

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 755 «Региональный Центр аутизма»
Василеостровского района Санкт-Петербурга

**Принято и рекомендовано
к использованию**
педагогическим советом ОУ
Протокол № 1 от 28.08.2023г.

Утверждено
Приказом № 93-ОД от 31.08.2023г.
Директор _____ Л.Н. Демьянчук

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«Технология, кулинария»
ДЛЯ 5 «А» КЛАССА
(I вариант)**

Составила:
Бушкова Елена Алексеевна
Учитель первой категории

Согласовано

Зам.директора по УВР

_____ О.П. Карева

« ____ » _____ 20 ____ г.

Санкт-Петербург
2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 755 "РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР АУТИЗМА"
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Демьянчук Лариса
Николаевна, Директор

12.01.24 14:47 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология, кулинария» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и АООП образования обучающихся с расстройствами аутистического спектра с УО (вариант 1).

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА

Рабочая программа определяет оптимальный объем знаний и умений по технологии, который доступен большинству школьников с лёгкой умственной отсталостью и нарушениями аутистического спектра. Учитывая особенности этой категории обучающихся, рабочая программа определила те упрощения, которые могут быть сделаны, чтобы облегчить усвоение основного программного материала. Работу по обучению детей со сниженным или повышенным уровнем усвоения программного материала следует осуществлять по индивидуальному образовательному маршруту.

Основной формой организации процесса обучения по предмету «Технология» является урок. Ведущей формой работы учителя с обучающимися на уроке является фронтальная работа при осуществлении дифференцированного и индивидуального подхода. Каждый урок оснащается необходимыми наглядными пособиями, раздаточным материалом, техническими средствами обучения. Во время урока проводится 1 динамическая пауза.

Основу формирования знаний, умений и навыков при работе с детьми с нарушениями аутистического спектра составляет технология личностно-ориентированного обучения, которая реализуется через индивидуальный и дифференцированный подход, учёт психофизических и психоэмоциональных особенностей каждого обучающегося. При обучении детей необходимо учитывать различия у школьников с нарушениями аутистического спектра в степени и характере речевого недоразвития, степени интеллектуальной недостаточности, в их познавательных процессах. Для лучшего усвоения материала обучающимися с особыми образовательными потребностями необходимо использовать систему меж предметных связей.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, обучающихся с нарушением интеллектуального развития и расстройствами аутистического спектра.

Материал данного учебного курса в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности детей с нарушениями интеллектуального развития и расстройствами аутистического спектра: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые объекты и явления, понимать причинно-следственные зависимости.

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.

Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы, обучающиеся знакомятся с технологией приготовления бутерброда, чая, кофе, каш, 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.

Обучающиеся 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. Цель их- отработка 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.

Преподаватель контролирует ход практической работы, поправляет не точности учащихся, подводит итоги, разбирает типичные ошибки. По возможности следует привлекать и родителей, чтобы ученики в домашних условиях могли практически применять полученные знания и умения. Распределение времени на прохождение программного материала и порядок изучения тем учитель определяет самостоятельно с учетом возможностей обучающихся. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для учащихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности. Домашние задания, как правило, не задаются.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Целью курса является повышение адаптивных возможностей учащихся с ограниченными возможностями здоровья, их социальной ориентировки за счет дополнительно приобретенных навыков и умений, обеспечение социальной реабилитации и адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Задачи:

- формирование прочных профессионально-трудовых умений и навыков;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание культуры труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательных знаний и навыков.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Общее число часов, отведенных на изучение предмета «Технология, кулинария» рассчитана на 68 часов 2 раза в неделю 34 недели

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА

Освоение обучающимися программы, предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах. Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными)

Документ подписан в электронном виде, в конечном итоге, составляют основу этих результатов:

Планируемые личностные результаты:

- развитие мотивации к обучению;
- формирование представления о себе
- овладение социально бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни (представления об устройстве домашней и школьной жизни; умение включаться в разнообразные повседневные школьные дела);
- овладение начальными навыками адаптации в изменяющемся и развивающемся мире;
- формирование начальных навыков коммуникации и знакомство с принятыми нормами социального взаимодействия;
- формирование навыков сотрудничества со взрослыми, сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни.

Предметные результаты включают освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью специфических умений, знаний и навыков для данной предметной области. Предметные результаты обучающихся данной категории не являются основным критерием при принятии решения о его переводе в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Требования к контролю и оценке знаний определены двумя уровнями – в зависимости от индивидуальных особенностей, психофизических возможностей учащихся. Достаточный уровень предполагает овладение программным материалом по указанному перечню требований, минимальный уровень – предусматривает уменьшенный объём обязательных умений. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный и достаточный уровень предметных результатов по учебному курсу «Технология» определяется в конце учебного года в связи с неоднородностью состава обучающихся класса.

Планируемые предметные результаты.

Достаточный уровень:

- Подготовить свою форму к работе;
- Уметь соблюдать правила ТБ и правила личной гигиены;
- Выбрать посуду для приготовления блюда;
- Сервировать стол к завтраку;
- Провести первичную обработку овощей;
- Приготовление салатов из овощей, фруктов;
- Подобрать продукты и приготовить бутерброд;
- Заварить чай;
- Рассчитать расход продуктов;
- Составить схему приготовления блюда;
- Убрать посуду и помещение после работы.

Минимальный уровень:

- Подготовить свою форму к работе;
- Уметь соблюдать правила ТБ и правила личной гигиены;
- Выбрать посуду для приготовления блюда;
- Подобрать продукты и приготовить бутерброды;
- Заваривать чай;
- Убрать посуду и помещение после работы.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом жизненных компетенций, необходимых для овладения обучающимися с РАС социокультурным опытом.

Краткий учебный курс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Краткое содержание курса
1	Вводное занятие	7	Повторение правил техники безопасности. Обучение применения их на практике.
2	Спецодежда и личная гигиена повара	4	Повторение правил использования одежды для работы поваром и правил личной гигиены. Обучение использованию этих знаний в повседневной работе.
3	Посуда и инвентарь	8	Увеличивать знания основной посуды и инвентаря для работы. Закреплять знания и умения отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Правильно мыть посуду. Соблюдать правила работы с острым и режущим инструментом.
4	Столовый этикет, рецепты, сервировка стола.	10	Изучать правила поведения за столом, учиться читать рецепты и сервировать стол к завтраку и полднику.
5	Электрооборудование кухни	2	Знакомить с видами электрооборудования столовой. Добиваться понимания важности того как нужно включать и выключать приборы, ухаживать за ними.
6	Первичная обработка продуктов	11	Изучать основные виды продуктов питания. Уметь проводить первичную обработку продуктов, особенно овощей и фруктов.
7	Салаты	8	Получать общие сведения о салатах, продуктов для них, правилах приготовления. Учиться подбирать продукты, выполнять нарезку соблюдая правила ТБ.

8	Бутерброды	15	Расширять знания о бутербродах, продуктах для них, правилах приготовления. Уметь подбирать продукты для бутерброда, делать нарезку,
9	Горячие напитки	3	Расширять знания о видах горячих напитков, происхождение основы для напитков Уметь заваривать чай, кофе из растворимого.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодичное оценивание результатов освоения рабочей программы. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения рабочей программы. Контроль (диагностика) проводится вводный (в начале года), промежуточный (в середине года) и итоговый (в конце года).

Основой оценки достижений обучающегося служит анализ результатов обучения ребёнка, динамика развития его личности.

Календарно-тематическое планирование по предмету «кулинария» в 5 А классе

№	Тема урока	Кол-во часов	Планируемая дата	Фактическая дата	Примечание
1	Вводное занятие. Знакомство с кабинетом, оборудованием.	1	04.09. 2023		
2	Правила техники безопасности во время работы в кабинете.	1			
3	Личная гигиена повара.	1	11.09.2023		
4	Спецодежда. Санитарно-гигиенические требования к ней.	1			
5	Кухонная посуда и инвентарь.	1	18.09.2023		
6	Средства по уходу за посудой.	1			
7	Практическая работа: мытьё кухонной посуды.	1	25.09.2023		
8	Практическая работа: мытьё столовой посуды	1			
9	Тест: «Средства и правила по уходу за посудой».	1	02.10.2023		
10	Правила хранения продуктов. Хранение сыпучих продуктов.	1			

11	Тест: «Хранение сыпучих продуктов».	1	09.10.2023		
12	Холодильник. Правила хранения продуктов в холодильнике.	1			
13	Правила хранения фруктов.	1	16.10.2023		
14	Практическое занятие: первичная обработка фруктов.	1			
15	Правила хранения овощей.	1	23.10.2023		
16	Практическое занятие: первичная обработка овощей.	1			
17	Салаты. История возникновения салатов.	1	06.11.2023		
18	Правила приготовления и хранения салатов.	1			
19	Практическая работа: приготовление овощного салата.	1	13.11.2023		
20	Практическая работа: приготовление овощного салата.	1			
21	Практическая работа: приготовление фруктового салата.	1	20.11.2023		
22	Практическая работа: приготовление фруктового салата.	1			
23	Тест: «Первичная обработка овощей и фруктов».	1	27.11.2023		
24	Составление технологических карт для овощного салата «Здоровье».	1			
25	Чай. История возникновения чая. Традиции чаепития.	1	04.12.2023		
26	Практическая работа: сервировка чайного стола, заваривание чая.	1			
27	Кофе. История кофе.	1	11.12.2023		
28	Практическая работа: сервировка стола, приготовление кофе из растворимого.	1			
29	Повторение пройденного материала.	1	18.12.2023		
30	Тест: «Правила Тб и личной гигиены повара».	1			
31	Выбор качественных продуктов.	1	25.12.2023		
32	Основные виды обработки и хранения пищевых продуктов.	1			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 755 "РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР АУТИЗМА"
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Демьянчук Лариса
Николаевна, Директор

12.01.24 14:47 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

33	Этикет.	1	15.01.2024		
34	Понятия столового этикета.	1			
35	Правила сервировки стола к завтраку.	1	22.01.2024		
36	Тест: « Правила поведения за столом».	1			
37	Бутерброды.	1	29.01.2024		
38	Виды бутербродов.	1			
39	Продукты для бутербродов.	1	05.02.2024		
40	Правила хранения продуктов для бутербродов.	1			
41	Простые бутерброды.	1	12.02.2024		
42	Практическая работа: приготовления простых бутербродов.	1			
43	Сложные бутерброды.	1	19.02.2024		
44	Практическая работа: приготовление сложных бутербродов.	1			
45	Канаше.	1	26.02.2024		
46	Практическая работа: приготовление канаше.	1			
47	Проверочная работа: сервировка стола к полднику.	1	04.03.2024		
48	Составление меню полдника.	1			
49	Повторение правил личной гигиены.	1	11.03.2024		
50	Электрооборудование. Правила ТБ.	1			
51	Горячие бутерброды.	1	18.03.2024		
52	Практическая работа: приготовление горячих бутербродов.	1			
53	Практическая работа: сервировка стола ко второму завтраку.	1	01.04.2024		
54	Практическая работа: приготовление сложных бутербродов и чая ко второму завтраку.	1			
55	Повторение темы «Бутерброды».	1	08.04.2024		
56	Тесты по теме «Бутерброды».	1			
57	Повторение темы «Салаты».	1	15.04.2024		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 755 "РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР АУТИЗМА"
ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Демьянчук Лариса
Николаевна, Директор

12.01.24 14:47 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

58	Повторение правил обработки овощей и ТБ при приготовлении салатов.	1			
59	Способы хранения готовой пищи.	1	22.04.2024		
60	Сроки хранения продуктов, готовой пищи.	1			
61	Рецепты.	1	29.04.2024		
62	Подбор рецептов.	1			
63	Повторение правил этикета.	1	06.05.2024		
64	Тест: «Правила поведения за столом».	1			
65	Практическое занятие: приготовление горячих бутербродов, заваривание чая.	1	13.05.2024		
66	Практическое занятие: сервировка стола к завтраку.	1			
67	Практическая работа: уборка кухни и кухонного оборудования.	1	20.05.2024		
68	Практическая работа: уборка кухни и кухонного оборудования.	1			

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Включает в себя дидактическое и методическое обеспечение образовательной программы, описание печатных пособий, технических средств обучения, экранно-звуковых пособий, игр и игрушек, оборудования класса, а также перечень информационно-коммуникативных средств обучения.

Дидактическое и методическое обеспечение Дидактическое обеспечение	Методическое обеспечение
Для реализации рабочей программы 5 класса используется учебник для специальных коррекционных образовательных учреждений 8 вида используется учебники: В.И.Ермакова «Основы кулинарии», В.Д.Симоненко «Технология», И.А.Сасова, М.Б.Павлова, М.И.Гуревич «Технология» 2015, журналы и книги по кулинарии.	Программы: Программа специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5—9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. - Сб. 1. - 232 с.
<u>2.Коррекционное образование Технология (5-11 классы)</u> Авторы: <u>Картушина Г. Б.</u> , <u>Мозговая Г. Г.</u> Художник: <u>Богомолова О. П.</u> , <u>Давыдов В. С.</u> , <u>Купцова М. С.</u> Редактор: <u>Купцова Е. Е.</u> , <u>Гончарова Н. В.</u> Издательство: <u>Просвещение</u> , 2018 г.	Дополнительные образовательные программы Программы для 5 – 9 классов для детей с ограниченными возможностями здоровья (дидактические игры)
Печатные пособия Листы-помощники, карточки с заданием	Муляжи

Технические средства обучения

Наименование объектов	Примечание
Классная доска с набором приспособлений для крепления таблиц, плакатов и картинок	
Электронные приложения к учебникам	
Настенная доска с набором приспособлений для крепления картинок	
Компьютер, принтер, сканер	
Аудиоцентр, магнитофон	

Экранно-звуковые пособия

Аудиозаписи в соответствии с программой обучения.
Видеофильмы, соответствующие тематике программы по технологии (по возможности).
Мультимедийные (цифровые) образовательные ресурсы, соответствующие тематике примерной программы по технологии.
Ресурсы интернета (электронные библиотеки)

Оборудование классов

Стол учительский с тумбой.
Стол общий со стульями.
Бытовая техника.
Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий и пр.
Настенные доски для вывешивания иллюстративного материала.
Подставки для книг, держатели для схем и таблиц и т. д.