

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 7 «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 15:04 (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:

- создание условий для овладения учащимися основными технологическими операциями, применяемыми при приготовлении кулинарных блюд;
 - коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
 - развитие умения пользоваться необходимыми инструментами и приспособлениями;
 - формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту
 - развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
 - формировать умение самостоятельно готовить простые блюда анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления, трудоёмкость и затратность их приготовления;
 - формировать умение пользоваться электробытовыми приборами с соблюдением правил технике безопасности.
-
- 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) компетенциями, которые, 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 объем 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, ужину;
- Провести первичную обработку овощей;
- Приготовление салата «оливье», винегрета;
- Подобрать продукты и приготовить бутерброды;
- Подобрать крупы и приготовить их для тепловой обработки;
- Подобрать продукты и приготовить бутерброды;
- Заварить чай, сварить компот;
- 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.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодовое 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.

Краткий учебный курс

№ п/п	Раздел	Кол-во часов	Краткое содержание курса
--------------	---------------	---------------------	---------------------------------

1	Вводное занятие	8	Повторение правил техники безопасности. Обучение применения их на практике.
2	Спецодежда и личная гигиена повара	6	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	Скатерти, салфетки, рецепты, сервировка стола.	8	Изучать материалы, из которых делают скатерти и салфетки, правила стирки и утюжки. Продолжать учиться читать рецепты и различать сервировку к завтраку и ужину.
5	Электрооборудование кухни	3	Продолжать знакомство с видами электрооборудования столовой. Добиваться понимания важности того как нужно включать и выключать приборы, ухаживать за ними.
6	Первичная обработка продуктов	10	Продолжать изучать основные виды продуктов питания. Уметь проводить первичную обработку продуктов, особенно овощей и фруктов.
7	Салаты	10	Получать общие сведения о салатах, продуктов для них, правилах приготовления. Учиться составлять технологические карты.
8	Бутерброды	13	Расширять знания о бутербродах, продуктах для них, правилах приготовления. Уметь подбирать продукты для бутерброда, делать нарезку,
9	Горячие напитки	6	Расширять знания о видах горячих напитков, происхождение основы для напитков. Уметь заваривать чай, кофе из растворимого, компот из сухофруктов.
10	Каши	4	Увеличение знаний о видах каш. Уметь составлять технологические карты.

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Кулинария» в
__7А__ классе**

№	Тема урока	Кол-во часов	Планируемая дата	Фактическая дата	Примечание
1	Вводное занятие. Понятия «Кулинария».	1	07.09.2023		
2	Правила техники безопасности во время работы в кабинете.	1			
3	Личная гигиена повара.	1	14.09.2023		
4	Спецодежда. Санитарно-гигиенические требования к ней.	1			
5	Кухонная посуда и инвентарь.	1	21.09.2023		
6	Средства по уходу за посудой.	1			
7	Основные виды обработки пищевых продуктов	1	28.09.2023		
8	Практическая работа.	1			
9	Чай. История возникновения чая. Традиции чаепития.	1	05.10.2023		
10	Практическая работа: сервировка чайного стола, заваривание чая.	1			
11	Кофе. История кофе.	1	12.10.2023		
12	Практическая работа: сервировка стола, приготовление кофе из растворимого.	1			
13	Овощи. Правило обработки и хранения.	1	19.10.2023		
14	Фрукты. Правило обработки и хранения.	1			
15	Виды салатов: овощной.	1	26.10.2023		
16	Виды салатов: фруктовый.	1			
17	Практическая работа: сервировка стола к завтраку.	1	09.11.2023		
18	Практическая работа: приготовление фруктового салата.	1			
19	Бутерброды. Виды бутербродов.	1	16.11.2023		
20	Продукты для бутербродов, правила хранения продуктов для бутербродов.	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 15:04 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

21	Простые бутерброды.	1	23.11.2023		
22	Практическая работа: приготовления простых бутербродов.	1			
23	Сложные бутерброды.	1	30.11.2023		
24	Практическая работа: приготовление сложных бутербродов.	1			
25	Канапе.	1	07.12.2023		
26	Практическая работа: приготовление канапе.	1			
27	Практическая работа: сервировка праздничного стола, приготовление чая, салата, бутербродов.	1	14.12.2023		
28	Практическая работа: сервировка праздничного стола, приготовление чая, салата, бутербродов.	1			
29	Повторение правил ТБ.	1	21.12.2023		
30	Тест: «правила ТБ».	1			
31	Повторение правил личной гигиены.	1	11.01.2024		
32	Тест: «Правил личной гигиены».	1			
33	Основные продукты питания.	1	18.01.2024		
34	Способы выбора доброкачественных продуктов.	1			
35	Способы хранения продуктов и готовой пищи.	1	25.01.2024		
36	Тест: «Способы хранения сырых и готовых продуктов».	1			
37	История появления рецептов.	1	01.02.2024		
38	Правила составления рецепта блюд.	1			
39	Чтение и составление рецепта приготовления блюд.	1	08.02.2024		
40	Повторение темы «Бутерброды».	1			
41	«Горячие бутерброды».	1	15.02.2024		
42	Практическая работа: приготовление горячих бутербродов.	1			
43	«Закрытые бутерброды».	1	22.02.2024		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

12.01.24 15:04 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

44	Практическая работа: приготовление закрытых бутербродов.	1			
45	Повторение темы «Салаты».	1	29.02.2024		
46	Выбор продуктов для салатов из отварных овощей.	1			
47	Практическая работа: составление технологической карты для салата «Оливье».	1	07.03.2024		
48	Практическая работа: мытьё кухонной посуды.	1			
49	Практическая работа: составление технологической карты для «Винегрета».	1	14.03.2024		
50	Практическая работа: мытьё столовой посуды.	1			
51	Правила мытья посуды.	1	04.04.2024		
52	Практическая работа: мытьё чайной посуды.	1			
53	Крупы. История использование круп.	1	11.04.2024		
54	Выбор круп для гарнира, безмолочных каш.	1			
55	Повторение темы «Личная гигиена».	1	18.04.2024		
56	Тест: «Значение соблюдения личной гигиены и правил ТБ на кухне».	1			
57	Бытовая техника на кухне.	1	25.04.2024		
58	Правила ТБ при работе с бытовой техникой.	1			
59	Практическое занятие: сервировка стола к завтраку.	1	02.05.2024		
60	Практическое занятие: сервировка стола к завтраку.	1			
61	Сухофрукты. Значение сухофруктов в питании человека.	1	09.05.2024		
62	Выбор и хранение сухофруктов.	1			
63	Ужин. Значение ужина в рационе человека.	1	16.05.2024		
64	Правила сервировки стола к ужину.	1			

65	Составление технологической карты по приготовлению компота.	1	23.05.2024		
66	Сервировка стола к ужину.	1			
67	Повторение пройденного материала.	1			
68	Тесты по кулинарии.	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 7 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.
2.Коррекционное образование <u>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 посуды.
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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

12.01.24 15:04 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B