Пояснительная записка.

Настоящая программа по кулинарии составлена для учащихся с ограниченными возможностями 11 класса. Программа строится на основе базисного учебного плана специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии (Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002 №29/206-п 1 вариант), где на производственное обучение отводиться 22 часа в неделю. Данная программа является продолжением к программе для учащихся коррекционной школы 4-10 классов.

В последнее время трудовая подготовка учащихся с интеллектуальной недостаточностью вышла на качественно новый уровень Выбор эффективных путей организации профессионально-трудового обучения детей с интеллектуальной недостаточностью в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида, позволит повысить овладение ими трудовыми навыками. В сложившейся социальной ситуации с дальнейшим обучением и трудоустройством выпускников с интеллектуальной недостаточностью, важно уделить особое внимание организации в специальных (коррекционных) школах-интернатах профессионально- трудового обучения, нацеленного на подготовку учащихся к самостоятельной трудовой деятельности по одной из рабочих профессий в условиях современного производства.

Учебная программа составлена на основе следующих нормативных документов: - Закона Российской Федерации «Об образовании»; Федерального закона РФ от 28 апреля 2009г. № 71 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон» «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

* Федерального закона « О социальной защите инвалидов в РФ» (от 24.11. 1995г. № 181-Ф);
* Типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (утвержденное постановлением Правительства РФ от 12 марта 1997г. № 288) (с изменениями от 10 марта 2000г., 23 декабря 2002г., 1 февраля 2002г., 18 августа 2008г., 10 марта 2009г.),
* Письма МОиНРФ от 18.04.2008г. «О создании условий для получения образования детьми с ОВЗ и детьми - инвалидами»,

Базисного учебного плана специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии, утвержденного приказом от 10 апреля 2002 года № 29\2065-п Министерства образования РФ (I вариант),

* Устава образовательного учреждения и построен с учетом программных и дидактических разработок Института коррекционной педагогики РАО, в соответствии с СанПиН (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 апреля 2007 г. № 23 «Об Утверждении СанПиН 2.4.2200-07»).

Основной целью учебной программы является: создание комплекса условий для максимального усвоения социально-трудового опыта учащимися, подготовка учащихся к активной самостоятельной трудовой жизни, гуманистической созидательной деятельности в обществе в системе производственных отношений предприятий общественного питания. Реализовать данную цель позволят следующие задачи:

* 1. Коррекционно-образовательные задачи:

Формировать специальные трудовые знания и умения учащихся согласно программным требованиям с учетом специфики условий населенного пункта; умение участия в трудовых отношениях в условиях реального предприятия.

* 1. Коррекционно-развивающие задачи:

Развивать и корректировать психические функции учащихся в процессе учебной и трудовой деятельности; эмоционально-волевую сферу учащихся в процессе трудовой деятельности.

* 1. Коррекционно-воспитательные задачи:

Воспитывать нравственно-трудовые качества личности, характеризующиеся трудолюбием, трудовой дисциплиной, способностью к деловому общению в коллективном труде; культуру труда и технико- технологическую культуру, выражающую уровень научно-технического общетрудового, функционального и творческого развития личности; прививать бережное отношение к орудиям, приспособлениям, инструментам и расходным материалам труда кухонного рабочего.

В программе полностью сохранен принцип коррекционной направленности обучения: определены пути и средства исправления недостатков общего, речевого, физического, профессионального и нравственного воспитания детей с проблемами умственного развития в процессе овладения трудовыми навыками, необходимыми для их социализации.

Программа по кулинарии для 11 класса включает в себя 4 блока:

* Рецепты вкусного стола.
* Рецепты красивого стола.
* Кондитерские изделия.
* Производственная практика на базе школьного пищеблока.

Данная программа предусматривает реализацию как теоретического, так и практического курса. Теоретическое обучение организуется на базе кабинета кулинарии. Учитель уделяет большое внимание формированию у детей профессиональных представлений и понятий, терминологии. Теория закрепляется в практическом обучении на базе кабинета кулинарии.

Практическая часть курса составлена исходя из конкретных условий предприятий общественного питания населенного пункта, национально- региональных особенностей, наличия продуктов в разное сезонное время года с учетом финансовых возможностей семьи и социума, а также наличия материально-технической базы кабинета, возрастных особенностей учащихся. Практический курс, в свою очередь представлен двумя разделами: «Практическое обучение» и «Самостоятельные работы». «Практическое обучение» осуществляется на базе кабинета кулинарии с обучающей, стимулирующей и организационной помощью учителя. «Самостоятельные работы» проходят на базе предприятия сферы питания. Учитель добивается от своих учеников полной самостоятельности и высокой производительности труда.

Теоретический и практический материал представлен в объеме, достаточном для формирования у школьников представления о технической и технологической культуре, навыков коллективного труда ответственности, творческого подхода к трудовой деятельности.

Решение этих задач позволит получить следующий планируемый результат: достижение каждым выпускником уровня образовательной, трудовой и коррекционной подготовки позволяющего успешно адаптироваться и социализироваться в современном обществе.

Основным методом обучения является практический метод обучения, который реализуется через: организацию самостоятельных практических работ в условиях образовательного учреждения, в условиях реального предприятия; осуществление тренировочных упражнений в выполнении различных трудовых операций; проведение ролевых игр на различные темы трудовых отношений; экскурсии на предприятия населенного пункта.

Реализация словесных методов обучения осуществляется через: беседу с учащимися; рассказ учителя; инструктаж по охране труда и ТБ, выполнению работ и т.д.

Наглядный метод обучения реализуется через: демонстрацию иллюстрирующей наглядности; демонстрацию видео материалов; наблюдения за работой людей разных профессий и т.д. Контроль и оценка знаний

Контроль и оценка знаний осуществляется при текущей, тематической и итоговой проверке учебного материала. Два раза в год предусмотрено проведение практических работ по диагностике качества образованности учащихся:

На начало года - сентябрь и конец года - май

Для контроля знаний, умений и навыков предлагаются тестовые задания, практические, самостоятельные и контрольные практические работы.

Итоговая аттестация - по окончании всего курса обучения кулинарному делу проводится в форме защиты проекта и приготовления блюда данного проекта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование темы** | **Кол-во** **часов** |
|  |  **1 блок «Рецепты вкусного стола»** |  |
|  **1** | Первые блюда. | 12 |
| 2 | Приготовление первых блюд по индивидуальным заданиям |  |
|  3 | Вторые блюда |  |
|  4 | Приготовление вторых блюд по индивидуальному заданию |  |
|  5 | Напитки и сладкие блюда |  |
|  | **2 блок «Рецепты красивого стола»** |  |
|  1 | Посуда для сервировки |  |
|  2 | Оригинальная сервировка и украшения для стола |  |
|  3 | Праздничная сервировка стола |  |
|  4 | Гармония цвета |  |
| 5 | Правила употребления блюд и поведения за столом. |  |
|  | **3 блок «Кондитерские изделия»** |  |
| 1 | Вводный урокОзнакомление с кондитерским глоссарием. |  |
| 2 | Организация труда кондитера охрана труда и Т Б |  |
| 3 | Характеристика кондитерского сырья и подготовка к его производству. |  |
| 4 | Полуфабрикаты для кондитерских изделия. |  |
| 5 | Виды теста и технология его приготовления. |  |
| 6 | Отделочные полуфабрикаты способы отделки. Кремы. |  |
| 7 | Технологический процесс приготовления тортов. |  |
| 8 | Контроль качества кондитерского сырья. |  |
|  | **4 блок «Производственная практика на базе школьного пищеблока»**  |  |
|  |  |  |

**1 блок «Рецепты вкусного стола»**

Первые блюда (

*Познавательные сведения.* Виды первых блюд, бульонов; технологический процесс приготовления разных видов бульонов, супов; особенности нарезки овощей для первых блюд; пассерование овощей и муки; время приёма разных видов супов, температура подачи, хранение и сроки реализации первых блюд.

*Умения.*  Определять вид первого блюда по рецептуре и технологии приготовления; подсчитывать количество продуктов на количество порций; подбирать форму нарезки овощей для разных видов первых блюд; словесно излагать последовательность приготовления первого блюда согласно технологии приготовления и самостоятельно составленному плану (мастер-класс); подбирать посуду для приёма разных видов первых блюд.

*Практическая работа.* Расчёт количества продуктов для разных видов первых блюд на определённое количество порций. словесно излагать последовательность приготовления первого блюда согласно технологии приготовления и самостоятельно составленному плану (мастер-класс); подбирать посуду для приёма разных видов первых блюд.

Приготовление первых блюд по индивидуальным заданиям(

*Познавательные сведения.* Технология приготовления первых блюд, бульонов, гарниров к прозрачным супам. Специи и приправы при приготовлении первых блюд. Основы для холодных супов, технология приготовления.

*Умения.* Составлять план и схему первого блюда по индивидуальному заданию; словесно излагать последовательность приготовления блюда; самостоятельно готовить первое блюдо, анализировать свою работу. Во время работы исправлять ошибки.

*Практическая работа.*  Составлять план и схему первого блюда; словесно излагать последовательность приготовления блюда; самостоятельно готовить первое блюдо, анализировать свою работу. Во время работы исправлять ошибки.

Вторые блюда (

 *Познавательные сведения.* Ассортимент вторых блюд, время, место приёма; гарниры и технология их приготовления; первичная обработка мяса, рыбы, овощей; совместимость продуктов и блюд; Соусы, их место и значение при приготовлении вторых блюд; приёмы тепловой обработки; мясные и рыбные полуфабрикаты. Изделия из рубленого мяса.

 *Умения.* Приготовление гарниров, мясных, рыбных блюд согласно технологическому процессу; подбирать и готовить соус к определённому блюду; давать характеристику и оценку готового блюда; подбирать продукты, учитывая их совместимость; выполнять первичную обработку продуктов.

 *Практическая работа.*  Приготовление гарниров, мясных, рыбных блюд; готовить соус к определённому блюду; давать характеристику и оценку готового блюда; подбирать продукты, учитывая их совместимость; выполнять первичную обработку продуктов.

Приготовление вторых блюд по индивидуальному заданию (

 *Познавательные сведения.* Технологический процесс приготовления блюд по выбору учащихся; особенности приготовления, специи и приправы для мясных и рыбных блюд.

 *Умения.* Готовить вторые блюда самостоятельно по индивидуальному заданию и собственному выбору, соблюдая технологию приготовления, первичную обработку используемых продуктов, технику безопасной работы, санитарно-гигиенические требования; составлять план и схему приготовления.

 *Практическая работа.*  Приготовление вторых блюд самостоятельно по индивидуальному заданию и собственному выбору; анализ и словесная оценка готового блюда; составлять план и схему приготовления, излагать последовательность. Используя в речи кулинарную терминологию.

Напитки и сладкие блюда

 *Познавательные сведения.* Горячие и холодные напитки, их значение и место в режиме питания; характеристика напитков, технологический процесс приготовления и подача на стол. Классификация сладких блюд, их значение в питании. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Технологический процесс приготовления.

 *Умения.* Готовить горячие и холодные напитки; сладкие блюда; давать словесную характеристику, сервировать чайный стол; подбирать посуду для сладких блюд, планировать предстоящую деятельность.

 *Практическая работа.* Самостоятельно готовить напитки и сладкие блюда, соблюдая технологию приготовления; давать словесный отчёт о проделанной работе, анализировать и давать оценку готовому блюду.

**2 блок: «Рецепты красивого стола»**

Посуда для сервировки

 *Познавательные сведения.* Посуда для подачи хлеба и выпечки, холодных блюд и закусок, первых и вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков. Столовые приборы для приёма различных блюд. Приборы общего пользования.

 *Умения.* Подбирать посуду для подачи хлеба и выпечки, холодных блюд и закусок, первых и вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков, столовые приборы для приёма различных блюд, приборы общего пользования для разных приёмов пищи, торжественных обедов, званых ужинов и других мероприятий.

 *Практическая работа.* Сервировать стол по заданию учителя, предоставленному меню. Составлять меню для завтрака, обеда, ужина, для праздничных и торжественных столов.

Оригинальная сервировка и украшения для стола

 *Познавательные сведения.* Сезонная сервировка стола, украшение стола свечами, цветами, салфетками.

 *Умения.* Сервировать стол зимней, весенней, летней и осенней сервировкой; составлять букетики для украшения стола; сложение салфеток разнообразными фигурами.

*Практическая работа.*  Сервировка стола ежедневная,

сложение салфеток разнообразными фигурами, составление букетиков из цветов и сухоцвета.

Праздничная сервировка стола

*Познавательные сведения.* Сервировка стола на Новый год и Рождество; 8 марта, 23 февраля, Юбилеи, детские праздники, день рождения.

 *Умения.* Подбирать соответствующую празднику посуду, украшения, скатерти, салфетки; сервировать стол на Новый год и Рождество; 8 марта, 23 февраля, Юбилеи, детские праздники, день рождения.

 *Практическая работа.* Сервировка стола на Новый год и Рождество; 8 марта, 23 февраля, Юбилеи, детские праздники, день рождения.

Гармония цвета

 *Познавательные сведения.* Значение цветовой гаммы в сервировке стола; фон и главные цветообразующие элементы.

 *Умения.* Подбирать скатерть, салфетки, предметы украшения стола по цвету, согласно организованному торжеству.

 *Практическая работа.* Сервировка стола ежедневная и праздничная согласно предложенному торжеству.

Правила употребления блюд и поведения за столом.

*Познавательные сведения.* Правила поведения за столом дома, в кафе, ресторане, на банкете; правила приёма некоторых блюд, посуда и приборы для их приёма

 *Умения.* Правильно пользоваться столовыми приборами; подбирать столовые приборы соответственно предложенному блюду; соблюдать этикет приёма пищи; нормы поведения за столом дома, в кафе, ресторане.

 *Практическая работа.* Подбирать посуду и приборы согласно меню. Самостоятельно анализировать и решать ситуативные задачи по теме.

**3 блок «Кондитерские изделия»**

Вводный урок

Ознакомление с кондитерским глоссарием.

 Профессия кондитера, значение, назначение, место на рынке труда. Требования к знаниям и умениям современного кондитера. Кондитерский глоссарий.

Организация труда кондитера охрана труда и техника безопасности.

 *Познавательные сведения.* Кондитерский цех и его отделения, рабочее место кондитера; оборудование и инвентарь кондитерского цеха; техника безопасной работы с оборудованием и инвентарём кондитерского цеха. Основные виды травматизма кондитеров. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

 *Умения.* Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и продуктов к работе. Оказание первой доврачебной помощи при несчастных случаях.

 *Практическая работа.* Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и продуктов к работе. Тренировочные занятия по оказанию первой доврачебной помощи при несчастных случаях.

Характеристика кондитерского сырья и подготовка к его производству

 *Познавательные сведения.* Основное кондитерское сырьё, их характеристика, значение и назначение, сроки хранения и реализации; вещества, улучшающие внешний вид кондитерских изделий, желирующие и биологически активные добавки к пище (БАД).

 *Умения.* Подготавливать кондитерское сырьё к использованию, упаковывать для хранения; рассчитывать норму сырья на изготовление определённого количества полуфабрикатов.

 *Практическая работа.* Первичная обработка кондитерского сырья, подготовка к использованию; упаковка для хранения, определение годности сырья; рассчитывать норму сырья на изготовление определённого количества полуфабрикатов. Анализировать и отчитываться в выполненной работе.

Полуфабрикаты для кондитерских изделий.

 *Познавательные сведения.* Виды тепловой обработки и процессы, происходящие при этом; технология приготовления фаршей и начинок, сиропов, жжёнки, помады.

 *Умения.* Подбирать вид тепловой обработки для приготовления кондитерских полуфабрикатов; самостоятельно составлять план приготовления фаршей, начинок, сиропов, жжёнки и помады согласно технологическому процессу.

 *Практическая работа.* Составление плана предстоящей работы, приготовление фаршей, начинок, сиропов, жжёнки и помады согласно технологическому процессу.

Виды теста и технология его приготовления.

 *Познавательные сведения.* Виды теста и способы его разрыхления; дрожжевое тесто и изделия из него: технология изготовления и выпечка, дефекты готовых изделий, ассортимент изделий из дрожжевого теста; бездрожжевое тесто и изделия из него: пресное тягучее и пресное рыхлое, технологический процесс приготовления блинчатого, вафельного, песочного, пресного сдобного, пряничного, бисквитного, слоеного теста. Требования к качеству, брак и его причины.

 *Умения.* Составлять план приготовления теста согласно технологии. Готовить тесто, формовать и выпекать кондитерские изделия, подбирать полуфабрикаты для кондитерских изделий; анализировать готовые изделия, определять дефекты и причины возникновения.

 *Практическая работа.* Составлять план приготовления теста и кондитерского изделия; готовить тесто, формовать и выпекать изделие; определять дефекты и причины. Использовать в речи кондитерскую терминологию.

Отделочные полуфабрикаты способы отделки. Кремы.

 *Познавательные сведения.* Кремы, их характеристика, хранение и реализация, инвентарь и приспособления для отделки изделий кремом, их обработка и хранение; технологический процесс приготовления разных видов кремов, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты, их получение, способы отделки, виды и способы украшений.

 *Умения.* Определять вид крема по характеристике, подбирать инвентарь и приспособления для отделки и обрабатывать их; составлять план и готовить разные виды кремов и украшения; украшать готовые блюда.

 *Практическая работа.*  Подбирать инвентарь и приспособления для отделки и обрабатывать их; составлять план и готовить разные виды кремов и украшения; украшать готовые блюда.

Технологический процесс приготовления тортов.

 *Познавательные сведения.* Виды тортов по сложности изготовления: литерные, фигурные и фирменные, их характеристика; технологический процесс приготовления бисквитного, песочного, миндального, белкового тортов, их отделка и украшение.

 *Умения.*  Определять вид торта по характеристике, составлять план приготовления согласно технологии приготовления; готовить тесто, формовать, выпекать и украшать торты. Анализировать готовое блюдо, определять недостатки и причины.

 *Практическая работа.* Составлять план приготовления согласно технологии приготовления; готовить тесто, формовать, выпекать и украшать торты. Анализировать готовое блюдо, определять недостатки и причины.

Контроль качества кондитерского сырья

 *Познавательные сведения.*  Лабораторный контроль качества(органолептический и лабораторный метод исследования); проверка сырья и готовых изделий.

 *Умения.* Определение качества изделий органолептическим методом исследования, анализировать, давать характеристику, заносить результаты исследования в таблицу, делать выводы, подводить итог.

 *Практическая работа.* Определять качество изделий органолептическим методом исследования, анализировать, давать характеристику, заносить результаты исследования в таблицу, делать выводы, подводить итог.

**4 блок «Производственная практика на базе школьного пищеблока»**

Совершенствование и отработка трудовых навыков работы с продуктами питания, приспособлениями и механизмами в условиях предприятий общественного питания. Обработка продуктов, изготовление полуфабрикатов, приготовление блюд из овощей, мяса, рыбы, оформление готовых блюд, сервировка стола подача блюд на стол. Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой деятельности.