


Государственное казенное общеобразовательное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №6 г. Иркутска».


Рассмотрено:

на МО учителей

 Н.А.Пьянникова
протокол № 1 от 25.08.2023г.


Согласовано на МС:

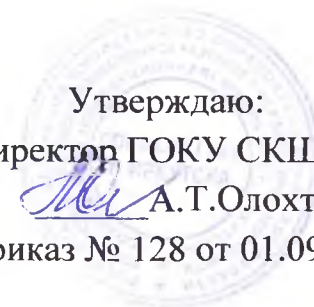
зам. директора по УР

 И.В.Тюменцева
протокол № 1 от 28.08.2023г.

Утверждаю:

директор ГОКУ СКШ №6

 А.Т.Олохтонова
приказ № 128 от 01.09.2023



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Профессионально- трудовое обучение » (Кулинария)
9 класс
для обучающихся с легкой умственной отсталостью

Олохтонова
Александра
Тимофеевна
а

Подписан: Олохтонова Александра
Тимофеевна
DN: C=RU, S=Иркутская область,
L=Иркутск, Т=Директор, О=""
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
"СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА № 6 Г. ИРКУТСКА""",
СНИЛС=04863314162,
ИНН=381002908367,
E=school6cor@bk.ru, G=Александра
Тимофеевна, SN=Олохтонова,
CN=Олохтонова Александра
Тимофеевна

Составила: учитель Ляхова Т.И.

г. Иркутск

2023г

1. Пояснительная записка

Программа предметной области Трудовая подготовка (предмет кулинария) 9 класса оставлена на основе авторской программы по специализации «Кулинария» учителя профессионально-трудового обучения Т.И. Ляховой, утверждена на заседании кафедры коррекционно-развивающего обучения ГАУДПО ИПКРО 11.11.2014года (Протокол№9).

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273
- АООП образования для обучающихся с легкой умственной отсталостью ГОКУ СКШ №6 г. Иркутска;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации № 1599 от 19.12.2014 «Об утверждении ФГОС образования, обучающихся с интеллектуальными нарушениями»;
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
- Устава ГОКУ СКШ №6 г. Иркутска.

Исходя из местных условий обучения и трудоустройства выпускников, школа выбирает соответствующие виды труда. Опыт трудоустройства выпускников школы, показывает, что при современном развитии общества от обучающихся требуется интегрированное образование при устройстве на работу в условиях рыночной экономики.

Знания, умения и навыки по приготовлению пищи получаемые на уроках «Основы социальной жизни» недостаточны для последующей самостоятельной жизни, так как человек не может жить без знаний по правильному приготовлению пищи. Незнание этого приводит к неправильному расходованию средств, проблемам со здоровьем.

Цель:

Допрофессиональная подготовка учащихся с умственной отсталостью кулинарии. Формирование необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений.

Основные задачи:

1. Выбатывать практические умения и навыки, необходимые для повседневной последующей социальной жизни, адаптации в условиях рыночной экономики.
2. Формировать у учащихся представления о труде, общественной жизни и быте людей.
3. Расширять кругозор, развивать познавательный интерес, корректировать память, внимание, мышление, моторику рук, формировать эстетический вкус,
3. Развивать творческие способности учащихся.
4. Воспитывать хозяйственность, аккуратность.

Программа связана с множеством предметов: основы социальной жизни, математикой, русским языком, чтением, биологией.

В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глу

боким рассмотрением связей и зависимостей. Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальными нарушениями.

2. Общая характеристика учебного предмета

На уроках «Кулинария» обучающиеся получают представление об основах физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ассортименте основных продуктов питания, технологии приготовления пищи, современном производстве и профессиональном образовании, об основах проектной деятельности. Это позволит обучающимся сформировать навыки самообслуживания, приготовления простых блюд для себя и членов семьи, создаст условия для профессионального самоопределения. Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов.

На уроках профессионально-трудового обучения «Кулинария» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Кулинария» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Кулинария» относится к образовательной области – профессионально-трудовое обучение.

Программа для обучающихся 9 класса рассчитана на 272 учебных часа, реализуется в течение 34 учебных недель.

Возможно увеличение или уменьшение количества часов, в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни.

Класс	Количество часов					год
	В неделю	1четверть	2четверть	3четверть.	4четверть	
9	8	64	64	80	64	272

4. Планируемые результаты изучения учебного предмета

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

Личностные результаты:

-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;

-овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;

-понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договорённостей;
- формировать умения сотрудничать со сверстниками и взрослыми в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду

Предметные результаты освоения учебного предмета

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договорённостей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

9класс

<p>Минимальный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбинат питания. Кондитерский цех. Оборудование. Инвентарь. Использование. Техника безопасности при работе с инвентарём и оборудованием. - мука, виды муки для кондитерских изделий. Санитарные требования, техника безопасности при работе с инвентарём и оборудованием. - кремы, пропитки украшения для кондитерских изделий. Санитарные требования - виды теста для тортов, пирожных: бисквитное, песочное, заварное, слоёное, дрожжевое, вафельное. Продукты, качество, санитарные требования. - способы экономного расходования продуктов и электроэнергии, бережного обращения с инструментами, оборудованием и приспособлениями; <ul style="list-style-type: none"> - элементарные сведения по трудовым законодательством. - правила безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности, внутреннего 	<p>Достаточный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять практические работы по первичной и тепловой обработке продуктов. - пользоваться оборудованием, инструментом для обработки продуктов, выполнять санитарные требования, технику безопасности. - рационально, экономно расходовать продукты и электроэнергию; - бережно обращаться с оборудованием, инструментами и приспособлениями; - подготавливать и рационально организовывать рабочее место; - соблюдать требования безопасности труда, производственной санитарии, электро и пожарной безопасности. - контроль за качеством выполняемых работ. - умение делать бракераж готового изделия. - обеспечения безопасности труда.
--	--

<p>распорядка и организации рабочего места; - основные технологические понятия; назначение и технологические свойства продуктов; -назначение и устройство применяемых инструментов, приспособлений и оборудования; -виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.</p>	
--	--

9 класс

Кондитерский цех

Кондитерский цех и его оборудование. Уход за оборудованием кондитерского цеха

Техника безопасности при работе в кондитерском цехе.

Санитарные требования к оборудованию

Мука.

Сырье для муки. Виды муки. Сортность. Влажность. Питательная ценность. Хранение.

Кремы, пропитки для смазывания и украшения тортов

Назначение кремов. Виды. Инвентарь для приготовления кремов. Продукты и их качество. Время хранения.

Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности. Вкус, консистенция, внешний вид крема.

Определение крема по вкусу, консистенции, внешнему виду.

Посуда, инвентарь. Температура выпекания. Виды крема для смазывания и украшения тортов и пирожных из песочного теста.

Тесто и изделия из теста.

Песочное тесто.

Продукты. Качество. Формы для выпечки.

Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления песочного теста. Песочные коржи для тортов. Песочного печенье. Оформление

Бисквитное тесто.

Продукты. Качество.

Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления бисквитного теста.

Бисквитное тесто. Украшение изделия

Дрожжевое тесто

Продукты. Качество.

Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления дрожжевого теста.

Изделий из дрожжевого теста. Фарш и начинки. Выпечка. Готовность изделий.

Слоёное тесто.

Продукты. Качество. Оформление

Заварное тесто

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста. Использование. Оформление

Вафельное тесто.

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста. Использование. Оформление

Повторение изученного материала за прошедшие годы обучения.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

7. Описание материально - технического обеспечения образовательной деятельности

1 Учебная зона:

Стол учителя

Модульные столы, стулья

Компьютер

Интерактивная доска

Тумба для плакатов и таблиц

Шкафы для посуды

2 Зона практических действий:

Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденные столы

Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, посудомоечная машина, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф, микроволновая печь

Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервизы: чайный, кофейный, столовый, модели мер

3 Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Печатные и демонстрационные пособия: набор плакатов, по темам данных в программе, схемы, раздаточный материал:

Плакаты:

«Первичная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов»

«Разделка и обработка рыбной продукции»

«Разделка мяса»

«Бордюры из крема для украшения поверхностей тортов»

«Виды пирожного»

«Кондитерские изделия»

«Приготовление и подача кулинарных блюд и мучных изделий».

Комплект таблиц: «Кулинария»

Наглядно – дидактическое пособие «Посуда» - М.: МОЗАЙКА - СИНТЕЗ, 2016г.

Наглядно – дидактическое пособие «Бытовая техника» - М.: МОЗАЙКА - СИНТЕЗ, 2016г.

4 Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

Список литературы

1. Кулинария: учебник для НПО: учебное пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

2. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО: учебное пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

4. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов /В.А.Барановский, Л.Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. М.: «Академия»,2003г.

Список литературы для педагога:

6. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. М.: «Академия»,2006г.

7. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.

8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Список литературы для учащихся:

9. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

10. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:учебное пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

12. Пособие для повара: учебное пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

Интернет-сайты:

13. <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

14. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

15. <http://www.restoran.ru>;

16. <http://www.povarenok.ru>

17. <http://www.frio.ru> и другие

1. Печатные и демонстрационные пособия: набор плакатов, по темам данных в программе, схемы, раздаточный материал

2. Экранно - звуковые пособия

3. Технические средства обучения (Средства ИКТ)

4. Учебно – практическое и учебно – лабораторное оборудование:

электроплиты, холодильник, кухонная посуда, чайная посуда, инструменты и приспособления для обработки продуктов.