

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА - ИНТЕРНАТ
г. КРАСНОДАРА

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
от 30 августа 2023 года протокол № 1
Председатель _____ Топчий Т.Г.
подпись Ф.И.О.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по трудовому обучению (профиль «Кулинария»)

Уровень образования: общий уровень обучения

9 класс (II вид, для слабослышащих, имеющих умственную отсталость)

Количество часов: 68 (2 часа в неделю)

Учитель трудового обучения: Чувилина Валентина Владимировна

Программа разработана на основе авторской программы для 5-11 классов В.И. Ермаковой, Москва «Просвещение» 2007 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по трудовому обучению (профиль «Кулинария») 9 класс (II вид, для слабослышащих, имеющих умственную отсталость) составлена с учётом особых образовательных потребностей слабослышащих обучающихся, получающих образование на основе программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Программа разработана на основе авторской программы для 5-11 классов В.И. Ермаковой, Москва «Просвещение» 2007 г.

Главное место в работе специальной (коррекционной) школы отводится трудовому обучению учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Поэтому в школе введён курс «Цветоводство и декоративное садоводство» целью которого является оказание социально-психологической поддержки учащихся в их профессиональной ориентации и профессиональном самоопределении, в осознанном выборе профессии и пути дальнейшего профессионального образования. Трудовое обучение носит коррекционную и практическую направленность, что определяется содержанием и структурой учебного предмета.

Усвоение детьми систематических и последовательных знаний об окружающем мире природы, в том числе и о цветковых растениях и способах ухода за ними, становится обязательным компонентом образования и воспитания детей, так как заложенные на их основе первичные представления о среде обитания человека создадут необходимые условия для успешного усвоения всего цикла природоведческих дисциплин.

Возрастает интерес людей к благоустройству и озеленению мест, в которых они живут. Занятия курса «Кулинария» являются практическим курсом и направлены на освоение учащимися навыков организации, планирования декоративного оформления помещений, выращиванию комнатных растений. Этот курс включает в себя теоретический и практический материал, который поможет школьникам узнать много интересного о дизайне, растениях, которые их окружают.

Нормативно-правовая база

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
2. Закон Краснодарского края от 16.07.2013 № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» (с изменениями и дополнениями).
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 № 1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья». (Зарегистрирован 03.02.2015 № 35847).
4. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648- 20).
5. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 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» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

6. Приказ Минпросвещения России от 20 мая 2020г. №254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (с изменениями, приказ Минпросвещения России от 23 декабря 2020г. № 766).

7. Приказ Минобрнауки России от 9 июня 2016 г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (вступает в силу с 1 сентября 2021 года).

9. Письмо министерства образования, науки и молодежной политики КК от 13.07.2021 г. № 47-01-13-14546/21 «О составлении рабочих программ учебных предметов и календарно-тематического планирования».

10. Примерная адаптированная основной общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15).

11. Программа воспитания и социализации обучающихся, воспитанников ГКОУ школы-интерната г. Краснодара, утвержденная решением педагогического совета №1 от 31.08.2021 г.

12. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденная протоколом заседания коллегии Министерства просвещения Российской Федерации от 24.12.2018 г.

13. Устав ГКОУ школы-интерната г. Краснодара.

Цели и задачи

Цель программы: создание комплекса условий для максимального усвоения социально-трудового опыта учащимися, подготовка учащихся к активной самостоятельной трудовой жизни, гуманистической созидательной деятельности в обществе в системе производственных отношений предприятий общественного питания.

Задачи программы:

- формировать специальные трудовые знания и умения учащихся согласно программным требованиям
- формировать умение участия в трудовых отношениях в условиях реального предприятия.
- развивать и корректировать психические функции учащихся в процессе учебной и трудовой деятельности.

- развивать и корректировать эмоционально-волевую сферу учащихся в процессе трудовой деятельности.
- воспитывать нравственно-трудовые качества личности, характеризующиеся трудолюбием, трудовой дисциплиной, способностью к деловому общению в коллективном труде.
- воспитывать культуру труда и технико-технологическую культуру, выражающую уровень научно-технического общетрудового, функционального и творческого развития личности.
- прививать бережное отношение к орудиям, приспособлениям, инструментам и расходным материалам труда кухонного рабочего.

Роль учебного предмета в образовательном маршруте обучающегося с ОВЗ

При обсуждении проблем коррекционного обучения умственно отсталых детей возникает вопрос о возможности формирования их природоведческих представлений, которые бы соответствовали уровню современных представлений об окружающем мире. Практические работы в курсе цветоводства формируют умения и навыки обращения с элементарным лабораторным оборудованием, сельскохозяйственным инвентарем, навыки обработки почвы, посева семян, выращивания рассады, ухода за различными растениями, разведения комнатных и цветочно-декоративных растений открытого грунта для озеленения помещений к пришкольной территории. Особое место занимают практические работы, проводимые на учебно-опытном участке. Этот вид деятельности позволяет умственно отсталым учащимся не только проверить свои знания на практике, глубже познать и закрепить изучаемый материал, но и способствует их общефизическому развитию. Сельскохозяйственный труд позволяет упражнять все мышцы, координировать движения. Большое значение имеют практические работы для развития мелкой моторики пальцев. Курс цветоводства в обучении умственно отсталых учащихся не только играет существенную роль при формировании знаний об объектах и явлениях растительного мира, но и служит средством организующим и стимулирующим мыслительную деятельность школьников, формирует их в личность процессе воспитания и обучения. Уроки цветоводства ориентированы на повышение уровня общего развития детей, на создание оптимальных условий для формирования у школьников положительных привычек, стойких нравственных качеств (любви к Родине и бережное отношение к природе, к народной культуре, честности, дисциплинированности), а также:

- Развитие мыслительных операций, познавательной деятельности в целом, коррекция речи и мышления.
- Формирование навыков самоконтроля.
- Расширение и углубление знаний учащихся об окружающем мире.
- Формирование положительных личностных качеств учеников (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);
- Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.
- Воспитание уважения к рабочему человеку.

Общая характеристика учебного предмета

Рабочая программа является программой второго вида, так как предусматривает изменения в количестве часов.

В основу данной программы заложены итоги анализа содержания и условий образования в соответствии со специфическими особенностями методики преподавания трудового обучения в специальной (коррекционной) школе.

В программе полностью сохранен принцип коррекционной направленности обучения: определены пути и средства исправления недостатков общего, речевого, физического, нравственного воспитания детей с проблемами умственного развития в процессе овладения трудовыми навыками, необходимыми для их социализации.

Кулинария является составляющей образовательной области «Трудовое обучение». Учебный материал располагается в соответствии с линейно-концентрическим принципом формирования содержания образования, что способствует формированию полноценных трудовых знаний и умений у умственно отсталых школьников. Учебная программа предусматривает подготовку учащихся не только к ведению домашнего хозяйства, а именно: по приготовлению пищи, сервировки стола, подачи пищи, хранения продуктов питания.

Программа по кулинарии включает в себя **6 основных разделов:**

1. Правила санитарной, личной гигиены, безопасных приемов труда с оборудованием и инструментами.
2. Понятие об основах физиологии питания, продуктах питания их пищевой ценности.
3. Определение качества продуктов, соблюдение правил и сроков их хранения.
4. Сведения об экономном и бережном отношении к пищевым продуктам, видах их обработки.
5. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. Технология приготовления блюд, искусство подачи их на стол.

Данная программа предусматривает реализацию как теоретического, так и практического курса. Теоретическое обучение организуется на базе кабинета кулинарии. Учитель уделяет большое внимание формированию у детей профессиональных представлений и понятий, терминологии. Теория закрепляется в практическом обучении на базе кабинета кулинарии.

Практическая часть курса составлена исходя из конкретных условий. Практический курс, в свою очередь представлен двумя разделами: «Практическое обучение» и «Самостоятельные работы». «Практическое обучение» осуществляется на базе кабинета кулинарии с обучающей, стимулирующей и организационной помощью учителя. «Самостоятельные работы» проходят на базе предприятия сферы питания. Учитель добивается от своих учеников полной самостоятельности и высокой производительности труда.

Теоретический и практический материал представлен в объеме, достаточном для формирования у школьников представления о технической и технологической культуре, навыков коллективного труда ответственности, творческого подхода к трудовой деятельности. Содержание данной программы позволяет формировать не только профессиональные компетенции, но и развивать (мотивацию, целеполагание,

ответственность, деловое общение, работа с информацией, познание и умение учиться, рефлексия, самостоятельность, умение учиться, широта видения проблем).

Описание места учебного предмета в учебном плане

Рабочая программа рассчитана на 34 учебные недели из расчёта 2 часа в неделю, 68 часов в год.

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Значимость предмета «Кулинария» определяется большими возможностями коррекции и компенсации особенностей развития познавательной, эмоциональной и волевой, двигательной сфер деятельности учащихся, формирования их речи, совершенствования слухо-зрительного восприятия и общения, а также их положительных личностных качеств.

Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека:

- ценностное отношение к России, своему народу, своему краю;
- первоначальный опыт постижения ценностей гражданского общества, национальной истории и культуры;
- опыт ролевого взаимодействия и реализации гражданской, патриотической позиции;
- опыт социальной и межкультурной коммуникации;
- начальные представления о правах и обязанностях человека, гражданина, семьянина, товарища.

Воспитание нравственных чувств и этического сознания:

- начальные представления о моральных нормах и правилах нравственного поведения, в том числе об этических нормах взаимоотношений в семье, между поколениями, этносами, носителями разных убеждений, представителями различных социальных групп;
- нравственно-этический опыт взаимодействия со сверстниками, старшими и младшими детьми, взрослыми в соответствии с общепринятыми нравственными нормами;
- уважительное отношение к традиционным религиям;
- способность эмоционально реагировать на негативные проявления в детском обществе и обществе в целом, анализировать нравственную сторону своих поступков и поступков других людей;
- уважительное отношение к родителям (законным представителям), к старшим, заботливое отношение к младшим.

Воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни:

- ценностное отношение к труду и творчеству, человеку труда, трудовым достижениям России и человечества, трудолюбие;
- ценностное и творческое отношение к учебному труду;
- элементарные представления о различных профессиях;
- первоначальные навыки трудового творческого сотрудничества со сверстниками, старшими детьми и взрослыми;
- осознание приоритета нравственных основ труда, творчества, создания нового;
- первоначальный опыт участия в различных видах общественно полезной и личностно значимой деятельности;
- потребности и начальные умения выражать себя в различных доступных и наиболее привлекательных для ребёнка видах творческой деятельности;
- мотивация к самореализации в социальном творчестве, познавательной и практической, общественно полезной деятельности.

Воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде (экологическое воспитание):

- ценностное отношение к природе;
- первоначальный опыт эстетического, эмоционально-нравственного отношения к природе;
- элементарные знания о традициях нравственно-этического отношения к природе в культуре народов России, нормах экологической этики;
- первоначальный опыт участия в природоохранной деятельности в школе, на пришкольном участке, по месту жительства;
- личный опыт участия в экологических инициативах, проектах.

Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях (эстетическое воспитание):

- первоначальные умения видеть красоту в окружающем мире;
- первоначальные умения видеть красоту в поведении, поступках людей;
- первоначальный опыт эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;
- мотивация к реализации эстетических ценностей в пространстве образовательного учреждения и семьи.

Планируемые результаты обучения

Требования к учащимся 9 класса по окончании курса

Учащиеся должны знать:

- требования к личной гигиене человека;
- правила безопасности работы с инструментами и приспособлениями;
- основы тепловой обработки продуктов;
- значение овощей, рыбы и мяса, птицы и дичи в питании человека;
- технологию обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи;
- схемы приготовления полуфабрикатов;
- технологию приготовления бульонов;
- значение мучных изделий в питании человека;
- виды основного сырья и полуфабрикатов для кондитерских изделий;
- технологические схемы приготовления фаршей, начинок, сиропов, помадок, кремов;
- требования к качеству продуктов.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила безопасности труда;
- рационально использовать инструменты и приспособления для приготовления блюд;
- выполнять первичную тепловую обработку продуктов;
- производить первичную обработку овощей, рыбы, мяса, птицы;
- приготавливать сырьё для мучных кондитерских изделий;
- приготавливать фарш, начинку, сиропы, помадки, кремы;
- приготавливать полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.

Основные направления коррекционной работы

1. Развитие и коррекция умений планировать свою деятельность, которая выражается в способности разрабатывать планы, определять цели и намечать этапы их достижения, оценивать эффективность достигнутых результатов.

2. Развитие и коррекция умения рассуждать логически, творчески мыслить, выбирая наиболее рациональное решение поставленных задач.

3. Развитие и коррекция умения работать в коллективе, нести ответственность за общую работу, проявление самостоятельности и личной инициативы.

4. Воспитание эстетического вкуса, чувства красоты, гармонии в процессе трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета

Тематический план рабочей программы включает в себя основное содержание всех разделов курса с указанием бюджета времени на их изучение.

Количество часов, отводимое на ту или иную тему, определяется с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Содержание обучения в 9 классе

Тема 1. Основные сведения об организации питания (2 часа)

Теоретические сведения. Значение питания в народном хозяйстве. Предприятия общественного питания. Виды продукции.

Тема 2. Основы санитарии и гигиены (2 часа)

Теоретические сведения. Основные сведения о санитарии труда. Личная гигиена человека. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инструментам и приспособлениям. Транспортировка и хранение продуктов. Приёмка продуктов и кулинарная обработка. Пищевые инфекции, отравления.

Тема 3. Организация работы и оборудование (4 часа)

Организация рабочего места. Основные виды механического, теплового и холодильного оборудования. Распределение учащихся по рабочим местам. Проверка исправности оборудования.

Тема 4. Питательная ценность пищевых продуктов. Виды кулинарной обработки (3 часа)

Теоретические сведения. Значение жиров, белков, углеводов, воды, минеральных солей, витаминов для организма человека. Их содержание в продуктах питания человека. Потребность организма в пищевых веществах. Первичная обработка продуктов. Варка, жарение продуктов. Комбинированные приёмы обработки продуктов.

Тема 5. Кулинария (12 часов)

Значение овощей в питании человека. Правила и последовательность их обработки. Приёмка, сортировка, мойка, очистка, нарезка овощей. Условия и сроки их хранения. Виды рыбы. Питательная ценность рыбы. Виды мяса. Его питательная ценность. Котлетная масса. Виды домашней птицы и дичи. Технология приготовления блюд из домашней птицы и дичи. Первые блюда. Их классификация. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству.

Тема 6. Специальная технология (16 часов)

Теоретические сведения. Роль мучных кондитерских изделий в питании

человека. Понятие о технологическом процессе их приготовления. Питательная ценность. Краткая характеристика сырья, применяемого для приготовления мучных кондитерских изделий и последовательность подготовки сырья. Виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, технология приготовления, их характеристика и использование.

Фарш и начинки, сиропы и помадки, фруктовая начинка, кремы, их рецептура, виды, технология приготовления, требования к качеству.

Тема 7. Экскурсия (4 часа)

Экскурсия на предприятия общественного питания.

Тема 9. Практические работы по кулинарии (12 часов)

Содержание практических работ. Обработка овощей. Обработка рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Обработка мяса и мясных продуктов. Приготовление котлетной массы. Обработка домашней птицы и дичи. Приготовление бульонов.

Тема 10. Практические работы по специальной технологии (12 часов)

Содержание практических работ. Подготовка и тепловая обработка различных продуктов для фаршей и начинок. Приготовление фаршей, начинок, сиропов, помадки, кремов. Приготовление полуфабрикатов для мучных изделий. Подготовка сырья, приготовление фаршей из мяса с рисом и яйцами, лука и яиц, из капусты, моркови, зелёного лука с яйцами, сыры, творога. Приготовление начинок из яблок, мака, джема, повидла. Приготовление сиропов для пропитывания изделий и глазировки, приготовление основной и молочной помадки, масляного крема.

Тема 11. Итоговое занятие (1 час)

Оценка теоретических и практических знаний и умений учащихся. Подведение итогов. Анализ лучших кулинарных блюд.

Речевой материал:

питание, предприятия общественного питания, народное хозяйство, приёмка, сортировка, мойка, очистка, нарезка, котлетная масса, домашняя птица, дичь, приготовление блюда; мучные изделия, сырьё, фарш, начинка, сироп, помадка, фруктовая начинка, крем; обработка овощей, обработка рыбы, обработка мяса, дичь, бульон; рис с яйцами, лук и яйца, начинка из капусты, начинка из моркови, зелёный лук с яйцами, мак, джем, повидло.

Основные виды учебной деятельности

Занятия по трудовому обучению для детей с нарушением интеллекта должны быть направлены на изучение школьниками теоретического материала, приемов работы и отработку практических навыков по общему курсу выбранной специальности.

Уроки трудового обучения организуется в **различных формах**: проводятся учебные занятия, общественно полезный производительный труд.

Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у учащихся профессиональных знаний (технических, цветоводческих, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия делятся на следующие группы:

1. Изучение инструментов и материалов, изучение техники безопасности при работе с инструментами и материалами.

2. Первоначальное усвоение новых технологических операций.

3. Изучение производственных технологических процессов.

Комплексные практические работы

Происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний, учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, заканчивая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

Самостоятельные работы

Самостоятельные — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Тематическое планирование

| № п/п | Содержание (Разделы, темы) | авторская программа | рабочая программа |
|-------|--|---------------------|-------------------|
| 1. | Основные сведения об организации питания. | | 2 |
| 2. | Основы санитарии и гигиены | | 2 |
| 3. | Организация работы и оборудование | | 4 |
| 4. | Питательная ценность пищевых продуктов. Виды кулинарной обработки | | 3 |
| 5. | Кулинария | | 12 |
| 6. | Специальная технология | | 16 |
| 7. | Экскурсии | | 4 |
| 8. | Практические работы по кулинарии | | 12 |
| 9. | Практические работы по специальной технологии | | 12 |
| 10. | Итоговое занятие | | 1 |
| | Итого: | | 68 |

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Печатные пособия:

1. Программ специальной общественной школы для глухих детей (вспомогательные классы), разработанная Главным учебно-методическим управлением общего среднего образования Гособразования и научно-методическим институтом дефектологии АПН ССР (Москва, 1989г.)
2. В.И. Ермакова Основы кулинарии. 8-10 классы, 10-11 классы Программы общеобразовательных учреждений М: Просвещение, 2007г.
3. И.С.Маслов. Кулинарная характеристика блюд и изделий.
4. Бешенков С. А. Технология. Технология обработки материалов, пищевых продуктов. 7-9 классы: учебник / С.А. Бешенков и др. – М.: Просвещение, 2021.

Технические средства обучения:

1. Средства ИКТ

Цифровые и электронные образовательные ресурсы:

1. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методического объединения
учителей технологии, искусства
и физической культуры
от 28 августа 2023 года № 1
_____ Воробкал Г.А.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР
_____ Андриенко Т.В.
29 августа 2023 года