

РАССМОТРЕНО
методическим объединением

учителей естественно-
математического цикла

_____ Н.В. Сюнякова

Протокол № 1 от 29.08.2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР

_____ Т.А. Нерусина

30.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГКОУ
«Нижнеломовская
школа-интернат»

_____ О.В. Водянова

Приказ №146 от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология. Кулинария»

для обучающихся 5 класса

с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Суровикина Татьяна Васильевна,
учитель технологии

2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология. Кулинария» для учащихся 5 класса (VIII вид) составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 года № 273;
- Федеральной адаптированной основной образовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства просвещения Российской Федерации №1026 от 24.11.2022 года);
- Типовой программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида для 5 – 9 классов, под редакцией В.В. Воронковой, издательство «ВЛАДОС», Москва, 2018 года;
- СанПиН 2.4.2.3286 – 15 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным образовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Учебного плана ГКОУ Пензенской области «Нижнеломовская школа – интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам»

Общая характеристика предмета

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.

Основной целью предмета 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.

Место предмета в учебном плане

Предмет «Технология. Кулинария» входит в образовательную область «Технология». Количество часов определяется ежегодно согласно учебному плану ГКОУ Пензенской области «Нижнеломовская школа – интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам». В 2023 - 2024 учебном году на изучение предмета «Технология. Кулинария» отведёно 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Краткие сведения о категории обучающихся с ОВЗ (умственная отсталость (интеллектуальные нарушения))

Умственная отсталость связана с нарушениями интеллектуального развития, которые возникают вследствие органического поражения головного мозга на ранних этапах онтогенеза (от момента внутриутробного развития до трех лет). Общим признаком у обучающихся с умственной отсталостью выступает недоразвитие психики с явным преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания школьного образования и социальной адаптации.

В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в не которых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является процесс мышления, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению вследствие чего знания детей с умственной отсталостью об окружающем мире являются неполными и, возможно, искаженными, а их жизненный опыт крайне беден. В свою очередь, это оказывает негативное влияние на овладение чтением, письмом и счетом в процессе школьного обучения.

У этой категории обучающихся из всех видов мышления (наглядно действенное, наглядно образное и словесно логическое) в большей степени на рушено логическое мышление, что выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Особые сложности возникают у обучающихся при понимании переносного смысла отдельных фраз или целых текстов. В целом мышление ребенка с умственной отсталостью характеризуется конкретностью, не критичностью, ригидностью (плохой переключаемостью с одного вида деятельности на другой). Обучающимся с умственной отсталостью присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: как правило, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия.

Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью также обладает целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние

логические связи; позже, чем у нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание, которое требует многократных повторений. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала.

Представлениям детей с умственной отсталостью свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности.

У обучающихся с умственной отсталостью отмечаются недостатки в развитии, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической. Трудности звукобуквенного анализа и синтеза, восприятия и понимания речи обуславливают различные виды нарушений письменной речи.

Описание коррекционной направленности (задач) в изучении данного учебного предмета, курса внеурочной деятельности

- развитие зрительного восприятия и узнавания;
- развитие пространственных представлений и ориентации;
- развитие основных мыслительных операций;
- развитие наглядно-образного и словесно-логического мышления;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- обогащение словаря;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

1. Оформление интерьера 8 ч.
Интерьер и планирование кухни столовой. Требование к интерьеру. Планировка кухни. Варианты планировки кухни. Декоративное оформление кухни. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.
2. Санитария и гигиена на кухне 12 ч.
Санитарно – гигиенические требования. Бытовые электроприборы на кухне. Посуда на кухне и уход за ней. Правила безопасного пользования приборами на кухне. Первая помощь при порезах и ожогах паром. Уход за поверхностью стен и потолка
3. Здоровое питание 6 ч.
Пищевые (питательные) вещества. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания.
4. Технология приготовления бутербродов 6 ч.
Хлеб и бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача готовых бутербродов.
5. Технология приготовления горячих напитков 8 ч.
Чай. Приготовление чая. Кофе. Технология приготовления кофе . Какао.
Практическая работа: приготовление горячих напитков.
6. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 8 ч.

- Блюда из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Практическая работа.
7. Технология приготовления блюд из овощей и фруктов 10 ч.
Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Механическая кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей.
 8. Технология приготовления блюд из яиц 4 ч.
Меры предосторожности при работе с яйцами. Определение свежести яиц.
Приготовление блюд из яиц.
 9. Приготовление завтрака и обеда Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к завтраку и обеду. Как правильно вести себя за столом.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Программа обеспечивает достижение следующих результатов освоения образовательной программы:

Личностные результаты

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Метапредметные результаты:

- формирование базовых учебных действий, из которых выделяют:

регулятивные:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

коммуникативные:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Предметные результаты:

Предметные результаты учебного предмета «Технология. Кулинария» включают освоенные обучающимися знания и умения, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

В программе учебного предмета «Технология. Кулинария» выделены два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью. Освоение предметных результатов зависит от психофизических, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с умственной отсталостью. Отсутствие достижения этого уровня по предмету «Технология. Кулинария» не является препятствием к продолжению образования по данному варианту программы.

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов
	Оформление интерьера 8ч.	
1	Интерьер и планирование кухни столовой.	1
2	Требование к интерьеру.	1
3	Планировка кухни.	1
4	Варианты планировки кухни	1
5	Декоративное оформление кухни	1
6	Декоративное оформление кухни	1
7	Цветовое решение кухни.	1
8	Использование современных материалов в отделке кухни	
	Санитария и гигиена на кухне 12 ч.	
9	Санитарно – гигиенические требования	1
10	Санитарно – гигиенические требования	1
11	Бытовые электроприборы на кухне	1
12	Бытовые электроприборы на кухне	1
13	Посуда на кухне и уход за ней	1
14	Посуда на кухне и уход за ней	1
15	Правила безопасного пользования приборами на кухне	1
16	Правила безопасного пользования приборами на кухне	1
17	Первая помощь при порезах	1
18	Первая помощь при ожогах паром	1
19	Уход за поверхностью стен	1
20	Уход за поверхностью потолка	1
	Здоровое питание 6 ч.	
21	Пищевые (питательные) вещества. Пищевая пирамида	1
22	Пищевая пирамида	1
23	Первая помощь при пищевых отравлениях	1
24	Первая помощь при пищевых отравлениях	1

25	Режим питания	1
26	Режим питания	1
	Технология приготовления бутербродов 3 ч.	
27	Хлеб и бутерброды. Виды бутербродов	1
28	Виды бутербродов	1
29	Приготовление бутербродов	1
30	Приготовление бутербродов	1
31	Требования к качеству готовых бутербродов. Подача готовых бутербродов.	1
32	Подача готовых бутербродов.	1
	Технология приготовления горячих напитков 8 ч.	
33	Чай.	1
34	Приготовление чая.	1
35	Кофе.	1
36	Технология приготовления кофе .	1
37	Какао.	1
38	Приготовление какао	
39	Практическая работа: приготовление горячих напитков.	1
40	Практическая работа: приготовление горячих напитков	1
	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 8 ч.	
41	Блюда из круп	1
42	Блюда из круп	1
43	Блюда из круп	1
44	Блюда из бобовых	1
45	Блюда из бобовых	1
46	Блюда из макаронных изделий	1
47	Блюда из макаронных изделий	1
48	Блюда из макаронных изделий	1
	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов 10 ч.	
49	Способы хранения овощей и фруктов.	1
50	Влияние экологии на качество овощей и фруктов	
51	Механическая кулинарная обработка овощей	1
52	Механическая кулинарная обработка овощей	
53	Приготовление салатов из сырых овощей	1
54	Приготовление салатов из фруктов	
55	Тепловая кулинарная обработка овощей	1
56	Тепловая кулинарная обработка овощей	
57	Приготовление салатов из варёных овощей	1
58	Приготовление винегретов из варёных овощей	
	Технология приготовления блюд из яиц 4 ч.	
59	Меры предосторожности при работе с яйцами.	1
60	Определение свежести яиц	1
61	Приготовление блюд из яиц	1
62	Приготовление блюд из яиц	1
	Приготовление завтрака, обеда. Сервировка стола к завтраку, обеду. 6 ч.	
63	Меню завтрака	1
64	Меню обеда	
65	Сервировка стола к завтраку.	1
66	Сервировка стола к обеду	

67	Как правильно вести себя за столом	1
68	Итоговый проверочный тест за курс 5 класса	1
		Итого: 68 ч

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Оборудование и приборы: Дидактический материал: демонстрационные материалы, МФУ, персональный компьютер.

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 Программа «Технология». Симоненко В.Д.
- 2 Выпечка домашнего приготовления. Издательство ПРООР Лукьянченко О.Н. 1999г
- 3 Рецептура для кондитера.
- 4 Секреты русской кухни Воробьева Т. М.
5. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
6. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.
7. Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000. 10. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.

Литература для учащихся:

- 1 Здоровое питание. Жукова В. Н.
- 2 Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.
3. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н.

Плакаты:

1. Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело».
 2. Комплект учебно-методических материалов для изучения направления «Поварское дело»:
- Схема приготовления винегрета;
 - Формы нарезки продуктов;
 - Соотношение меры и массы некоторых продуктов;
 - Схема приготовления заправочного супа;
 - Схема приготовления дрожжевого теста;
 - Схема приготовления отварной и жареной рыбы;

- Схема приготовления омлет;
- Схема приготовления каш;
- Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества;
- Приёмы сервировки стола;
- Правила поведения за столом;
- Блюда русской православной кухни;
- Блюда лечебного питания;
- Сладкие блюда и напитки;

Перечень интернет ресурсов:

1. <http://www.povarenok.ru/> Кулинарные советы, новости, конкурсы. Обзор сайта поваренок.ру
2. <http://gotovim-doma.ru/> Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению.
3. <http://www.ilya-povar.ru/> Простые рецепты кулинарных шедевров

Дидактическое обеспечение:

- Картотека: «Украшение блюд»; журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.
- Таблица калорийности основных продуктов питания;
- Технологические карты, схемы приготовления блюд;
- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- Наглядный иллюстративный материал.