



**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Донецкая специальная школа-интернат»
(ГКОУ РО Донецкая школа-интернат)**

346330, Ростовская область
г. Донецк, ул. Некрасова, 1

Тел.(8-86368) 2-72-94, 9-79-26 тел/факс 2-72-95
E-mail: ski_donetsk@rostobr.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО
Донецкой школы-интерната
_____ Н.В. Лобанова

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по труду (технологии)
кулинарное дело
6 класс**

1. Пояснительная записка.

Примерная рабочая программа подготовлена на основе федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Примерная рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) кулинарное дело» 6 класса для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) – это общеобразовательная программа, адаптированная для данной категории обучающихся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Цель обучения:

формирование у обучающихся необходимого объема до профессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

- расширять первоначальные до профессиональные знания и умения, необходимые для ознакомления с профессией повара;
- формировать первоначальные практические знания необходимые в повседневной жизни;
- развивать приёмы ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формировать опыт применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- расширять кругозор;
- развивать познавательный интерес и деятельность трудового характера;
- воспитывать хозяйственность и аккуратность в практической работе.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Учебный предмет «Труд (технология) кулинарное дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи.

Основные направления коррекционной работы:

- развитие эмоционально-личностной сферы и коррекция ее недостатков;
- развитие познавательной деятельности и целенаправленное формирование высших психических функций;
- формирование произвольной регуляции деятельности и поведения;
- формирование социальных навыков и социализации;
- обеспечение эмоциональной разрядки.

Формы организации образовательного процесса:

- урок;
- практическая работа;
- экскурсия;
- урок с использованием ИКТ.

Используемые технологии:

- технология разноуровневого обучения;
- технология проблемного обучения;
- личностно-ориентированное обучение;
- игровые технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- здоровьесберегающие технологии.

Основные методы организации учебного процесса:

- словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;
- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические: карточки, тесты, технологические карты, практическая работа.

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология) кулинарное дело» является основной частью предметной области «Технология» .

№ п/п	Класс	Наименование	Кол-во часов	
			В неделю	В год
1	6	Труд (технология) кулинарное дело	7 час.	238 час.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты освоения учебного предмета по итогам обучения в 6 классе.

Предметные результаты		Личностные результаты
Минимальный уровень	Достаточный уровень	
<p>- Знание названий некоторых продуктов;</p> <p>– знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);</p> <p>– знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;</p> <p>-узнавание и называние правил составления технологической карты;</p> <p>- определение технологии приготовления простых блюд.</p>	<p>-Знание названий некоторых продуктов и блюда, которые из них готовятся;</p> <p>-представления об основных свойствах используемых продуктов;</p> <p>-отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;</p> <p>-знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;</p> <p>-знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);</p> <p>-экономное расходование материалов, продуктов;</p> <p>-знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;</p> <p>-использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших схем, их чтение и</p>	<p>-Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;</p> <p>– проявления познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности;</p> <p>–овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</p> <p>–понимание необходимости общественно полезного труда как условий безопасной и эффективной социализации;</p> <p>–формирование самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p>–формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</p> <p>– формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации;</p> <p>- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.</p>

	<p>выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;</p> <p>-осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;</p> <p>-оценка своей работы (красиво/некрасиво, аккуратно/неаккуратно, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец);</p> <p>-пользование календарем для установления порядка месяцев в году, количества суток в месяцах; номеров месяцев от начала года;</p> <p>-определение времени по часам разными способами с точностью до 1 минуты;</p> <p>-понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.</p>	
--	---	--

Формирование базовых учебных действий.

Программа формирования базовых учебных действий (БУД) обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) реализуется в процессе всего обучения в процессе всей учебной и внеурочной деятельности по предмету в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Система оценки достижения обучающимися планируемых результатов освоения программы.

Формы контроля:

собеседование,
устный опрос,

письменный опрос,
тестовая работа по теме,
практическая работа.

Критерии оценивания предметных результатов: бальная оценка.

5. Содержание учебного предмета.

Наименования разделов, тем.

1. Введение.

Значение кулинарии в жизни человека.

Личная гигиена при приготовлении пищи.

Правила техники безопасности при выполнении практических работ.

2. Значение продуктов в жизни человека.

Значение овощей, фруктов, зелени, ягод в питании человека.

Витамины. Потребность в витаминах.

Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.

Значение мясных и рыбных продуктов.

Значение супов.

Значение молока и кисломолочных продуктов.

3. Продовольственные товары. Продовольственный магазин.

Продовольственный магазин. Покупка продуктов.

Экскурсия в продовольственный магазин.

4. Кухня — место приготовления пищи.

Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.

Требования к организации рабочего.

5. Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.

Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.

Средства ухода за кухонным инвентарем.

6. Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.

Металлическая посуда.

Последовательность мытья посуды.

7. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал.

Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.

Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала

8. Виды зелени.

Значение зелени в питании. Укроп и петрушка. Переборка зелени.

Использование зелени в кулинарии.

9. Свежие и отваренные овощи.

Определение свежести овощей.

Последовательность и правила обработки овощей для салатов.

Последовательность обработки овощей. Правила и формы нарезки отварных овощей.

Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

10. Яйца.

Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц.

Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.

11. Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе).

Закусочные бутерброды (канапе). Варианты приготовления канапе.

Нарезка колбасы и сыра. Применение вилочек и шпажек в канапе. Виды подачи бутербродов (канапе).

12. Горячие напитки: кофе, какао.

История появления кофе, какао на России. Способы приготовления кофе, какао.

Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе. Требования к качеству кофе, какао,

Готовых напитков.

Перечень практических работ, экскурсий, направления проектной деятельности:

1. Продовольственные товары. Продовольственный магазин.

Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков».

Практическая работа «Сроки годности продуктов питания и правила хранения».

2. Кухня — место приготовления пищи.

Практические работы «Организация рабочего места».

Практическая работа «Проверка умений пользоваться электрической плитой».

Практическая работа «Проверка умений пользоваться микроволновой печью».

Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни».

3. Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.

Практическая работа «Шинкование овощей».

Практическая работа «Нарезка моркови. Знакомство со специальными приспособлениями для нарезки».

4. Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.

Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».

Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды».

Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».

5. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал.

Практическая работа «Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала».

Практическая работа «Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала».

6. Виды зелени.

Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата».

Практическая работа «Очистка, мойка и переборка укропа, петрушки, зеленого лука».

7. Свежие и отваренные овощи.

Практическая работа «Изготовление овощного салата из капусты и моркови».

Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка и кубики».

8. Яйца.

Практическая работа «Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц».

9. Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе).

Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой, сыром».

Практическая работа «Приготовлен канапе. Выкладывание на тарелку».

10. Горячие напитки: кофе, какао.

Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе».

6. Тематическое планирование.

№ п/п	Раздел. Тема	Ко л-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Электронные учебно-методические материалы	Формы контроля
1.	Введение.	2	Экскурсия в кабинеты ОСЖ и домоводства, просмотр презентации, работа с дидактическим материалом, участие в беседе.	<p>Презентация «Личная гигиена при работе на кухне» https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html</p> <p>Презентация «История кулинарии» https://infourok.ru/prezentaciya-istoriya-razvitiya-kulinarii-5320586.html</p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа.
2.	Значение продуктов в жизни человека	19	Просмотр презентаций, работа с дидактическим материалом, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение тестовой работы.	<p>Презентация «Значение продуктов для организма» https://infourok.ru/pishevaya-cennost-produktov-pitaniya-6688848.html?ysclid=lmcex9c75y147993484</p> <p>Презентация «Чем полезны фрукты и овощи» https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chem-polezny-frukty-i-ovoshi-4980215.html?ysclid=lzwidgdiey943053288</p> <p>Презентация «Витамины и их значение для организма человека» https://infourok.ru/prezentaciya-uroka-</p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

[po-biologii-vitamini-i-ih-znachenie-dlya-organizma-cheloveka-klass-880084.html?ysclid=lzwijc478629549590](https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-k-uroku-biologhii-9-klass-korri-25.html?ysclid=lmcezwcxsi978207865)

Презентация «Роль питательных веществ для человека»

<https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-k-uroku-biologhii-9-klass-korri-25.html?ysclid=lmcezwcxsi978207865>

Презентация «Правильное питание»

https://kopilkaurokov.ru/corect/presentation/prezentatsiia_pravilnoe_pitanie_2?ysclid=lmcfr7nv2b406345173

Презентация «Крупы и макаронные изделия»

<https://infourok.ru/prezentaciya-krupi-i-makaronnie-izdeliya-2021878.html?ysclid=lzwincsvnb885033273>

Презентация «Мясо в питании человека»

<https://ppt-online.org/1127068?ysclid=lzwirhu761610301285>

Презентация «Рыба в питании человека»

<https://uchitelya.com/tehnologiya/178398-prezentaciya-k-uroku-tehnologii-ryba-v-pitanii-cheloveka-5-klass.html>

Презентация «Еще раз о пользе молока»

<https://uchitelya.com/nachalnaya-shkola/114565-prezentaciya-esche-raz->

				o-polze-moloka-3-4-klass.html Презентация «Здоровое питание школьника» https://prezentacii.org/download/57540/	
3.	Продовольственные товары. Продовольственный магазин.	14	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, экскурсия.	Презентация «Продовольственный магазин» https://ppt-online.org/1184729?ysclid=lzwwj52s78h498238518 Презентация «Покупка продуктов» https://infourok.ru/prezentaciya-pravila-pokupki-produktov-v-magazinah-7126063.html?ysclid=lzwwj6sn35y942010896	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, экскурсия.
4.	Кухня – место приготовления пищи	21	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, выполнение тестового задания.	Презентация «Техника безопасности на кухне» https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/84327-tehnika-bezopasnosti-pri-vypolnenii-kulinaryh-rabot.html?ysclid=lmdfknsp164269724 Презентация «Бытовые электроприборы на кухне» https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-bitovie-elektropribori-na-kuhne-klass-1169100.html?ysclid=lzwwjerqgcs140921427 Презентация «Холодильник» https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-kholodil-	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.

				nik.html?ysclid=lmkgawnr75664927121	
5.	Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски	28	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ.	<p>Презентация «Посуда, виды посуды» https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2012/08/16/prezentatsiya-po-teme-posuda-vidy-posudy</p> <p>Презентация «Виды разделочных досок, назначение» https://www.youtube.com/watch?v=GHv6zDqtZqg</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.
6.	Кухонная посуда: сковорода, кастрюля	16	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	<p>Презентация «Виды посуды, правила ухода» https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-posuda-1.html?ysclid=lmahf9bv44272630492</p> <p>Презентация «Правила мытья посуды» https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom</p> <p>Презентация «Моющие средства за посудой и уход за посудой» https://infourok.ru/prezentaciya-pokulinarii-moyushie-sredstva-i-uhod-zaposudoj-10-kl-6248290.html?ysclid=lmahlbokml39060892</p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.
7.	Знакомство с продуктами и материалами используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода,	14	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ,	<p>Презентация «Основные свойства сахара» https://infourok.ru/prezentaciya-poszh-na-temu-sahar-i-ego-svoystva-6497340.html?ysclid=lzwb6uewtp2386</p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

	крахмал		выполнение тестовой работы.	84964 Презентация «Добыча соли и ее применение» https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruMI97CFuy-zytLxVhkqj9t8PURfgsYRLLZIDH9_Ov-jagsHMxh2ilmRhOUdemYJoF7pkMW WfYZXTQu1nag8V7Mpt565qp5WmV5Ix1sWcE95ouegCrWgLaPXAJB-6HfskWg%3D%3D%3Fsign%3Dz9Xx WGGQaEKRFEISw7ePPSIPVX_rx34 XDC7_8VD2XNI%3D&name=dobycha_soli_ee_primenenie_-_kopiya.pptx&nosw=1	
8.	Виды зелени	15	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Виды овощей, их питательная ценность» https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/09/07/urok-prezentatsiya-po-sbo-ovoshchi-i-frukty-i-ih-polza Презентация «Виды зелени» https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-vidi-zeleennyh-ovoschnih-rasteniy-2318948.html?ysclid=lzwiki62gk831200557 Презентация «Зеленые овощи» https://znanio.ru/media/prezentatsiya_ze_lennye_ovoschi_salat_i_listovaya_gorch_itsa-54911	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.
9.	Свежие и отварные овощи	35	Просмотр презентаций, работа с учебным	Презентация «Правила нарезки овощей и фруктов»	Собеседование, устный опрос,

			<p>пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.</p>	<p>https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov Презентация «Овощи в питании человека»</p> <p>https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-ovoshi-v-pitanii-cheloveka-5-9-kl-5615991.html?ysclid=1mdj5b28dk397262544 Презентация «Правила нарезки овощей и фруктов»</p> <p>https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov Презентация «Приготовление салатов из сырых овощей»</p> <p>https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologiiiprigotovlenie-salатов-iz-sirih-ovoschey-3601927.html?ysclid=m0b9ble7xl764692198 Презентация «Правила работы ножом»</p> <p>https://урок.рф/presentation/30482.html?ysclid=lzwlclugr0695070089</p>	<p>письменный опрос, практическая работа.</p>
10.	Яйца	23	<p>Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.</p>	<p>Презентация «Яйца. Блюда из яиц» https://infourok.ru/prezentaciya-po-oszh-na-temu-blyuda-iz-yaic-5788099.html?ysclid=1mdl4q0ctv679085794 Презентация «Приготовление блюд из яиц»</p>	<p>Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.</p>

				https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruKTfl2JWiXdEJHUgDYkD ZHV_a_DdBtC2FxN-IsecywAkPggCJcd-1dVRmLwC59H8-_kqhsUviE0UvoYr7tpd7W5T0tn0AkH ymQSApwZvPx_-24t29FLYd5I6LNbPb1XS6XQ%3D%3D%3Fsign%3DyxOnhGhDyDBOCLNc hFebgNgnjLXup7zNNHkmZRhxU04%3D&name=c1488046619.pptx&nosw=1 Презентация «Жаренные блюда из яиц» https://infourok.ru/prezentaciya-zharennye-blyuda-iz-yaic-5069949.html?ysclid=lmdle0cjin3363404187	
11.	Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды (канапе)	28	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.	Презентация «Бутерброды» https://znanio.ru/media/prezentatsiya-5-klass-sbo-buterbrody-2641491 Презентация «Закусочные бутерброды» https://easyen.ru/load/tekhnologija/5_klass/prezentacija_prigotovlenie_zakusoc_hnykh_buterbrodov/222-1-0-68328 Презентация «Приготовление бутербродов» https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html Презентация «Пушка – канапушка» https://infourok.ru/prezentaciya-povar-	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.

				konditer-zakuski-kanape-4569374.html?ysclid=lzwlrgtdz3602700454	
12.	Горячие напитки: кофе, какао	21	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	<p>Презентация «Холодные и горячие напитки» https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-goryachie-i-holodnie-napitki-3513011.html?ysclid=lmdlvk7ze6288709142</p> <p>Презентация «Электрический чайник» https://myslide.ru/presentation/chajniki?ysclid=lmdm3m73wr324600927</p> <p>Презентация «Приготовление кофе» https://infourok.ru/prezentaciya-kofe-tehnologiya-klass-2415573.html?ysclid=lzwm18d5ih71611338</p> <p>Презентация «Приготовление какао» https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-75?ysclid=lmdmbhp08n278319403</p> <p>Презентация «Чайная посуда» https://uchitelya.com/tehnologiya/99773-prezentaciya-chaynyy-stol-5-klass.html</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.
13.	Обобщение	2	Выполнение практических работ, участие в беседе, выполнение тестовой работы.		Собеседование, устный опрос, тест.

7. Учебно-методический материал.

- Учебниками 5-9 класс не обеспечены.
- Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.
- Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 5 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
- Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. «Кулинария», Москва, «Экономика» 1987.

8. Материально-техническое обеспечение.

- Интерактивная панель d - 65.
- Моноблок «Универсал».
- Принтер hp.
- Бытовые электроприборы кухни.
- Бытовые электроприборы дома
- Кухонная и столовая посуда.
- Инвентарь и приспособления кухни.
- Бытовая мебель.
- Ученическая мебель.
- Комплект таблиц «Кулинария».