**Адаптированная программа**

**курса «Кулинария 10 класс» (ремесло).**

Специальной (коррекционной) школы-интерната VIII вида №7

- для детей со сложной структурой дефекта интеллектуального развития.

Учителя профессионально – трудового обучения

Ильиной И. Г.

**Пояснительная записка**

Данная программа нацелена на обучение детей с тяжелыми и множественными нарушениями (интеллекта, моторики, зрения, слуха, эмоционально-волевой сферы). Контингент вспомогательных (коррекционных) школ чрезвычайно разнороден. Интеллект у учащихся снижен в различной степени. Это обозначает дифференцированный подход к успехам учащихся. Трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся. Занятия на уроках «Кулинарии» направлены на реализацию поставленных задач, на привитие учащимся трудовых навыков, навыков самообслуживания (умения приготовить пищу дома и в походе, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение кухни, следить за личной гигиеной и др. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви. Учитель должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Плакаты с правилами гигиены и охраны труда рекомендуется вывесить на видном месте в учебной кухне.

Трудовое обучение во вспомогательной школе предоставляет умственно отсталым школьникам реальные возможности включения в профессиональную деятельность. Помогает в ориентации и в выборе профессии. Трудовое обучение помогает в овладении основными трудовыми навыками. Трудовое обучение содержит самые большие возможности в деле воспитания учащихся.

**Задачи обучения (ремесло).**

* Формировать положительное отношение к труду, как к основе жизни человека в обществе.
* Формировать интерес у учащихся к приготовлению пищи.
* Закреплять умение пользоваться посудой, инструментами, приспособлениями и правила ухода за ними.
* Воспитывать привычки к личной гигиены.
* Прививать навыки культурного поведения за столом и культуру общения.
* Закреплять приёмы первичной и тепловой обработки продуктов.
* Обогащать и закреплять знания о кухонных предметах, электроприборах и явлениях окружающей среды.
* Знакомить с миром профессий младшего обслуживающего персонала.
* Социальная адаптация выпускников.

**Выпускники должны уметь:**

* Рационально организовывать своё рабочее место, соблюдать правила безопасной работы, санитарно-гигиенические требования.
* Выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений.
* Готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность.
* Правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда.
* Уметь обращаться со всеми видами посуды, сервировать стол.
* Использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, тостер, электрочайник, микроволновая печь и т. д.).

**10 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание (ремесло).**

**1-ая четверть (ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Труд его значение. Техника безопасной работы. Правила уборки кухни. Посуда её значение, применение. Уход за посудой, приспособлениями, мебелью. Гигиена труда, внешний вид. Рабочая одежда в мире кулинарии. Фартук – его виды назначение уход и хранение.

**Объект изучения: ягоды – фрукты (цитрусовые).**

**Теоретические сведения.**

Ягоды – фрукты значение в питании. Фрукты классификация (семечковые, косточковые, цитрусовые). Питательные и лечебные свойства, витамины. Первичная обработка. Виды и цель заготовок. Применяемая тара и приспособления. Использование в кулинарии. Ягоды классификация Питательные и лечебные свойства, витамины. Первичная обработка. Способы заготовок (сушка, замораживание, консервирование). Неправильное питание, вредные привычки, пищевые отравления.

**Практические занятия:**

Первичная обработка и нарезка фруктов. Работа с тарой. Запись и разбор рецептов. Уход за кухней, электроплитой, посудой и приспособлениями. Аппликация «Яблоки, цитрусовые». «Корзина с фруктами». Консервирование плодов. Работа в школьной столовой, нарезка салфеток. Экскурсия в магазин «овощи – фрукты».

**Самостоятельная работа.**

Фруктовый салат. Компот из свежих, сушёных фруктов. Яблочный пирог. Кабачковое варенье с лимоном. Чай с лимоном.

**Обобщающее повторение.**

**2-ая четверть (84ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления (терка, измельчители) и уход за ними. Виды питания (детское, диетическое, раздельное). Семья, распределение ролей в семье. Бюджет семьи и расходы. Правила покупки товаров, культура поведения.

**Объект изучения: молочные продукты.**

**Теоретические сведения.**

Пища животного происхождения. Виды молочных продуктов. Питательные и лечебные свойства, витамины. Сроки хранения, определение качества. Кисломолочные продукты (кефир, ряженка, йогурт, сметана), их история. Приготовление, питательные свойства, использование в кулинарии. Салатные заправки.

**Практические занятие:**

Уход за кухней, посудой. Запись рецептов. Работа с салфетками. Рисование молочных продуктов. Экскурсия в магазин (молочный отдел).

**Самостоятельная работа.**

Приготовление йогуртов, бутерброды с творожной массой, оладьи на кефире. Салатные заправки.

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления. Кухонные электроприборы их назначение, покупка. Учреждения по ремонту. Покупка продуктов, скидки, акции, срок годности. Права потребителя. Органы пищеварения. Поведение за столом. Виды кухонной мебели (гарнитуры).

**1 Объект изучения: народная медицина.**

Чай полей и садов. Травяные чаи, отвары, настои. Лечебные свойства. Применение и противопоказания. Способы приготовления, посуда. Механические приборы кухни.

**Практические занятия:**

Уход за кухней, посудой. Запись рецептов. Уход за кухонными приборами. Рисование и аппликация растений, посуды. Работа с салфетками. Экскурсия в аптеку.

**Самостоятельная работа.**

Заваривание травяного чая. Сервировка стола.

**2 Объект изучения: вегетарианские супы.**

Пища – ее значение. Супы – значение в питании. Классификация, питательная ценность. Овощные супы, супы с макаронными изделиями, грибные. Молочные супы. «Зелёные супы». Правила варки супов. Применяемые продукты. Первичная обработка. Супы – концентраты, быстрого приготовления.

**Практические занятия:**

Уход за кухней, посудой. Первичная обработка овощей, круп. Сушка сухариков, жарение хлеба. Запись рецептов. Уход за кухонными электроприборами. Рисование и аппликация овощей, грибов, посуды. Работа с салфетками.

**Самостоятельная работа.**

Суп овощной, суп со шпинатом. Молочный вермишелевый суп. Суп из концентратов, бульонный кубик.

**Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Заказ и покупка продуктов, блюд, столов на дом (домашняя кухня, детская кухня). Средства связи (телефон, интернет, магазин Утконос). Оформление и правила дарения подарков.

**1.Объект изучения: сыр, блюда из сыра (20ч).**

**Теоретические сведения.**

Пища её значение классификация. Виды молочных продуктов. Сыр его история. Классификация сыров. Питательная ценность. Доброкачественность, способы хранения. Виды нарезки. Приспособлениядля нарезки (сырорезка, тёрка). Кулинарное применение сыра, совместимые продукты.

**Практическое занятие:**

Нарезка сыра, продуктов. Уход за кухней, посудой, приспособлениями. Запись и разбор рецептов. Рисование продуктов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Сырный салат, макароны с сыром, горячие бутерброды, сырная масса.

**2.Объект изучения: мир профессий.**

**Теоретические сведения.**

Организации по трудоустройству (биржа, объявления, интернет, ярмарка вакансий). Младший обслуживающий персонал: мойщик посуды, помощник повара, фасовщик в магазине. Санитарка, помощник воспитателя. Рабочий по благоустройству территорий. Культура поведения.

**Практические занятия:**

Экскурсия в школьную столовую. Экскурсии в Макдоналдс, в группы дневного пребывания школы, в детский дневной стационар,на территорию школы.

**Обобщающее повторение.**