

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лебяжьевская школа-интернат»

РАССМОТРЕНА
на методическом объединении
Протокол №1 от 30.08.2023г.
Руководитель МО: *Тур* О.В. Третьякова

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УР
Корова Т.С. Кононова
31 августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора: *Корова* Т.С. Кононова
Приказ № 359 от «31» августа 2023г.



Рабочая программа обязательного занятия по выбору
«Кулинария»
9 класс

Рассмотрена и утверждена на
Педагогическом Совете
Протокол №1 от 31.08.2023

Составитель:
Третьякова Ольга Владимировна
учитель

р.п.Лебяжье, 2023г.

Пояснительная записка

Программа обязательного занятия по выбору «Кулинария», разработана и составлена на основе:

1. Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 года №273.
2. Типовой программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида для 5 – 9 классов, под редакцией В.В. Воронковой, издательство «ВЛАДОС», Москва, 2013 г.
3. Постановление Главного санитарного врача РФ №16 от 30.06.2020 года « Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.36.48 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. Постановление Главного санитарного врача РФ от 28. 01.2021 г. №2 « Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
6. Учебного плана ГБОУ «Лебяжьевская специальная (коррекционная) школа - интернат» на 2022-2023 учебный год.

На уроки по трудовому обучению отводится самое большое количество часов, только по труду сдаётся экзамен в выпускном классе, этот предмет является одним из ведущих в специальной (общеобразовательной) коррекционной школе.

Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов - доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках СБО, математики и письма.

Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нём имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, оборудованием кухни, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приёмы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование

работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Данная рабочая программа разработана на основе программы «Профессионально-трудовое обучение», под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000. Рабочая программа для 5-9 классов полностью соответствует обновленной программе по кулинарии для 5-9 классов.

Обучение кулинарии, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ и формированию у них общественных и трудовых качеств личности. В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Большое внимание уделяется практической работе, которая направлена на отработку учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

Кулинария изучается с 5 по 9 классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

Срок реализации программы – 1 год. Программа обязательного занятия по выбору «Кулинария» рассчитана на 2 часа лекционно-практических занятий в неделю в 9 классе.

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» сокращена рабочая программа по предмету «Технология» в 9 классе на 2 часа. Сокращённые часы перешли в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений, и являются обязательными занятиями по выбору.

Рабочая программа предназначена для использования в специальной коррекционной общеобразовательной школе без присвоения профессии. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений, навыков приготовления блюд;
- наглядный метод.

Цели и задачи данной программы:

Основной целью курса является овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся специальной коррекционной школы.

Достижение цели предполагает решение ряда **задач**:

- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
 - формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;
 - развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием
 - развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
 - закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду.

Поставленные задачи определяются особенностями психической деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, существенно отличающихся от нормально развивающихся сверстников. Процесс обучения носит развивающий характер и одновременно имеет коррекционную направленность. При обучении происходит развитие познавательной деятельности, речи, эмоционально – волевой сферы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Ожидаемые результаты:

В результате прохождения программного материала, обучающиеся **должны знать/понимать**:

1. Знать правила первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, морепродуктов.
2. Знать правила нарезки продуктов, приготовления полуфабрикатов.
3. Соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.
4. Знать устройство кухонного оборудования и правила его эксплуатации.

5. Знать виды блюд и технологию их приготовления:

- об организации рабочего места;
- о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними;
- о гигиене приготовления пищи;
- оборудование кухни;
- об использовании весов;
- правила пользования мясорубкой;

- технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием;
- приспособления для разделки мяса;

Обучающиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;
- составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд или выполнения работ;
- уметь использовать технологическую и техническую документацию;
- владеть технологической терминологией;
- уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, нарезку, тепловую обработку.
- уметь пользоваться электроплитой и электромясорубкой.
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования инструментами, инвентарем и оборудованием;
- готовить дрожжевое тесто и начинки для него (картофель).

Ожидаемые результаты обучения по данной программе определены с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся. Требования к результату образования обучающихся определены по каждой изучаемой теме по каждому году обучения.

Содержание

Электробытовые приборы(2 часа). Газовая плита. Электрическая плита(2 часа). Уход за кухонной утварью и посудой. Столовая посуда(2 часа). Чайная посуда. Столовые приборы.

Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Методы сохранения пищевой ценности продуктов при кулинарной обработке овощей. Способы тепловой обработки продуктов. Варка. Жаренье. Способы тепловой обработки продуктов. Тушение. Запекание. Варка неочищенных клубней с погружением в холодную воду. Варка очищенных клубней с погружением в горячую воду. Приготовление

запеканки. Требования к качеству готовых блюд (2 часа). Лабораторная работа: определение круп по внешнему виду. Первичная обработка круп. Составление инструкционной карты приготовления манных биточков. Составление инструкционной карты «Пшённая запеканка». «Колосок». Значение бобовых в питании человека. Технология приготовления блюд из бобовых. Условия и сроки хранения. Требования к качеству макаронных изделий. Основные правила и «секреты» варки макаронных изделий (сливной и не сливной способы) (2 часа). Технология приготовления блюда «Макаронник». Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения(2 часа). Молоко. Технология приготовления молочного супа. Практическое задание «Приготовление блюд из молока». Формы нарезки моркови. Формы нарезки свёклы. Формы нарезки томатов. Фруктовая нарезка. Фруктовые салаты. Правила составления меню. Составление меню для завтрака. Роль сервировки стола в питании человека. Сервировка стола к ужину. Значение блюд из яиц в питании человека. Правила варки яиц. Правила приготовления яичной каши. Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных). Правила оформления и подачи блюд из яиц. Общие сведения о супах. Правила варки супов. Приготовление бульонов. Заправочные супы. Схема приготовления(3 часа). Технологическая карта супа «Щи из квашеной капусты». Технологическая карта супа «Борщ классический». Классификация соусов. Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов. Сорта муки. Характеристика муки. Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное тесто. Схема приготовления опарного теста. Тесто дрожжевое (картофельное) для пиццы. Булочка домашняя. Технология приготовления. Общая характеристика блюд из творога. Правила приготовления и подачи сырников. Технология приготовления открытых, простых и сложных бутербродов. Салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Оплата и нормирование труда. Заработная плата. Повторение (2 часа).

Информационные источники

Учебно – методический комплект:

Оборудование и приборы:

Дидактический материал: телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики).

Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы.

Учебно-методические средства обучения

Учебник: « Основы кулинарии» автор В.И. Ермакова Москва « Просвещение» 1993 год.

Список методической литературы

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2000 год.

2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
4. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.
5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983.
6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
7. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.

Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям.

1. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
2. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.
3. Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.
4. Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.
5. Дерюгина М. П. Ребенок: Воспитание и уход. М.; Минск, 2001.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.
7. Зайцев Г. Уроки Айболита: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1997.
8. Зайцев Г. Уроки Мойдодыра: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1996.