

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 № _____ от 30.08.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Технология. Кулинария»

для обучающихся 6 класса

с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Суровикина Татьяна Васильевна,
учитель технологии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа учебного предмета «Технология. Кулинария» для учащихся 6 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» отводится 2 часа в неделю, 68 часа 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 нарушено 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. Физиология питания 6 ч.

Зарождение кулинарии как искусства. Рациональное питание. Минеральные вещества: макроэлементы. Советы по рациональному питанию. Составление меню

2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 6 ч.

Виды круп: пшеничная, ячменная, кукурузная, овсяные хлопья, чечевица, пшено, гречневая, перловая. Механическая обработка круп. Варка каш. Блюда из бобовых. Технология приготовления макаронных изделий. Практическая работа «Макароны с сыром».

3. Технология приготовления блюд из молока 5 ч.

Блюда из молока. Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока. Пастеризация, стерилизация молока. Правила безопасной работы с горячими жидкостями и посудой. Практическая работа: каша рисовая молочная.

4. Кисломолочные продукты и блюда из них 6 ч.

Кисломолочные продукты. Кисломолочные напитки. Приготовление сырников. Приготовление творожных рогаликов.

5. Технология приготовления блюд из рыбы 21 ч.

Пищевая ценность рыбы. Виды промысловых рыб. Хранение рыбы. Тепловая обработка рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Признаки доброкачественной рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Технология разделки рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Технология варки рыбы. Технология жарки рыбы на сковороде. Технология жарки рыбы в кляре. Технология тушения рыбы. Технология запекания рыбы. Технология приготовления рыбных изделий из котлетной массы. Требования к качеству готовых блюд. Практическая работа: отварная рыба с яйцом и картофелем. Практическая работа: котлеты рыбные. Практическая работа: рыба, жареная в сухарях.

6. Технология приготовления блюд из морепродуктов 4 ч.

Нерыбные продукты моря. Практическая работа: заправочный суп с рыбными консервами «Горбуша натуральная». Практическая работа: приготовление салата из морской капусты. Практическая работа: салат «Морской».

7. Технология приготовления блюд из мяса 12 ч.

Виды мяса и мясных продуктов. Субпродукты. Признаки доброкачественного мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология варки мяса. Технология жарки крупного и порционного кусков мяса. Технология тушения и запекания мяса. Гарниры к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд.

8. Технология приготовления блюд из птицы 3 ч.

Технология разделки птицы. Тепловая обработка птицы: варка, жарка. Практическая работа: котлеты из птицы.

9. Сервировка стола к обеду 5 ч.

Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом (этикет)

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

Минимальный уровень.

1. Знать правила организации рабочего места.

2. Виды трудовых работ. 3. Названия продуктов используемых на уроках трудового обучения.

4. Правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними.

5. Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках технологии «Кулинария», правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием.

6. Приёмы работы: выбор и обработка продуктов для приготовления различных блюд.

7. Уметь самостоятельно организовать рабочее место в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);

8. Анализировать объект, подлежащий изготовлению, выделять и называть его признаки и свойства.
9. Определять способы приготовления исходного блюда; составлять стандартный план работы по пунктам.
10. Владеть некоторыми технологическими приемами обработки продуктов.
11. Сервировать стол, складывать салфетки.
12. Правильно вести себя за столом.

Достаточный уровень:

1. Знать правила рациональной организации труда, включающих упорядоченность действий и самодисциплину.
2. Названия продуктов используемых на уроках трудового обучения; правила их хранения, санитарно-гигиенические требования при работе с ними, срок годности.
5. Названия инструментов, материалов, приспособлений, оборудования необходимых на уроках технологии «Кулинария», их устройства, правила техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами, оборудованием.
6. Приёмы работы (выбор и обработка продуктов для приготовления различных блюд, способы подачи, сервировки стола), используемые на уроках трудового обучения.
7. Технологию приготовления простых блюд.
8. Находить необходимую информацию в материалах учебника, рабочей тетради.
Уметь использовать правила безопасной работы с инструментами, оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении работ.
9. Осознанно подбирать продукты, инвентарь для приготовления простых блюд по рецепту.
10. Отбирать оптимальные и доступные технологические приемы обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; экономно расходовать их.
11. Использовать в работе разнообразную наглядность (таблицы, схемы и т.д.).
12. Составлять план работы над приготовлением блюда с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавать простейшие схемы, чертежи, их читать и выполнять действия в соответствии с ними.
13. Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировать ход практической работы.
14. Оценивать свои изделия (красиво/ некрасиво, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец).
15. Устанавливать причинно - следственные связи между выполняемыми действиями и их результатами.
16. Выполнять общественные поручения по уборке класса.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Раздел, тема	Кол-во часов
	Физиология питания 6 ч.	
1	Зарождение кулинарии как искусства	1
2	Рациональное питание	1
3	Минеральные вещества: макроэлементы	1
4	Минеральные вещества: микроэлементы	1
5	Советы по рациональному питанию	1
6	Составление меню	1

	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 6 ч.	
7	Виды круп: пшеничная, ячменная, кукурузная, овсяные хлопья, чечевица, пшено, гречневая, перловая.	1
8	Механическая обработка круп	1
9	Варка каш	1
10	Блюда из бобовых	1
11	Технология приготовления макаронных изделий	1
12	Практическая работа «Макароны с сыром»	1
	Технология приготовления блюд из молока 5 ч.	
13	Блюда из молока	1
14	Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока	1
15	Пастеризация, стерилизация молока	1
16	Правила безопасной работы с горячими жидкостями и посудой	1
17	Практическая работа: каша рисовая молочная	
	Кисломолочные продукты и блюда из них 6 ч.	1
18	Кисломолочные продукты	1
19	Кисломолочные напитки	1
20	Приготовление сырников	1
21	Приготовление сырников	1
22	Приготовление творожных рогаликов	1
23	Приготовление творожных рогаликов	
	Технология приготовления блюд из рыбы 21 ч.	
24	Пищевая ценность рыбы	1
25	Виды промысловых рыб	1
26	Хранение рыбы	1
27	Тепловая обработка рыбы	1
28	Требования к качеству рыбных блюд	1
29	Рыбные консервы	1
30	Признаки доброкачественной рыбы	1
31	Условия и сроки хранения рыбной продукции	1
32	Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.	1
33	Технология разделки рыбы	1
34	Санитарные требования при обработке рыбы	1
35	Технология варки рыбы	1
36	Технология жарки рыбы на сковороде	1
37	Технология жарки рыбы в кляре	1
38	Технология тушения рыбы	1
39	Технология запекания рыбы	1
40	Технология приготовления рыбных изделий из котлетной массы	1
41	Требования к качеству готовых блюд	1
42	Практическая работа: отварная рыба с яйцом и картофелем	1
43	Практическая работа: котлеты рыбные	1
44	Практическая работа: рыба, жареная в сухарях	1
	Технология приготовления блюд из морепродуктов 4 ч.	
45	Нерыбные продукты моря	1
46	Практическая работа: заправочный суп с рыбными консервами «Горбуша натуральная»	1
47	Практическая работа: приготовление салата из морской капусты	1
48	Практическая работа: салат «Морской»	1

	Технология приготовления блюд из мяса 12 ч.	
49	Виды мяса и мясных продуктов	1
50	Субпродукты	1
51	Признаки доброкачественного мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции.	1
52	Оттаивание мороженого мяса	1
53	Технология подготовки мяса к тепловой обработке	1
54	Санитарные требования при обработке мяса	1
55	Технология варки мяса	1
56	Технология жарки крупного и порционного кусков мяса	1
57	Технология тушения и запекания мяса	1
58	Гарниры к мясным блюдам	1
59	Требования к качеству готовых блюд	1
60	Подача готовых блюд	1
	Технология приготовления блюд из птицы 3 ч.	
61	Технология разделки птицы	1
62	Тепловая обработка птицы: варка, жарка	1
63	Практическая работа: котлеты из птицы	1
	Сервировка стола к обеду 5 ч.	
64	Сервировка стола к обеду	1
65	Сервировка стола к обеду	
66	Правила поведения за столом (этикет)	1
67	Правила поведения за столом (этикет)	
68	Обобщающий урок	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.