 22 апреля 2026 года май 2026 года май 2026 года	
Дополнительные модули	«Концертная деятельность»				
	«Правовое воспитание и безопасность жизнедеятельности»	Инструктаж по охране труда на территории Учреждения	Все группы	1-я неделя сентября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	«Правовое воспитание и безопасность жизнедеятельности» «Юбилей Учреждения»	Алгоритм действий обучающихся Учреждения при совершении (угрозе совершения) преступления в формах вооруженного нападения, размещения взрывного устройства, захвата заложников, срабатывания на территории Учреждения взрывного устройства, в том числе доставленного беспилотным летательным аппаратом,	Все группы	1-я неделя сентября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.














	нападения с использованием горючих жидкостей, а также информационного взаимодействия образовательных организаций с территориальными органами МВД России, Росгвардии и ФСБ России			
	Беседа «Правила дорожного движения по пути в Учреждение и обратно»	Все группы	1-я неделя сентября 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	Инструктаж по технике безопасности при нахождении на водоемах в летний, осенне-зимний и весенний период	Все группы	ноябрь 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	Инструктаж по технике безопасности на новогодних утренниках	Все группы	декабрь 2025 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	Повторный инструктаж по технике безопасности на территории Учреждения	Все группы	январь 2026 года	Старкова О.С. Соколова Ю.А.
	Проект «Дом, в котором мы живём!»: - праздничный концерт	Все группы	ноябрь 2025 г.	Старкова О.С. Соколова Ю.А.


Приложение № 3  
к АДООП социально-  
гуманитарной направленности  
«Пирамида здорового питания»

### 9.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по Программе осуществляется в форме практикума по самостоятельному приготовлению блюда (овощного салата) на тренажере.

1. Каждому обучающемуся выдается карточка с изображением готового блюда, которое необходимо приготовить.
2. Обучающийся должен правильно составить схемы всех этапов приготовления блюда.

<b>Цель</b>	<b>Приготовить салат из овощей</b>								
<b>1 этап</b>	<b>Подготовка рабочего места</b>	 ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ	 НОЖ	 САЛАТНИК	 ЛОЖКА	 ВИЛКА			
<b>2 этап</b>	<b>Подготовка продуктов</b>	 ПОМИДОР	 ОГУРЕЦ	 ПЕРЕЦ	 ЛУК	 СОЛЬ, ПЕРЕЦ	 МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	 МАЙОНЕЗ	

3 этап	Процесс приготовления				
		ПОМЫТЬ ОВОЩИ	ПОРЕЗАТЬ ПОМИДОР	ПОРЕЗАТЬ ОГУРЕЦ	ПОРЕЗАТЬ ПЕРЕЦ
					
		ПОРЕЗАТЬ ЛУК	ПОСОЛИТЬ, ПОПЕРЧИТЬ	ПОЛИТЬ МАСЛОМ	ПЕРЕМЕШАТЬ

Во время прохождения аттестации оценивается знания:

- бытовых правил поведения в помещении;
  - связи между предметами;
  - свойства предметов;
  - последовательности действий на занятии;
- Обучающиеся должны уметь:
- контролировать свое поведение, проявлять усидчивость, целеустремленность;
  - работать по визуальному расписанию;
  - владеть доступными ему навыками самообслуживания и самостоятельности;
  - выполнять доступные бытовые поручения (обязанности);
  - выполнять простые поручения в доступной форме, связанные с уборкой рабочего места, сервировкой и уборкой столов.