

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 9 «А» КЛАССА  
(I вариант)**

Составила:  
Бушкова Елена Алексеевна  
Учитель первой категории

**Согласовано**

Зам.директора по УВР

\_\_\_\_\_ О.П. Карева

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Санкт-Петербург  
2023

## 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:**

- санитарно-гигиенические требования к личной гигиене повара, помещению и оборудованию столовой;
- технику безопасной работы с электроприборами, режущим инструментом;
- электрическое и механическое оборудование для приготовления пищи;
- виды посуды и инвентаря;
- правила сервировки стола и столовый этикет;
- основные сведения о пищевых веществах и группах продуктов питания;
- правила хранения продуктов питания;
- критерии выбора доброкачественных продуктов;
- технологию приготовления первых блюд;
- технологию вторых блюд из мяса, рыбы;
- технологию приготовления блюд из различных видов теста;
- технологию приготовления горячих напитков;
- рассчитать расход продуктов.

### **Минимальный уровень:**

- санитарно-гигиенические требования к личной гигиене повара, помещению и оборудованию столовой;
- технику безопасной работы с электроприборами, режущим инструментом;
- электрическое и механическое оборудование для приготовления пищи;
- виды посуды и инвентаря;
- правила сервировки стола и столовый этикет;
- основные сведения о пищевых веществах и группах продуктов питания;
- правила хранения продуктов питания;
- критерии выбора доброкачественных продуктов.
- 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

Раздел	Кол-во часов	Краткое содержание курса
Вводное занятие	2	Повторение правил техники безопасности. Обучение применению их на практике.
Спецодежда и личная гигиена повара	7	Повторение правил использования одежды для работы поваром и правил личной гигиены. Обучение использованию этих знаний в повседневной работе.
Посуда и инвентарь	3	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.
Этикет. Скатерти, салфетки рецепты, сервировка стола.	7	Изучать материалы, из которых делают скатерти и салфетки, правила стирки и утюжки. Продолжать учиться читать рецепты и различать сервировку к завтраку и ужину.
Электрооборудование кухни	4	Продолжать знакомство с видами электрооборудования столовой. Добиваться понимания важности того как нужно включать и выключать приборы, ухаживать за ними.
Кухни народов мира	37	Познакомить с традициями национальных кухонь. Дать представление о их разнообразии и вкусовых особенностях. Научить готовить самые популярные блюда.
Пищевые отравления	3	Ознакомить с возможностями пищевых отравлений, их причинах и следствиях. Рассказать о мерах профилактики.
Рациональное питание.	3	Расширять знания о сбалансированном питании, учить высчитывать к/калории для суточной нормы потребления пищи.
Правила хранения продуктов.	2	Повторить правила хранения сырой и готовой продукции.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

12.01.24 15:11 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

**Календарно-тематическое планирование по предмету «Кулинария» в  
\_\_9\_\_ классе**

<b>№</b>	<b>Тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Планируемая дата</b>	<b>Фактическая дата</b>	<b>Примечание</b>
1	Вводное занятие. Правила ТБ на кухне.	1	01.09.2023		
2	Личная гигиена повара. Спецодежда.	1			
3	Санитарно-гигиенические требования к спецодежде.	1	08.09.2023		
4	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	1			
5	Требования к производственным столам, кухонной посуде, разделочным доскам, уборочному инвентарю.	1	15.09.2023		
6	Правила мытья столовой и чайной посуды.	1			
7	Правила мытья столовой и чайной посуды.	1	22.09.2023		
8	Тест по правилам мытья посуды и кухонному инвентарю.	1			
9	Белки, жиры, углеводы-необходимые вещества для человека.	1	29.09.2023		
10	Расчёт суточного потребления белков, жиров, углеводов и к/калорий необходимых в рационе человека.	1			
11	Пищевые отравления и их профилактика.	1	06.10.2023		
12	Меры предупреждения отравлений.	1			
13	Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной одежде.	1	13.10.2023		
14	Значение санитарной культуры для предупреждения пищевых отравлений. Тест: гигиена повара.	1			
15	Условия хранения, сроки реализации сырой продукции.	1	20.10.2023		
16	Санитарные требования к реализации готовой пищи.	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 15:11 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

17	Значение современного оборудования в деятельности повара. Электробезопасность.	1	10.11.2023		
18	Эксплуатация и уход за электрооборудованием	1			
19	Проверочная работа: эксплуатация и уход за электрооборудованием.	1	17.10.2023		
20	Кухни народов мира.	1			
21	Культурные ценности национальных кухонь.	1	24.10.2023		
22	Блюда национальной кухни народов Севера	1			
23	Особенности национальной кулинарии.	1	01.12.2023		
24	Место рыбы в блюдах национальной кухни. Способы обработки, заготовки и хранения рыбы.	1			
25	Строганина из оленины и рыбы. Просмотр видео материала.	1	08.12.2023		
26	Юкола. Просмотр видео материала.	1			
27	Русская национальная кухня. Особенности русской кухни.	1	15.12.2023		
28	Роль овощей в русской кухне. Блюда из картофеля.	1			
29	Практическая работа: приготовление картофельных котлет.	1	22.12.2023		
30	Практическая работа: приготовление картофельных котлет.	1			
31	Тест: первичная обработка овощей.	1	12.01.2024		
32	Капуста. Блюда из капусты	1			
33	Практическая работа: приготовление капустных котлет.	1	19.01.024		
34	Практическая работа: приготовление капустных котлет.	1			
35	Особенности православной русской кухни.	1	26.01.2024		
36	Подбор рецептов.	1			
37	Практическая работа: приготовление постного рассольника.	1	02.02.2024		
38	Практическая работа: приготовление постного рассольника.	1			
39	Кухня стран Балканского полуострова.	1	09.02.2024		

Документ подписан электронной подписью



40	Особенности кухни стран Балканского полуострова	1			
41	Практическая работа: приготовление греческого салата.	1	16.02.2024		
42	Практическая работа: приготовление греческого салата.	1			
43	Итальянская кухня.	1	23.02.2024		
44	Особенности итальянской кухни.	1			
45	Практическая работа: приготовление пиццы.	1	01.03.2024		
46	Практическая работа: приготовление пиццы.	1			
47	Кухня США.	1	08.03.2024		
48	Особенности кухни США	1			
49	Практическая работа: приготовление гамбургера.	1	15.03.2024		
50	Практическая работа: приготовление гамбургера.	1			
51	Правила ТБ при работе на кухне и с электробытовыми приборами.	1	05.04.2024		
52	Тест: «Значение санитарной культуры для предупреждения пищевых отравлений».	1			
53	Кухня народов Америки.	1	12.04.2024		
54	Особенность Мексиканской кухни.	1			
55	Практическая работа: приготовление риса в мексиканском стиле.	1	19.04.2024		
56	Практическая работа: приготовление риса в мексиканском стиле.	1			
57	Кухня народов Средней Азии	1	26.04.2024		
58	Связь религиозных традиций и питания.	1			
59	Практическая работа: приготовление плова.	1	03.05.2024		
60	Практическая работа: приготовление плова.	1			
61	Повторение темы «Этикет».	1	10.05.2024		
62	Значения и правила сервировки стола.	1			
63	Составление меню на день, к празднику.	1	17.05.2024		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

12.01.24 15:11 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B

64	Сервировка стола к праздничному обеду.	1			
65	Способы складывания салфеток.	1	24.05.2024		
66	Способы складывания салфеток.	1			
67	Подготовка электробытовых приборов и кухонного оборудования к следующему году.	1			
68	Контрольная работа по итогам года.	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.

<b>Дидактическое и методическое обеспечение</b> Дидактическое обеспечение	Методическое обеспечение
Для реализации рабочей программы 9 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.	<b>Программы:</b> 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.
<b>2.Коррекционное образование Технология (5-11 классы)</b> 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.	<b>Дополнительные образовательные программы</b> Программы для 5 – 9 классов для детей с ограниченными возможностями здоровья (дидактические игры)
<b>Печатные пособия</b> Листы-помощники, карточки с заданием	<b>Муляжи</b>

### 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 15:11 (MSK)

Сертификат AE334E1DD3BD7D27C66749C6CC68167B