

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Хакасский колледж профессиональных технологий, экономики и сервиса»
(ГБПОУ РХ ХКПТЭС)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СД. 02 Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка
продуктов)

профессия 13249 Кухонный рабочий

РАССМОТРЕНА

ПЦК 43.01.09

Пр. № 5 от «10» июля 2022г.

Председатель А.С. Булгакова

СОСТАВЛЕНА

в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017

Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249

Кухонный рабочий

Заместитель директора по УР

Е.В. Креницына Е.В. Креницына

А.С. Булгакова, Е.Е. Стремнова

СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов): Рабочая программа учебной дисциплины по профессии 13249 Кухонный рабочий. - Абакан: ГБПОУ РХ ХКПТЭС, 2022.

УТВЕРЖДЕНЫ

Методическим советом

пр. № 6 от «23» 06 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД. 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ (МЕХАНИЧЕСКАЯ И КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ).

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов) обще профессионального цикла является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Составлена и используется в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017 Выпуск №69 ЕТКС профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения знаний, умений для выполнения простых работ при обработке и мытье посуды и оборудования с присвоением квалификации – 13249 Кухонный рабочий II разряда.

Программа адаптирована для профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии со статьей 79 п.8 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа включена в профессиональный учебный цикл учебного плана группы 13249 Кухонный рабочий.

1.3. Цели и задачи дисциплины

В процессе изучения СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов) обучающиеся получают представление о первичной обработке сырья и продуктов предприятия общественного питания.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы,
- доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цеха.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении.
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья.

Учитывая образовательные и коррекционно-развивающие задачи коррекционной обучающей деятельности, программа и методика преподавания специальной дисциплины предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется, что способствует более прочному усвоению элементарных профессиональных знаний и умений.

Для достижения целей и реализации задач учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, практической работы, коммуникативный, информационно-коммуникационный, методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для достижения оптимальных результатов освоения учебной дисциплины Технология обработки и мытья посуды и оборудования обучение проводится по трехуровневой программе с учетом психофизических особенностей обучаемых, с учетом зоны ближайшего развития по Л. С. Выготскому (ЗБР).

По уровню обучаемости группа условно разделена на 3 подгруппы (классификация Воронковой В.В). Деление обучающихся на 3 подгруппы произведено с учетом возможностей усвоения ими учебного материала.

К **первой группе** относятся обучающиеся, которые наиболее успешно овладевают программным материалом в процессе фронтального обучения. Большинство заданий ими выполняется самостоятельно, при выполнении заданий, требующих переноса знаний в новые условия, в основном, правильно используют имеющийся опыт, объяснения даются относительно обобщенно, на доступном их возможностям уровне. При выполнении сравнительно сложных видов работ им нужна активизирующая помощь преподавателя.

Во **вторую группу** входят обучающиеся, также достаточно успешно обучающиеся в группе. Однако, в ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем контингент первой группы. Они, в основном, понимают фронтальное объяснение преподавателя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи учителя обобщения и выводы делать не могут. Перенос знаний в новые условия их не затрудняет, но при этом у обучающихся снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью педагога.

К **третьей** группе относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразной помощи со стороны преподавателя. Им трудно определить главное в изучаемом, отделить его от второстепенного, установить логическую связь частей. Они, далеко не полностью понимая фронтальное объяснение, нуждаются в дополнительных конкретных разъяснениях. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих обучающихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко второй группе. Они нуждаются в постоянной коррекции своих действий преподавателем. Затем однотипные упражнения они выполняют сами, пока не встретятся с новым видом работы.

Исходя из этого, обучение предусматривает дифференциацию учебных требований к разным категориям обучающихся по их обучаемости согласно классификации В.В.Воронковой.

1 группа	
Знать	Уметь
<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- распознавать недоброкачественные продукты;</p>
2 группа	
Знать	Уметь
<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, мяса;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья.</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида</p> <p>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении.</p> <p>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.</p>

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

всего - 106 часов, в том числе:

теоретических занятий - 50 часов,

практическая работа- 54 часов

зачет – 2 часа.

1.6 Формы текущего и итогового контроля

Текущий и итоговый контроль знаний для обучающихся проводится в виде выполнения тестовых заданий. Тестовое задание составлено для обучающихся двух групп (по В.В.Воронковой), разработано в двух вариантах.

Вопросы для обучающихся 1 группы содержат задания на выбор правильного ответа установления соответствия. Вопросы тестового задания для обучающихся второй группы содержат задания на выбор правильного ответа. Предоставление обучающимся индивидуальных заданий дает возможность самостоятельно выполнять предлагаемые задания в индивидуальном темпе, и обеспечивают сознательное усвоение материала, направленное на успешное овладение профессией.

1.7. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебной дисциплины

Личностные результаты:

- формирование личностных качеств: аккуратность, терпение, наблюдательность, усидчивость;
- формирование знаний и умения применять их на занятиях учебной и производственной практики и будущей трудовой деятельности;
- развитие аналитико - синтетической деятельности, сравнения, обобщения;
- развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, речь).

Метапредметные результаты:

- в результате выполнения под руководством преподавателя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда;
- владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;
- получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных универсальных первичных практических умений: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий.

Предметные результаты:

- умение классифицировать посуду, инвентарь, оборудование, моющие средства определять их функции;
- сформированность познавательных интересов и мотивов, направленных на готовность к самостоятельной трудовой деятельности; интеллектуальных умений (доказывать, сравнивать, делать выводы); овладение и понимание профессиональной терминологии.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СД. 02. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ (МЕХАНИЧЕСКАЯ И КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ)

Результатом освоения рабочей программы специальной дисциплины СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов) является овладение обучающимися теоретическими знаниями и выполнение работ:

- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.
- Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	106
в том числе:	
теоретические занятия	50
практические занятия	56
Самостоятельная работа слушателя (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i>	<i>экзамена</i>

3.2 Содержание обучения по адаптированной учебной дисциплине

СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)

Наименование разделов по учебной дисциплине	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
		106
СД. 02. Технология первичной обработки сырья (механическая и кулинарная обработка продуктов)		
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	12
	Характеристика овощей, грибов	4
	Нарезка овощей	4
	Способы хранения обработанных овощей и грибов	4
	Практические занятия	12
	ПЗ № 1. Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов.	6
	ПЗ № 2. Обработка и нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно- шпинатных овощей	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	12
	Характеристика рыбы, нерыбного водного сырья	4
	Организация рабочего места при обработке рыбы	6
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	
	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	2
	Практические занятия	12
	ПЗ № 3. Обработка рыбы с костным скелетом	8
ПЗ № 4. Обработка нерыбного водного сырья	6	
Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	12
	Характеристика мяса говядины, свинины, баранины и мясного сырья	4
	Организация рабочего места при обработке мяса	4
	Механическая кулинарная обработка мяса	4
	Практические занятия	12
	ПЗ № 5. Разделка говяжьих туш	4
	ПЗ № 6. Разделка свиных туш	4
ПЗ № 7. Разделка бараньих туш	4	
Тема 2.4. Обработка домашней птицы.	Содержание учебного материала	8
	Характеристика домашней птицы	2
	Организация рабочего места при обработки домашней птицы	2
	Механическая кулинарная обработка домашней птицы	4
	Практические занятия	12

	ПЗ № 8. Разделка домашней птицы	6
	ПЗ № 9. Снятия и подготовка филе птицы.	6
Тема 2.5. Ассортимент, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога	Содержание учебного материала	8
	Ассортимент, товароведная характеристика круп, бобовых, муки, требования к качеству, хранение сырья.	2
	Виды, ассортимент, характеристика макаронных изделий, муки, требования к качеству, хранение сырья.	2
	Виды, ассортимент, характеристика молочно-жировых продуктов, яиц, творога, требование к качеству, использование в кулинарии.	2
	Правила подготовки сырья для гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	2
	Практические занятия	4
	ПЗ № 10. Определение и правила подготовки видов круп, бобовых, макаронных изделий, заполнение таблиц.	4
Итого		106
Экзамен		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется лаборатория «Учебная кухня».

Технические средства обучения: компьютер, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- Производственные столы
- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом)
- Фритюрница
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестомес
- Планетарный миксер
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Овощерезка

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.— 10-е изд., стер.— Академия, 2015.
2. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Харченко Н.Э.— 9-е изд., стер.— Академия, 2016.
3. Чуканова, Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: рабочая тетрадь: в 4-х ч. Ч.4: учебное пособие для учреждений СПО/ Н.В. Чуканова. М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература:

1. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования/ Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г. – 6-е изд., стер. — Академия, 2013.
2. Дубровская, Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для НПО/ Н.И. Дубровская. 3-е изд., стер. М.: Академия, 2013. 240 с.

Интернет-ресурсы:

1. Методическое пособие для санитарно-гигиенического обучения должностных лиц и работников предприятий общественного питания <http://www.pitportal.ru/ses/10993.html>
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведение занятий осуществляется в учебном кабинете специальных дисциплин, мастерских по профессии Кухонный рабочий.

Освоению данной учебной дисциплины способствует изучение учебных дисциплин:

ОП. 02 Охрана труда;

ОП. 03 Товароведение пищевых продуктов

ОП. 04 Оборудование предприятий общественного питания и организация рабочего места.

ОП. 07 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: педагоги первой квалификационной категории.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения первой квалификационной категории и прошедшие профессиональную переподготовку в ГАОУ РХДПО Хакасский институт развития образования и повышения квалификации по программе «Организация и содержание обучения детей с ограниченными возможностями здоровья», в объеме 508 часов.

4.5. Специальные условия:

- наполняемость группы не более 15 человек;
- здоровье сберегающие технологии;
- возможность отдыха во время занятий;
- многократное повторение материала;
- индивидуальный подход;
- рефлексия;
- организация личного пространства;
- разнообразные формы предоставления заданий и ответов (устный, письменный на бумаге, письменный на ПК);
- увеличение времени для освоения учебного материала;
- опережающие задания при изучении сложных тем;
- выработка умение правильно составить ответ на поставленные вопросы;
- частое повторение с использованием технологических карт;
- доступность содержания;
- пауза и ритмика;
- специальные задания;
- наглядный материал на всех этапах урока;
- личный показ приемов при формировании ПК и ОК с речевым сопровождением;
- включение в разноуровневую посильную групповую работу;
- решение проектированных жизненных и профессиональных ситуаций;
- технология формирования личностных смыслов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья.</p>	<p>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p><i>Устный зачет</i></p>
		<p><i>Экспертная оценка на практическом зачете</i></p>
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида</p> <p>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении.</p> <p>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.</p>	<p><i>Устный зачет</i></p>
		<p><i>Экспертная оценка на практическом зачете</i></p>

Характеристики учащихся коррекционной школы VIII вида

	Легкая умственная отсталость F-70	Умеренная умственная отсталость F-71	Тяжелая умственная отсталость F-72
1. Физическое развитие	Общее физическое развитие, масса тела, рост могут иметь незначительные отклонения от возрастной нормы	Отклонения в физическом развитии могут быть более выражены	
2. Двигательная сфера	Прослеживается неловкость крупных движений, недостаточная координированность и ловкость при выполнении тех или иных действий (в статическом положении, при выполнении динамических и силовых проб, при совместных действиях обеих рук, ног и т.д.). Недостаточно сформированы тонкие движения пальцев рук. Отмечаются недостатки произвольных движений	Недостаточная четкость основных движений. Неловкая походка. Слабая регуляция мышечных усилий. Трудности зрительно-двигательной координации. Трудности самостоятельного выполнения двигательных упражнений. Недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений более выражены	Походка детей неустойчива, движения хаотичны, плохо координированы, слабо регулируются мышечные усилия. Грубые нарушения зрительно-двигательной координации. Невозможность выполнения двигательных упражнений даже по подражанию взрослому. Грубое недоразвитие дифференцированных движений пальцев рук. Недостатки произвольных движений носят выраженный стойкий характер
3. Бытовые навыки	Владеют элементарными навыками самообслуживания и выполняют несложные бытовые действия. Способны контролировать свои физиологические потребности, соблюдая гигиену (принимать пищу, пережевывая и не проливая, пользоваться носовым платком, туалетной бумагой, чистить зубы и т.д.), а также одеваться, сложить одежду. В случаях затруднения используют помощь	Трудности самостоятельного выполнения действий по самообслуживанию и овладения различными бытовыми навыками. При выполнении гигиенических процедур, при одевании, приеме пищи испытывают трудности в установлении правильной последовательности действий. Нуждаются в постоянной стимуляции и совместных действиях с взрослым	При обслуживании себя полная зависимость от других. Затруднен самоконтроль физиологических потребностей. Не выполняют самостоятельно действий по личной гигиене. При обслуживании себя зависят от взрослого

<p>4. Социальный опыт</p>	<p>Испытывают трудности при самостоятельной ориентировке в окружающем: - знание дороги в школу, местонахождение класса, туалета, столовой и т.д.; - различение средств передвижения, соблюдение правил перехода улицы с учетом сигнала светофора; - использование предметов одежды, бытовых предметов и др. учетом сезона; ситуаций (дома, в школе, театре и др.), Трудности в установлении временных отношений (времена года, дни недели, части суток), определении времени по часам, последовательности событий. Ограничены знания о себе, семье, ближайшем окружении</p>	<p>Низкий уровень ориентировки в окружающем, даже при сопровождающей помощи взрослого</p>	<p>Не ориентируются в окружающем. Помощь взрослого неэффективна. Частичное знание предметов обихода</p>
<p>5. Способность к общению</p>	<p>Способны самостоятельно устанавливать взаимоотношения с взрослыми и детьми на вербальном уровне. Могут длительное время поддерживать контакт со взрослыми, проявляя интерес к взаимодействию. У некоторых детей возникают трудности при налаживании контакта, у других проявляется в ходе общения недостаточно адекватное реагирование, несоблюдение дистанции, не критичность. Проявляется потребность в одобрении со стороны окружающих</p>	<p>Первичный контакт бывает затруднен из-за ограниченного понимания обращенной речи. Требуется мимическое и жестовое подкрепление. Установление контакта возможно, но ненадолго. Для его поддержания требуется положительная стимуляция (доброжелательная улыбка, знаки одобрения, поглаживание и т.п.). Некоторые дети привлекают внимание к своим нуждам (еда, туалет, боль и др.). Имитируют действия других в ходе взаимодействия. Интерес вызывает не сама деятельность, а отдельные признаки предметов (звучание, цвет). Интерес нестойкий</p>	<p>Контакт крайне затруднен из-за непонимания обращенной речи. Необходимо многократное жестовое и мимическое повторение. Самостоятельно контакт не иницируют. Иногда проявляют негативизм. Характерно пассивное подчинение. Положительно реагируют на ласку, поощрение в форме вкусных съестных вещей, игрушек и т.п.</p>

<p>6. Способность к деятельности</p>	<p>Проявляют интерес к предлагаемой деятельности, но он носит неустойчивый характер. Легче понимают инструкцию невербального характера. Способны действовать по образцу, пошаговой инструкции. Возможны простейшие самостоятельные действия. В процессе деятельности требуется организующая и направляющая помощь. Самоконтроль при выполнении задания отсутствует. Волевые усилия недостаточно сформированы. Эмоционально реагируют на оценку их деятельности</p>	<p>Интерес к деятельности взрослого слабо выражен и неустойчив. Требуется многократное повторение инструкции с показом того, что следует сделать. В процессе работы предлагаемая программа действий не удерживается Способны к подражанию и совместным действиям с взрослым.. Наступает быстрое пресыщение деятельностью. Волевых усилий не проявляют. Эмоциональное реагирование в процессе работы не всегда адекватно</p>	<p>Интерес к действиям взрослого активно не проявляется. Пассивны в принятии предлагаемого взрослым задания.. Простейшие действия при совместной пошаговой помощи взрослого выполняются лишь частично. Не удерживают внимание при выполнении действий. Не сформированы регуляторные механизмы. Организующая, направляющая, разъясняющая помощь не эффективна. Необходимо совместное с взрослым поэтапное выполнение задания Безразличны к оценке результатов работы</p>
---	--	---	---

7. Сформированность высших психических функций

<p>Восприятие</p>	<p>При восприятии различают знакомых и незнакомых людей</p>	<p>Восприятие знакомых и незнакомых людей менее дифференцировано</p>	
	<p>Способны к восприятию знакомых предметов, объектов. Самостоятельно узнают их изображения Трудности при дифференцировке сходных зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей. Затрудняются при словесном обозначении основных признаков предметов, но способны к их группировке с учетом формы, величины, цвета</p>	<p>Требуется организация самого процесса восприятия окружающего и его сопровождение со стороны взрослых. Дифференцировка зрительных, слуховых сигналов, тактильных и обонятельных раздражителей возможна только с помощью взрослого. Нет словесного обозначения основных признаков предметов. При группировке предметов с учетом формы, цвета, величины требуется организующая и направляющая помощь</p>	<p>Восприятие знакомых предметов возможно при условии максимальной направляющей помощи взрослого. Трудности восприятия знакомых предметов на основе чувственных раздражителей (двигательных, слуховых и др. Не сформированы понятия об основных признаках предметов, помощь неэффективна</p>

Память	На этапе запоминания и воспроизведения предлагаемого материала необходимы различные наглядные, звуковые, тактильные и другие опоры. Самостоятельно использовать приемы запоминания не могут, необходима помощь взрослого	Не соотносят запоминаемый материал с предлагаемыми опорами. Помощь взрослого мало эффективна	Опосредованное запоминание недоступно
Мышление	Операции обобщения возможны только на самом элементарном уровне. Испытывают трудности при решении проблемных ситуаций, требующих установления причинно-следственных связей. Задания словесно-логического характера требуют помощи взрослого. Трудности переноса усвоенного способа действия на новое задание и в новую ситуацию	Операции обобщения возможны только при постоянной организующей и сопровождающей помощи взрослого. Предлагаемые задания могут выполняться только при активном взаимодействии со взрослым. Перенос показанного способа действия при решении новых задач вызывает те же трудности	Обобщение, абстрагирование недоступны. Не понимают простейшие ситуации. С большим трудом формируется опыт. Понимание причинно-следственных зависимостей, проблемных ситуаций недоступны
Речь	Понимание обращенной речи ограничено понятиями ближайшего окружения. Преобладание пассивного словаря. Активный словарь беден. Трудности в построении фразы. Речь может служить средством коммуникации, побуждения к действию	Большие трудности в понимании обращенной речи. Крайне ограничен как активный, так и пассивный словарный запас. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации	Доступно пониманию небольшое количество слов бытового характера. Необходимо побуждение мимикой, жестами, многократный показ и совместные действия