**Протокол оценки результатов обучения по учебному предмету «Домоводство» (приготовление пищи)**

|  |
| --- |
| **ФИО ребенка, возраст** |
| **Ступень (год, класс) обучения** |
| **Учебный предмет (коррекционный курс)** |
| **Дата проведения текущей аттестации** |
| **Педагог, осуществляющий текущую аттестацию** |
| **Параметры оценивания** | **Оценка результатов наблюдения** |
| **1 полугодие** | **2 полугодие** |
| **Продукты питания** |  |  |
| **Задание 1. Представление о напитках** |  |  |
| Представление о напитках | показывает / показывает и называет напитки: |  |  |
| вода |  |  |
| чай |  |  |
| сок |  |  |
| какао |  |  |
| компот |  |  |
| кофе |  |  |
| показывает / показывает и называет упаковки с напитками: |  |  |
| вода |  |  |
| чай |  |  |
| сок |  |  |
| какао |  |  |
| компот |  |  |
| кофе |  |  |
| **Задание 2. Представление о молочных продуктах** |  |  |
| Представление о молочных продуктах | показывает /показывает и называет молочные продукты: |  |  |
| молоко |  |  |
| йогурт |  |  |
| творог |  |  |
| сметана |  |  |
| кефир |  |  |
| масло |  |  |
| мороженое |  |  |
| показывает /показывает и называет упаковки с молочными продуктами: |  |  |
| молоко |  |  |
| йогурт |  |  |
| творог |  |  |
| сметана |  |  |
| кефир |  |  |
| масло |  |  |
| мороженое |  |  |
| **Задание 3. Представление о мясных продуктах** |  |  |
| Представление о мясных продуктах | показывает / показывает и называет мясные продукты: |  |  |
| колбаса  |  |  |
| ветчина |  |  |
| мясо |  |  |
| сосиска |  |  |
| сарделька |  |  |
| котлета |  |  |
| фарш |  |  |
| показывает / показывает и называет мясные продукты, готовые к употреблению |  |  |
| показывает / показывает и называет мясные продукты, требующие приготовления  |  |  |
| показывает / показывает и называет способы приготовления мясных продуктов: |  |  |
| варка |  |  |
| жарка |  |  |
| запекание |  |  |
| показывает / показывает и называет место хранения мясных продуктов |  |  |
| **Задание 4. Представление о рыбных продуктах** |  |  |
| Представление о рыбных продуктах | показывает / показывает и называет рыбные продукты: |  |  |
| рыба  |  |  |
| крабовые палочки  |  |  |
| рыбный фарш |  |  |
| рыбная котлета |  |  |
| креветка |  |  |
| краб  |  |  |
| рыбные консервы  |  |  |
| показывает / показывает и называет рыбные продукты, готовые к употреблению |  |  |
| показывает / показывает и называет рыбные продукты, требующие приготовления  |  |  |
| показывает / показывает и называет способы приготовления рыбных продуктов: |  |  |
| варка |  |  |
| жарка |  |  |
| запекание |  |  |
| показывает / показывает и называет место хранения рыбных продуктов |  |  |
| **Задание 5. Представление о мучных изделиях** |  |  |
| Представление о мучных изделиях | показывает / показывает и называет мучные изделия: |  |  |
| хлеб |  |  |
| батон |  |  |
| пирожок |  |  |
| булочка |  |  |
| сушки |  |  |
| баранки |  |  |
| сухари |  |  |
| макароны |  |  |
| вермишель |  |  |
| рожки |  |  |
| показывает / показывает и называет мучные изделия, готовые к употреблению |  |  |
| показывает / показывает и называет мучные изделия, требующие приготовления  |  |  |
| показывает / показывает и называет способ обработки мучных изделий |  |  |
| показывает / показывает и называет место хранения мучных изделий |  |  |
| **Задание 6. Представление о кондитерских изделиях** |  |  |
| Представление о кондитерских изделиях | показывает / показывает и называет кондитерские изделия: |  |  |
| торт  |  |  |
| печенье |  |  |
| пирожное |  |  |
| конфета |  |  |
| шоколад |  |  |
| показывает / показывает и называет места хранения кондитерских изделий |  |  |
| **Задание 7. Представление о крупах и бобовых** |  |  |
| Представление о крупах и бобовых | показывает / показывает и называет крупы и бобовые: |  |  |
| фасоль  |  |  |
| бобы |  |  |
| горошек |  |  |
| кукуруза |  |  |
| свежий горох |  |  |
| греча |  |  |
| рис |  |  |
| пшено |  |  |
| показывает / показывает и называет бобовые, готовые к употреблению |  |  |
| показывает / показывает и называет крупы и бобовые, требующие приготовления  |  |  |
| показывает / показывает и называет способ обработки круп и бобовых |  |  |
| показывает / показывает и называет места хранения круп и бобовых |  |  |
| **Приготовление пищи**  |  |  |
| **Задание 1. Знание правил гигиены при приготовлении пищи** |  |  |
| Знание правил гигиены при приготовлении пищи | показывает / показывает и называет правила гигиены при приготовлении пищи: |  |  |
| мыть руки перед приготовлением пищи |  |  |
| надевать фартук  |  |  |
| покрывать волосы косынкой (колпаком) |  |  |
| **Задание 2. Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления блюда** |  |  |
| Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления бутерброда  | показывает / показывает и называет продукты для приготовления бутерброда с маслом и сыром: |  |  |
| батон |  |  |
| сыр |  |  |
| масло |  |  |
| показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления бутерброда: |  |  |
| разделочная доска |  |  |
| тарелка |  |  |
| нож |  |  |
| безопасный нож |  |  |
| Выбор продуктов и инвентаря, необходимого для приготовления яичницы | показывает / показывает и называет предметы посуды и кухонного инвентаря, необходимые для приготовления яичницы: |  |  |
| сковорода |  |  |
| лопатка |  |  |
| венчик |  |  |
| емкость для взбивания |  |  |
| тарелка |  |  |
| нож |  |  |
| показывает / показывает и называет продукты для приготовления яичницы |  |  |
| яйцо |  |  |
| масло |  |  |
| соль |  |  |
| **Задание 3. Обработка продуктов** |  |  |
| Обработка продуктов | моет огурец |  |  |
| чистит овощечисткой |  |  |
| нарезает кольцами |  |  |
| нарезает полукольцами |  |  |
| натирает на терке |  |  |
| **Задание 4. Варка продукта** |  |  |
| Варка продукта | включает электрическую плиту  |  |  |
| набирает воду в кастрюлю |  |  |
| закладывает продукт в воду |  |  |
| ставит кастрюлю на конфорку |  |  |
| устанавливает таймер на определенное время |  |  |
| выключает электрическую плиту |  |  |
| вынимает продукт |  |  |
| соблюдает последовательность действий при варке яйца |  |  |