

Министерство труда и социального развития Краснодарского края

**Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Краснодарского края «Гулькевичский реабилитационный центр
для детей и подростков с ограниченными возможностями»**

РАССМОТРЕНА
на заседании
методического объединения
ГКУ СО КК «Гулькевичский
реабилитационный центр»
« 10 » января 2024 г.
Протокол № 1

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГКУ СО КК
«Гулькевичский
реабилитационный центр»
_____ Е.В. Маркелова
« 10 » января 2024 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Наша кухня» социально-гуманитарной направленности**

Возраст обучающихся: дети-инвалиды и дети с ограниченными
возможностями здоровья от 7 до 18 лет

Срок реализации: 24 дня

Объём программы: 13 часов

Составитель программы:
Дудниченко Светлана Владимировна
должность: воспитатель

г. Гулькевичи
2024

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Наша кухня»

1.1. Пояснительная записка

В современном мире всё больше внимания уделяется вопросу развития и социализации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья. Инвалидность несовершеннолетних – значительное ограничение их жизнедеятельности, приводящее к социальной дезадаптации вследствие нарушения развития, а также способностей к самообслуживанию, передвижению, ориентации, обучению, общению, трудовой деятельности в будущем. Такие дети не в состоянии самостоятельно освоить решения социальных и бытовых вопросов.

Что необходимо для нормальной жизни каждому человеку? Очаг, добрая, здоровая, дружная семья. Значит, главное человеческое умение - создать семью, обустроить дом, вести хозяйство.

Зачастую дети-инвалиды, находящиеся под опекой родителей, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имеют практического опыта ведения хозяйства, элементарных знаний и умений. Педагог должен поставить перед собой задачу, чтобы каждый воспитанник, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладел основными способами приготовления пищи, содержания в чистоте жилища; научился пользоваться различными вспомогательными средствами и бытовыми электроприборами на кухне, овладел правилами столового этикета.

Цель коррекционно-воспитательной работы с умственно отсталыми детьми – социальная адаптация, трудоустройство и дальнейшее приспособление к жизни в обществе. Необходимо использовать все познавательные возможности детей, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы, став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать в быту, в специальных производственных цехах выполнять простую работу, жить по возможности в семье и общаться в трудовом коллективе.

Успешному решению поставленных задач способствуют рациональное сочетание индивидуальных и подгрупповых форм организации деятельности несовершеннолетних с учетом их индивидуальных особенностей.

Задачи реабилитационного центра для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья:

помочь воспитанникам приспособиться к условиям социальной среды путём усвоения норм и правил, принятых в обществе;

способствовать развитию их потенциальных познавательных возможностей и коррекции поведения и приобретению необходимых навыков самообслуживания и трудовых умений.

Для того, чтобы подготовить ребёнка к взрослой жизни, научить обслуживать себя, ориентироваться в социуме, помочь адаптироваться, стать более независимым и уверенным в своих силах, разработана дополнительная

общеобразовательная общеразвивающая программа «Наша кухня» по обучению детей социально-бытовым навыкам в условиях жилого модуля.

В процессе коррекционных занятий дети совершают увлекательное путешествие в мир кухни, где знакомятся с её оборудованием и назначением, с ассистивными устройствами, с технологией приготовления несложных блюд; учатся сервировать стол и наводить порядок; узнают, чем отличается столовая и кухонная посуда; закрепляют правила безопасного обращения с бытовой техникой.

Программа имеет **социально-гуманитарную** направленность, адаптирована для работы с детьми-инвалидами и детьми с ограниченными возможностями здоровья от 7 до 18 лет с учётом особенностей психофизического развития обучающихся.

Программа составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

«Концепция развития дополнительного образования детей» на 2022-2030 годы от 31 марта 2022 г. № 678-р;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573), действующие до 1 января 2027 года;

«Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р;

Методические рекомендации «Структурирование программы дополнительного образования», разработанные ГКУ КК «Краевой методический центр» (г. Краснодар, 2023 год);

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ГКУ СО КК «Гулькевичский реабилитационный центр» от 17.06.2016 № 07967;

Устав ГКУ СО КК «Гулькевичский реабилитационный центр» от 18.05.2016 № 617.

Изменения в Устав ГКУ СО КК «Гулькевичский реабилитационный центр» от 18.05.2016 №618, от 15.08.2019 №1395, от 21.10.2021 №1700.

Актуальность программы

В России на протяжении последних лет наблюдается тенденция к увеличению количества детей-инвалидов и детей с ограниченными

возможностями здоровья. Наше государство и общество активно создают благоприятные условия для инклюзивного образования особенных детей.

Созданные в реабилитационном центре условия обеспечивают обучающимся освоение социально-бытовых, трудовых и коммуникативных умений и навыков, что важно для социально-бытовой адаптации. В ходе практической деятельности у детей формируются такие нравственные качества как ответственность, добросовестность, привычка к труду, способность работать в коллективе, вырабатывается самостоятельность, готовность к взрослой жизни, к социализации в общество.

Новизна программы заключается в обучении детей социально-бытовым навыкам в условиях жилого модуля «Кухня», где всё оборудование адаптировано к потребностям детей-инвалидов с учётом их индивидуальных особенностей. В процессе коррекционных занятий обучающиеся знакомятся:

с оборудованием кухни;

учатся пользоваться вспомогательными средствами, поддерживать чистоту и соблюдать правила безопасности на кухне;

расширяют знания о правилах столового этикета;

учатся готовить несложные блюда.

Научиться самому ориентироваться на кухне, пользоваться кухонным оборудованием и самому готовить пищу, – это не только интересно, но и поучительно.

Педагогическая целесообразность программы

Обучение социально-бытовым навыкам детей с особыми потребностями – это одно из направлений их реабилитации в обществе.

Отличительные особенности программы заключаются в интеграции видов и средств планируемой реабилитационной деятельности по вопросам социально-бытовой реабилитации. Занятия построены по принципу постепенного усложнения информации. Процесс освоения общеобразовательной общеразвивающей программы «Наша кухня» включает в себя овладение детьми теоретическим и практическим материалом. Знания, полученные в процессе коррекционных занятий, закрепляются на практике. У несовершеннолетних вырабатываются: самостоятельность, аккуратность, умение выполнять несложные трудовые действия.

Адресат программы:

Программа «Наша кухня» разработана для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья.

Форма обучения: групповые, подгрупповые занятия.

Особенности организации образовательного процесса

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Наша кухня» является краткосрочной, реализуемой в течение курса реабилитации продолжительностью 24 дня, состоит из 4 разделов, включающих 13 занятий. Педагог вправе вносить изменения в последовательность прохождения программного материала в зависимости от уровня подготовленности и индивидуальных возможностей детей.

Объем программы: общее количество - 13 часов.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 30 минут.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: обучать социально-бытовым навыкам в условиях жилого модуля «Кухня».

Задачи программы:

Обучающие: обучать несовершеннолетних:

ориентироваться в жилом модуле «Кухня», знакомить воспитанников с ассистивными устройствами на кухне;
правилам ведения хозяйства в имитационных условиях;
правилам пользования вспомогательными средствами кухни;
работе с бытовой техникой;
правилам столового этикета;
санитарно-гигиеническим правилам самообслуживания;
социально-бытовым навыкам в трудовой, индивидуальной и коллективной деятельности.

Развивающие: развивать у воспитанников:

познавательный интерес об окружающем мире;
трудовые умения, опыт самостоятельных действий в бытовых процессах, навыки самообслуживания.

Воспитательные: воспитывать у обучающихся:

бережное отношение к своему здоровью;
самостоятельность в практической деятельности;
ответственность, дисциплину, внимательное отношение к себе и людям.

Коррекционные: корректировать у детей:

коммуникативные навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками;
отрабатывать умение слушать и вступать в диалог.

1.3. Учебный план
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Наша кухня»

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Мир кухни	3	1,5	1,5
2	Наши помощники на кухне	3	1,5	1,5
3	Учимся готовить	5	2,5	2,5
4	Поговорим об этикете	2	1	1
	ВСЕГО	13	6,5	6,5

1.4. Содержание программы

Раздел 1. Мир кухни

Занятие 1.1. Знакомство с жилым модулем «Кухня»

Теоретическое занятие: сообщение темы занятия, рассказ воспитателя о кухне и её оборудовании.

Практическое занятие: экскурсия на кухонную зону, игра с карточками «Безопасность на кухне», подведение итога занятия.

Занятие 1.2. Кухонный инвентарь

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, знакомство с кухонным инвентарём, загадки.

Практическое занятие: игра «Чего не стало?», игровое упражнение на развитие слухового внимания, подведение итога занятия.

Занятие 1.3. Уход за посудой

Теоретическое занятие: актуализация знаний детей по теме, чтение и обсуждение отрывка из сказки К. Чуковского «Федорино горе», правила техники безопасности при использовании моющих и чистящих средств, знакомство с правилами мытья посуды.

Практическое занятие: игра «Волшебная коробка», практическое задание «Чистая посуда», игра «Да - нет», подведение итога занятия.

Раздел 2. Наши помощники на кухне

Занятие 2.1. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, рассказ воспитателя об электроприборах, о правилах безопасного пользования ими в быту.

Практическое занятие: практическое задание «Включи электроплиту», практическое задание «Включи микроволновую печь», практическое задание «Нагрей воду для чая», промежуточный срез знаний (см. Приложение 1, с. 19), подведение итога занятия.

Занятие 2.2. Использование вспомогательных средств на кухне (часть 1)

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, загадки о кухонных приспособлениях.

Практическое занятие: знакомство с кухонными приспособлениями: картофелечистка, сырорезка, кухонные весы, практическое задание «Взвесь и почисти картофель», подведение итога занятия.

Занятие 2.3. Использование вспомогательных средств на кухне (часть 2)

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, рассказ воспитателя о кухонных приспособлениях.

Практическое занятие: знакомство с кухонными приспособлениями: держатель для лука, яйцерезатель, держатель для кастрюль, выполнение практических заданий с кухонными приспособлениями, подведение итога занятия.

Раздел 3. Учимся готовить

Занятие 3.1. Чайная церемония

Теоретическое занятие: сообщение темы занятия, рассказ воспитателя о чае, его полезных свойствах, необычные рецепты заварки чая.

Практическое занятие: физкультминутка, знакомство с правилами заваривания чая, практическое задание «Завари чай», подведение итога занятия.

Занятие 3.2. Чемпион завтраков

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, рассказ воспитателя о пищевой ценности яиц, знакомство со способами определения свежести яиц, знакомство со способами варки яиц, секреты варки яиц.

Практическое занятие: физкультминутка, правила приготовления вареных яиц, игровое упражнение «Расскажи по порядку», подведение итога занятия.

Занятие 3.3. Бутерброды

Теоретическое занятие: сообщение темы занятия, загадки, знакомство с темой занятия, рассказ воспитателя о бутербродах, секретах их приготовления.

Практическое занятие: физкультминутка, игровое упражнение «Учимся готовить бутерброды», подведение итога занятия.

Занятие 3.4. Тосты, гренки хороши – угощайся от души!

Теоретическое занятие: сообщение темы занятия, загадка, знакомство с темой занятия, рассказ воспитателя о правилах приготовления гренков.

Практическое занятие: знакомство с пошаговым планом приготовления гренков, игровое упражнение «Готовим сами», подведение итога занятия.

Занятие 3.5. В каше – вся сила наша

Теоретическое занятие: организационный момент, загадка, сообщение темы занятия, беседа о кашах, презентация «Приготовление каши», техника безопасности при работе с плитой.

Практическое занятие: дидактическая игра «Узнай и назови крупу», знакомство с технологией приготовления гречневой каши, физкультминутка, игра «Расскажи по порядку», подведение итога занятия.

Раздел 4. Поговорим об этикете

Занятие 4.1. Столовый этикет

Теоретическое занятие: организационный момент, сообщение темы занятия, вопросы по теме, правила столового этикета.

Практическое занятие: рассказ и показ воспитателя «Сервировка стола к обеду», практическое упражнение «Накрой стол к завтраку», подведение итога занятия.

Занятие 4.2. К нам гости пришли

Теоретическое занятие: сообщение темы занятия, беседа по теме, правила приёма гостей, правила поведения в гостях.

Практическое занятие: игра «Волшебный сундучок» (правила этикета), практическое задание «Сервировка стола», игра «Волшебная палочка», игровое упражнение по завариванию чая, контрольный срез знаний (см. Приложение 1, с. 19), подведение итога занятия.

1.5. Планируемые результаты

Планируемые результаты дополнительной общеобразовательной программы «Наша кухня» включают усвоение детьми знаний и готовность их применения в повседневной жизни.

Обучающиеся будут знать:

оборудование кухни и его назначение;
вспомогательные средства на кухне;
виды посуды и правила ухода за ней;
безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, горячими жидкостями;
правила столового этикета;
алгоритм приготовления несложных блюд.

У несовершеннолетних разовьются:

навыки самообслуживания;
трудовые умения и самостоятельные действия в бытовых процессах;
коммуникативные навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками.

Реализация намеченных мероприятий по социально-бытовой реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья повысит уровень сформированности социально-бытовых навыков, навыков самообслуживания, поможет им в социальной адаптации.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Наша кухня»

№ п/п	Дата проведения	Название разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
		Раздел 1. Мир кухни	3	1,5	1,5
1		Занятие 1.1. Знакомство с жилым модулем «Кухня»	1	0,5	0,5
2		Занятие 1.2. Кухонный инвентарь	1	0,5	0,5
3		Занятие 1.3. Уход за посудой	1	0,5	0,5
		Раздел 2. Наши помощники на кухне	3	1,5	1,5
4		Занятие 2.1. Бытовые электроприборы на кухне	1	0,5	0,5
5		Занятие 2.2. Использование вспомогательных средств на кухне 1 часть	1	0,5	0,5
6		Занятие 2.3. Использование вспомогательных средств на кухне 2 часть	1	0,5	0,5
		Раздел 3. Учимся готовить	5	2,5	2,5
7		Занятие 3.1. Чайная церемония	1	0,5	0,5
8		Занятие 3.2. Чемпион завтраков	1	0,5	0,5
9		Занятие 3.3. Бутерброды	1	0,5	0,5
10		Занятие 3.4. Гости, гренки хороши – угощайся от души	1	0,5	0,5
11		Занятие 3.5. В каше - вся сила наша	1	0,5	0,5
		Раздел 4. Поговорим об этикете	2	1	1
12		Занятие 4.1. Столовый этикет	1	0,5	0,5
13		Занятие 4.2. К нам гости пришли	1	0,5	0,5
		Всего	13	6,5	6,5

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Компоненты оснащения кабинета	Что необходимо для реализации программы
Учебно-методические материалы	Методические и дидактические пособия: картинки; электроприборы (электроплита, чайник, микроволновка, холодильник); ассистивные устройства (яйцеразделитель, картофелечистка, кухонные весы, сырорезка, держатель кастрюль, держатель для лука); атрибуты для мытья посуды и уборки помещения (тряпочки, веник, швабра); фартуки, косынки, мыло, моющие средства, полотенце, столовая и кухонная посуда; карточки «Пекс», технологические карты
Кабинет	Жилой модуль «Кухня»
Инвентарь	Оборудование кухни
Технические средства	Мультимедийный комплекс (ноутбук, колонки), экран

Кадровое обеспечение

Программа реализуется специалистом, имеющим высшее педагогическое образование, курсы повышения квалификации:

«Комплексное психолого-педагогическое сопровождение детей с ОВЗ в условиях реализации ФГОС» (в объёме 72 часов) 2022 года, г. Ижевск;

«Педагогика, психология и методика дополнительного образования детей и взрослых» (в объёме 72 часов) 2022 года, г. Краснодар. ГКУ КК «Краевой методический центр», отдел повышения квалификации.

2.3. Формы контроля (аттестации) планируемых результатов

Программа предусматривает оценивание предметных, метапредметных и личностных показателей в начале занятий, а также итоговый контроль в конце срока реализации программы. На каждом занятии воспитатель, реализующий программу, проводит текущий контроль по предметным показателям, используя метод педагогического наблюдения.

Контроль освоения детьми теоретической части программы осуществляется в форме практических заданий, викторины и участия в итоговом занятии «К нам гости пришли» (см. *Приложение 1*, с.19).

2.4. Оценочные материалы

Контроль полученных знаний и умений	Основные показатели оценки результата
Беседа, игра, выполнение практических заданий	Диагностика осуществляется с помощью метода педагогического наблюдения и может быть дополнена викторинами и участием в итоговом занятии «К нам гости пришли» (см. Приложение 1, с. 19)

2.5. Методическое обеспечение программы

Методические материалы

Реализация программы основывается на следующих принципах:

принцип единства диагностики и коррекции, который обеспечивает целостность педагогического процесса;

принцип единства коррекционных и развивающих задач;

принцип учета индивидуальных и возрастных особенностей получателей социальных услуг;

принцип целостности восприятия предполагает наполнение жизни получателей социальных услуг яркими впечатлениями и переживаниями от восприятия окружающего мира;

принцип интегративности программы заключается во взаимосвязи различных видов деятельности получателей социальных услуг;

принцип доступности и последовательности предполагает построение учебного процесса от простого к сложному;

принцип деятельностного подхода - любые знания приобретаются получателями социальных услуг во время активной деятельности.

Методы работы:

словесный (беседа, описание, объяснение, пояснение, инструктаж, оценка, обсуждение, убеждение);

наглядный (демонстрация, показ);

практический (показ, выполнение задания);

игровой (использование игр и упражнений).

Оптимальное сочетание данных методов обеспечивает успешную реализацию программы.

Формы работы: индивидуальная, подгрупповая.

**Педагогические технологии, используемые
при реализации программы**

№ п/п	Название	Цель	Механизм	Результат применения
1	Технология развивающего обучения	Развитие личности и ее способностей	Обеспечение совместной или самостоятельной деятельности обучающихся, при которой они сами «додумываются до решения проблемы»	Развиваются мыслительные способности, активизируется самостоятельная деятельность, происходит творческое овладение предложенным материалом
2	Личностно-ориентированная технология	Максимальное развитие индивидуальных способностей, обучающихся на основе использования имеющегося у него опыта жизнедеятельности	Выработка индивидуального пути развития каждого обучающегося через создание альтернативных форм, индивидуальных программ обучения	Саморазвитие личности каждого обучающегося, исходя из его индивидуальных особенностей
3	Здоровьесберегающая технология	Формирование, укрепление и сохранение социального, физического, здоровья	Создание совокупности организационных, обучающих условий	Вырабатывается привычка заботиться о собственном здоровье и безопасности
4	Игровая технология	Создание оптимальных, соответствующих возрасту обучающихся, условий для усвоения информации, знаний,	Включение обучающихся в процесс игровой деятельности	Повышается мотивационный уровень обучающихся, мобилизуются личностные ресурсы каждого участника

		получения опыта		
5	Информационно-коммуникационная технология	Создание оптимальных, соответствующих возрасту обучающихся, условий для усвоения информации, знаний, получения опыта	Обеспечение совместной деятельности обучающихся	Формируются социально-бытовые представления и навыки обучающихся

Раздел 3. Список используемой литературы

Основная

1. Акатов Л.И. Социальная реабилитация детей с ограниченными возможностями здоровья. Психологические основы. – М., 2019.
2. Акатов Л.И. Возможности реабилитации детей с умственными и физическими ограничениями средствами профессионально-трудового образования. – М., 2018.
3. Галле А.Г., Кочетова Л.Л. Программа по обслуживающему труду для детей с умственной отсталостью. 6-9 классы. – М.: АРКТИ, 2016.
4. Девяткова Т.А. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: пособие для учителя / под ред. А.М. Щербаковой. – М.: Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2018.
5. Керре Н. Особенности дети: Как подарить счастливую жизнь ребенку с отклонениями в развитии / Наталья Керре. – М.: Альпина Паблишер, 2021.

Дополнительная

1. Мамайчук И.И. Психокоррекционные технологии для детей с проблемами в развитии. – СПб.: Речь, 2016.
2. Малер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии: Практическое пособие. – М.: АРКТИ, 2019.
3. Профессиональный научно-практический и методический журнал «Социальное обслуживание» / под ред. Панов А.М. объединенная редакция изданий МОО «Ассоциация работников социальных служб» – 2015.

Интернет-источники

1. Наука/Педагогика – библиотека научных работ// Электронный ресурс/ – <http://наука.pedagogika.com>
2. Свободная энциклопедия «Википедия» // Электронный ресурс/ - <http://Wikipedia/org>
3. Чалый С. В. Организация мероприятия по социальной реабилитации детей с умственной отсталостью в условиях детского дома 2021. № 32 //Электронный ресурс//: <https://moluch.ru/archive/374/83495/>

Составитель: Дудниченко С.В.

Викторина «Наша кухня» составлена для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья с целью контроля и закрепления усвоенных теоретических и практических знаний по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Наша кухня».

Викторина «Наша кухня»

Вопросы к разделу «Мир кухни»:

1. Каково назначение кухни? **(на кухне готовят пищу).**
2. Назовите оборудование и мебель кухни? **(навесные шкафы, мойка, электрическая плита, кухонные электроприборы, вспомогательные устройства, посуда).**
3. Какая посуда используется на кухне? **(кухонная и столовая).**

Вопросы к разделу «Наши помощники на кухне»:

1. Какие электроприборы используются на кухне **(электрическая плита, электрический чайник, микроволновая печь, холодильник, миксер, блендер, мультиварка).**
2. Какие ассистивные (вспомогательные устройства) существуют на кухне? **(кухонные весы, сырорезка, картофелечистка, держатель для кастрюль, держатель для лука, яйцерезатель).**
3. Для чего используют вспомогательные средства на кухне? **(для того, чтобы помочь человеку выполнять определённые действия более удобным способом).**

Вопросы к разделу «Учимся готовить»:

1. Какие виды бутербродов вы знаете? **(открытый, закрытый, комбинированный, горячий, холодный).**
2. Какие продукты нужны для приготовления гренок? **(хлеб, батон, яйца, молоко, соль, подсолнечное масло).**

Вопросы к разделу «Поговорим об этикете»:

1. Самая распространенная посуда, необходимая нам для еды – это ...?

Ответы детей: Тарелка.

2. Из какой тарелки едят суп?

Ответы детей: Из глубокой.

3. Чем едят супы, борщи, щи и другие первые блюда?

Ответы детей: Столовой ложкой.

4. Из какой тарелки едят второе?

Ответы детей: Из мелкой, на нее кладут мясо, котлеты, рыбу и гарнир.

5. С помощью каких столовых приборов едят второе блюдо?

Ответы детей: С помощью вилки и ножа.

6. Из какой тарелки едят салаты?

Ответы детей: Из небольшой тарелки – салатницы.

7. А какая бывает посуда для напитков?

Ответы детей: Чашки для чая, стаканы для фруктовых соков и компотов.

8. А что такое хлебница?

Ответы детей: Так называется тарелка для хлеба.

9. Вспомните и расскажите о чайном сервизе. Что входит в его состав?

Ответы детей

Эталоны правильных ответов выделены жирным шрифтом