


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №2 имени Ж.И. Алфёрова г. Туринска


**Согласовано**

Зам. директора по УВР  
 Н.В. Мищенко  
«31» августа 2020 г.

**Принято**

педагогическим советом  
протокол 1 от 28.08.2020

**Утверждаю**

Директор школы  
 Е.В. Медведева  
«31» августа 2020 г.



**Адаптированная рабочая программа  
по учебному предмету  
«Профессионально-трудовое обучение»  
5 класс**

Составитель: Смотрина Н. А.,  
учитель I кв. категории

г. Туринск  
2020

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа рассчитана на 210 часов, 6 часов в неделю:

Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов 3 ч. (в неделю)  
105 ч. в год.

Швейное дело 3 ч. (в неделю) 105 ч. в год.

### **Основные формы:**

урок,  
практическая работа,  
самостоятельная работа,  
фронтальная работа.

### **Основные технологии:**

лично-ориентированное,  
деятельностный подход,  
уровневая дифференциация,  
информационно-коммуникативные,  
здоровьесберегающие,  
игровые.

**Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:**

Беседа (диалог).

Работа с книгой.

Практическая деятельность: изготовление изделий по инструкционным и технологическим картам.

Самостоятельная работа

Работа по карточкам.

Работа по плакатам.

Составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

**Методы обучения:** беседа, словесные, практические, наглядные.

**Методы стимуляции:**

Демонстрация натуральных объектов;

ИТК

Дифференцирование, разноуровневое обучение;

Наглядные пособия, раздаточный материал;

Создание увлекательных ситуаций;

Занимательные упражнения

**Типы уроков:**

- вводный урок

- урок формирования новых знаний

- урок формирования и закрепления умений и навыков

- обобщающий урок

- комбинированный урок

## **Формы и средства контроля**

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

### **За теоретическую часть:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

**Оценка «4»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «3»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «2»** ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

### **За практическую работу:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «4»** ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «3»** ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

**Оценка «2»** ставится ученику, если работа не выполнена.

### **Контроль.**

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения.

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (швейное дело) 5 класс составлена на основе программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под редакцией В.В.Воронковой. - М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2011.-Сб. 2.

Технология. Швейное дело.5 класс: учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида /Г.Б. Картушина, Г.Г. Мозговая.- 6-е изд.- М.: Просвещение, 2014г.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи, предусмотренные федеральным компонентом государственного стандарта и программой основного общего образования по швейному делу:

-воспитание положительных качеств личности обучающихся: трудолюбия, настойчивости, умение работать в коллективе;

- уважение к людям труда;

- получение элементарных знаний по видам труда.

С учетом уровня знаний обучающихся основными задачами являются:

- формирование трудовых качеств;

- обучение доступным приемам труда;

- развитие самостоятельности в труде;

- привитие интереса к труду;

-формирование организационных умений в труде – работать только на своем рабочем месте, правильно располагать на нем инструменты и материалы, убирать их по окончании работы;

- знать и выполнять правила внутреннего распорядка и безопасной работы, санитарно-гигиенические требования.

Коррекционная работа выражается в формировании умений:

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);

-предварительно планировать ход работы над изделием (устанавливать логическую последовательность изготовления изделий, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения);

- контролировать свою работу (определять правильность действий, оценивать качество готовых изделий).

Обучение швейному делу развивает мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторику пальцев рук у аномальных детей. Кроме того, выполнение швейных работ формирует у них эстетические представления, благотворно сказывается на становлении их личностей, способствует их социальной адаптации и обеспечивает им в определенной степени самостоятельность в быту.

### **«Швейное дело» 5 класс**

#### **Содержание рабочей программы и требования к уровню подготовки обучающихся**

1.Вводное занятие Знакомство с предметом швейного дела и задачи предстоящего учебного года. Первичный инструктаж по охране труда.

Знать: правила безопасной работы в мастерской.

Уметь: применять правила безопасной работы при выполнении трудовых приемов.

2. Швейная машина Ознакомление со швейной машиной и видами выполняемых работ, с основными механизмами. Изучение правил безопасной работы на швейных машинах.

Знать: назначение швейной машины, основные механизмы, правила безопасной работы.

Уметь: выполнять технологические операции на швейной машине.

3. Работа с тканью Знакомство с изделием головной или носовой платок, обработанный краевым швом в подгибку с закрытым срезом.

Знать: виды волокон, сферу их применения, виды ручных и машинных швов, названия тканей.

Уметь: подбирать ткани для платков, выполнять ручные и машинные швы.

4. Ремонт одежды. Пуговица на стойке Овладение приемами пришивания пуговицы на стойке.

Знать: виды пуговиц, правила подготовки белья к ремонту.

Уметь: подбирать нитки, определять место ремонта, пришивать пуговицы.

5. Практическое повторение Закрепление ЗУН по изготовлению носового платка.

Знать: последовательность пошива изделия, контролировать качество выполняемых операций.

Уметь: выполнять пошив выбранного изделия, проводить самоконтроль качества.

6. Работа с тканью Знакомство с изделием (мешочек для хранения мелких предметов, повязка для дежурного).

Знать: название используемых тканей, применяемые швы, способы обработки изделий.

Уметь: технологически грамотно выполнять трудовые приемы по изготовлению мешочка и повязки для дежурного.

7. Ремонт одежды Изготовление вешалки к одежде. Выполнение заплата в виде аппликации.

Знать: о способах ремонта одежды, назначении заплата.

Уметь: выполнять ремонт одежды с помощью заплата, пришивать вешалку к одежде.

8. Самостоятельная работа Пошив изделия по готовому крою.

Знать: последовательность изготовления изделия.

Уметь: технологически грамотно выполнять пошив изделия.

9. Швейная машинка с ножным приводом Знакомство с швейной машинкой с ножным приводом.

Знать: назначение и устройство машинки с ножным приводом, приемы работы на швейной машине.

Уметь: выполнять машинные строчки с закрепкой, изменять длину стежка.

10. Построение чертежа изделия в натуральную величину. Шитьё на швейной машине по прямым срезам ткани. Пошив салфетки квадратной и прямоугольной формы.

Знать: название тканей для салфеток и технологию их изготовления.

Уметь: выполнять раскрой и пошив салфеток.

11. Двойной шов. Знакомство с соединительными швами, конструкцией и применением.

Знать: назначение и конструкцию двойного шва.

Уметь: выполнять двойной шов, проверять качество выполнения.

12. Построение чертежа по заданным размерам. Пошив однодетального изделия с применением двойного шва. Знакомство с изделием (наволочка), назначением.

Знать: назначение наволочки, название тканей для наволочки, используемые швы.

Уметь: выбирать ткань, выполнять расчеты, технологически грамотно выполнять пошив наволочки.

13. Накладной шов. Знакомство с соединительными швами.

Знать: виды, назначение и технику выполнения накладных швов.

Уметь: выполнять накладные швы.

14. Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного и накладного швов. Знакомство с изделием (сумка хозяйственная хлопчатобумажная с ручками из двух слоёв ткани).

Знать: правила построения чертежа выкройки, технологию изготовления хозяйственной сумки.

Уметь: выполнять расчет и раскрой ткани, пошив хозяйственной сумки.

**Календарно-тематическое планирование  
«Швейное дело» 5 класс по программе В.В. Воронковой  
(105 часов, 3 часа в неделю)**

№ урок а	Тема	Количество учебных часов			Дата
		всего	теор.	практ.	
<i><b>I четверть. Вводное занятие.</b></i>		<i><b>1</b></i>			
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по охране труда	1	1		
<i><b>Швейная машина</b></i>		<i><b>6</b></i>			
2	Простейшие сведения о ткани. Инструменты и приспособления для ручных работ.	1	1		
3	Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	1		1	
4	Знакомство со швейной машиной. Правила безопасности при работе на швейной машине.	1	1		
5	Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине с ручным приводом	1		1	
6	Выполнение машинных строчек на образце	1		1	
7	Выполнение машинных строчек на образце	1		1	
<i><b>Работа с тканью</b></i>		<i><b>7</b></i>			
8	Простейшие сведения о волокне.	1	1		
9	Виды волокон	1		1	
10	Ручные и машинные работы при пошиве изделия. Ручные стежки.	1	1		
11	Выполнение ручных стежков на образце	1		1	
12	Виды машинных швов. Шов в подгибку. Выполнение шва в подгибку на образце	1		1	
13-14	Знакомство с изделием (носовой или головной платок). Пошив носового (головного) платка. Влажно-тепловая обработка изделия.	2	1	1	
<i><b>Ремонт одежды</b></i>		<i><b>4</b></i>			
15	Виды пуговиц и способы их пришивания	1		1	
16	Виды пуговиц и способы их пришивания	1		1	
17	Подготовка белья к ремонту.	1	1		

	Простейшие виды ремонта одежды				
18	Ремонт одежды	1		1	
<b><i>Практическое повторение</i></b>		<b>2</b>			
19	Пошив головного (носового) платка. Обработка поперечных и долевых срезов. Обработка углов платка	1		1	
20	Отделка изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.	1		1	
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>		<b>7</b>			
21	Выполнение на образце шва в подгибку с закрытым срезом	1		1	
22	Выполнение на образце шва в подгибку с закрытым срезом	1		1	
23	Пришивание пуговиц разных видов на образце	1		1	
24	Пришивание пуговиц разных видов на образце	1		1	
<b><i>II четверть. Вводное занятие</i></b>		<b>1</b>			
25	Организация рабочего места	1	1		
<b><i>Работа с тканью</i></b>		<b>12</b>			
26	Знакомство с изделием (мешочек для хранения изделия) Отделочные ручные стежки.	1	1		
27	Стежки «Вперед иголку». Стебельчатые стежки.	1		1	
28	Тамбурные стежки. Стачной шов.	1		1	
29	Составление плана пошива мешочка для хранения изделия	1		1	
30	Отделка мешочка отделочными стежками	1		1	
31	Стачивание боковых срезов	1		1	
32	Обметывание срезов стачного шва петельными стежками	1		1	
33	Обработка верхнего среза мешочка швом в подгибку с закрытым срезом. Продергивание шнура. Утюжка готового изделия.	1		1	
34	Знакомство с изделием (повязка для дежурного). Составление плана пошива изделия.	1		1	
35	Обтачивание деталей повязки (обтачной шов)	1		1	
36	Вышивание эмблемы на повязке дежурного	1		1	



37	Выполнение отделочной строчки. Утюжка изделия	1		1	
<b><i>Ремонт одежды</i></b>		<b>7</b>			
38	Ремонт одежды. Изготовление вешалки.	1	1		
39	Раскрой детали вешалки. Обработка детали вешалки косыми стежками.	1		1	
40	Пришивание вешалки к изделию.	1		1	
41	Декоративная заплата - аппликация	1	1		
42	Изготовление заплаты – аппликации на образце	1		1	
43	Изготовление заплаты – аппликации на образце	1		1	
44	Изготовление заплаты – аппликации на образце	1		1	
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>		<b>4</b>			
45	Обработка детали вешалки косыми стежками.	1		1	
46	Обработка детали вешалки косыми стежками.	1		1	
47	Обработка вешалки и втачивание ее в шов вподгибку с закрытым срезом	1		1	
48	Обработка вешалки и втачивание ее в шов вподгибку с закрытым срезом	1		1	
<b><i>III четверть. Вводное занятие.</i></b>		<b>1</b>			
49	Повторный инструктаж по охране труда	1	1		
<b><i>Швейная машина с ручным приводом</i></b>		<b>8</b>			
50	Швейная машина с ручным приводом: назначение и устройство	1	1		
51-52	Шитье на швейной машине с ручным приводом	2		2	
53	Регулятор строчки: назначение и устройство	1		1	
54	Выполнение строчек с различной длиной стежка	1		1	
55	Машинная закрепка.	1		1	
56-57	Машинная игла	2	1	1	
<b><i>Шитье на швейной машине по прямым срезам ткани</i></b>		<b>9</b>			
58-59	Построение чертежа и изготовление выкройки	2	1	1	
60	Изготовление выкройки салфетки	1		1	
61	Знакомство с изделием (салфетка квадратной или прямоугольной формы)	1	1		

62	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой изделия.	1		1	
63-65	Изготовление салфетки	3		3	
66	Электроутюги: устройство, правила безопасности при пользовании. Утюжка изделия	1		1	
<b><i>Двойной шов</i></b>		<b>1</b>			
67	Двойной шов. Выполнение двойного шва на образце	1	1		
<b><i>Построение чертежа по заданным размерам. Пошив однодетального изделия с применением двойного шва</i></b>		<b>5</b>			
68	Знакомство с изделием (наволочка с клапаном)	1	1		
69	Определение размера наволочки. Расчет расхода ткани на изделие	1		1	
70	Построение чертежа выкройки наволочки в натуральную величину. Раскрой изделия	1		1	
71	Обработка поперечных срезов наволочки	1		1	
72	Обработка боковых сторон наволочки. Утюжка готового изделия.	1		1	
<b><i>Практическое повторение</i></b>		<b>3</b>			
73	Изготовление наволочки с клапаном. Обработка поперечных срезов.	1		1	
74	Обработка клапана	1		1	
75	Обработка боковых срезов. Утюжка готового изделия	1		1	
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>		<b>3</b>			
76	Построение квадрата по заданным размерам	1		1	
77	Выполнение двойного шва на образце	1		1	
78	Выполнение двойного шва на образце	1		1	
<b><i>IV четверть. Вводное занятие</i></b>		<b>1</b>			
79	Правила безопасной работы в мастерской	1	1		
<b><i>Накладной шов</i></b>		<b>5</b>			
80	Виды соединительного шва.	1	1		
81	Накладные швы: виды и конструкции	1		1	
82	Накладной шов с двумя открытыми срезами	1		1	
83	Накладной шов с одним закрытым	1		1	

	срезом				
84	Накладной шов с двумя закрытыми срезами	1		1	
<b><i>Построение чертежа прямоугольного изделия по заданным размерам. Применение двойного и накладного шва</i></b>		<b>12</b>			
85	Растительные волокна (хлопок)	1	1		
86	Получение пряжи из волокон хлопка	1	1		
87	Знакомство с изделием (сумка хозяйственная)	1	1		
88	Построение чертежей сумки и ручек в натуральную величину	1		1	
89	Расчет расхода ткани на изделие. Раскрой деталей изделия.	1		1	
90	Составление плана пошива изделия	1	1		
91-92	Обработка ручек накладным швом с двумя закрытыми срезами	2		2	
93	Обработка верхнего среза сумки	1		1	
94-95	Соединение боковых срезов сумки двойным швом	2		2	
96	Образование дна и боковых сторон сумки. Окончательная отделка изделия	1		1	
<b><i>Практическое повторение</i></b>		<b>5</b>			
97	Изготовление прихватки для кухни. Подготовка ткани к раскрою	1		1	
98	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой прихватки	1		1	
99	Обработка деталей прихватки	1		1	
100-101	Отделка прихватки	1		1	
102	Утюжка готового изделия	1		1	
<b><i>Самостоятельная работа</i></b>		<b>3</b>			
103	Пошив головного убора по готовому крою. Обработка поперечных и долевых срезов	1		1	
104	Отделка и утюжка платка. Анализ качества изделия	1	1		
105	<b>Итоговое занятие. Выставка работ</b>	<b>1</b>		1	
<b>ИТОГО</b>		<b>105</b>	<b>25</b>	<b>80</b>	

## **«Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов»**

### **5 класс**

Кулинария является одним из профилей уроков технологии в школе.

**Целью программы является:** обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие

#### **задачи:**

1. Формировать элементарные технологические ЗУН по предмету.
2. Развивать у учащихся общетрудовые умения и навыки: ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, анализировать результаты труда.
3. Обучать пользоваться инструкционными и технологическими картами.
4. Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.
5. Работать над развитием речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
6. Воспитывать у учащихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Обучение в 5 классе предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий,

осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

Данная рабочая программа разработана на основе программ:

С.Л. Мирского по трудовому обучению «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы.» Сб.

Профессионально-трудовое обучение. Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000.

Обучение кулинарии, как и любому другому профилю трудового обучения способствует коррекции детей с ОВЗ и формированию у них общественных и трудовых качеств личности.

В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда.

Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. К умениям учащихся с осложненными формами легкой умственной отсталости предъявляются несколько сниженные требования. Наиболее слабые в отношении умственного развития учащиеся требуют особого внимания и подхода для обеспечения выполнения посильных практических заданий и устных ответов. Как правило, такие учащиеся отвечают устно только при помощи учителя. При устных высказываниях помогают давать ответ план, схема, с наводящими вопросами, опорные слова и словосочетания. Для проверки знания технологии приготовления блюда используются задания типа «Поставь предложения в нужной последовательности», содержащие не более 4 предложений, вставь нужное слово в предложение. При проведении самостоятельных или проверочных работ, сокращается объем и упрощается задание.

### **Содержание рабочей программы и требования к уровню подготовки обучающихся**

<b>Наименование разделов учебной программы</b>	<b>Планируемые результаты к каждому разделу программы</b>	<b>Система оценки планируемых результатов выраженная в видах и формах контроля, в определении контрольно-измерительных материалов, в показателях уровня успешности учащихся- «хорошо-отлично»</b>	<b>Перечень лабораторных и практических работ, экскурсий</b>	<b>Направление проектной деятельности обучающихся</b>	<b>Использование резерва учебного времени</b>
------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Вводное занятие	Знать: правила техники безопасности  Уметь: применять их на практике	Урок усвоения новых знаний, фронтальный опрос,		Украшение посуды способом декупажа	
Типы предприятий общественного питания	Знать: предприятия, где человек может поесть  Уметь: отличить ресторан и столовую	Усвоение новых знаний,	экскурсия		
Спецодежда и личная гигиена повара	Знать: одежду для работы повара, правила личной гигиены  Уметь: пользоваться знаниями в повседневной работе	Усвоение новых знаний, самостоятельная работа, практическая работа	Стирка, утюжка, маркировка		
Посуда и инвентарь	Знать: основную посуду и инвентарь для работы  Уметь: отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Правильно мыть посуду. Соблюдать правила работы с острым и режущим инструментом	Усвоение новых знаний, тестирование, практическая работа	Мытьё		
Скатерти и салфетки	Знать: материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила	Усвоение новых знаний, практическая работа	Стирка, утюжка, фигурное сложение		

	<p>крахмаленья, стирки и утюжки</p> <p>Уметь: разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола</p>		салфеток		
Электрооборудование кухни	<p>Знать: виды электрооборудования столовой</p> <p>Уметь: включать и выключать приборы, ухаживать за ними</p>	Усвоение новых знаний, практическая работа, тестирование	Включение-выключение, уход, взвешивание		
Первичная обработка продуктов	<p>Знать: основные продукта питания</p> <p>Уметь: проводить первичную обработку продуктов, особенно овощей</p>	Усвоение новых знаний, практическая работа, тестирование, самостоятельная работа	Сортировка, очистка, мытьё, нарезка		
Бутерброд	<p>Знать: общие сведения о бутербродах, продуктах для них, правилах приготовления</p> <p>Уметь: подбирать продукты для бутерброда, делать нарезку,</p>	Практическая ,самостоятельная работа	Подбор продуктов, нарезка		
Горячие напитки	<p>Знать: виды горячих напитков, происхождение основы для напитков</p> <p>Уметь: заваривать чай, кофе из растворимого, варить какао</p>	Усвоение новых знаний, практическая работа	Заваривание чая, кофе, какао		

**Учащиеся должны знать:**

- правила безопасной работы при варке.
- названия круп, их происхождение.
- теоретические основы обработки овощей.
- санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов.
- технологии приготовления салатов и варки яиц .

**Учащиеся должны уметь:**

- Мыть и чистить чайную, столовую и кухонную посуду.
- Очищать с помощью ножа и овощечистки овощи.
- Уметь нарезать картофель соломкой, брусочками, кубиками.
- Морковь шинковать на терке. Капусту нарезать соломкой. Репчатый лук - полукольцами, кубиками.
- Уметь обрабатывать крупы, бобовые.
- Отваривать овощи в кожуре для салатов.
- Отваривать яйца вкрутую для салатов.



**Тематическое планирование уроков «Кулинария» в 5 классе.  
105 часов (3ч. в неделю)**

дата	Кол-во часов	Тема урока	Цели и задачи урока
<b>1 четверть (24ч.)</b>			
		<b>1 четверть</b>	
	<b>1</b>	Вводное занятие.	Значение труда в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится обучение в школе. Познакомить с правилами поведения в кабинете кулинарии.
		<b>Кухня и её оборудование - часов 6 часов</b>	
	<b>1</b>	Кухня и её оборудование.	Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни, его назначение, уход за ним.
	<b>1</b>	Виды посуды.	Беседа о видах посуды, её назначении.
	<b>1</b>	Чайная посуда.	Знакомство с чайной посудой. Уход за посудой.
	<b>1</b>	Столовая посуда.	Знакомство со столовой посудой. Назначение посуды и уход за ней.
	<b>1</b>	Кухонная посуда.	Знакомство с кухонной посудой. Назначение посуды и уход за ней.
	<b>1</b>	Кухонный инвентарь.	Знакомство с кухонным инвентарем. Назначение кухонного инвентаря и уход за ним.
		<b>Питание - 8 часов</b>	
	<b>1</b>	Пища человека.	Беседа о пище человека. Дать понятие об основных продуктах питания.
	<b>1</b>	Продукты питания растительного происхождения.	Познакомить с продуктами растительного происхождения.
	<b>1</b>	Пища человека. Продукты питания животного происхождения.	Познакомить с продуктами животного происхождения.
	<b>1</b>	Совместимость продуктов растительного и животного происхождения в блюдах	
	<b>1</b>	Хранение продуктов.	Беседа о правилах хранения продуктов. Практическая работа.
	<b>1</b>	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении.	Знакомство учащихся с санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении пищи и её хранении.
	<b>1</b>	Пищевые отравления.	Виды пищевых отравлений.
	<b>1</b>	Режим питания.	Дать понятие о режиме питания. Познакомить с правилами рационального питания.
		<b>Кухня, цеха кухни- 3 часа</b>	
	<b>1</b>	Цеха кухни.	Дать понятие о цехах кухни, их назначении.
	<b>1</b>	Овощной цех	Знакомство с овощным цехом, оборудованием, посудой, инвентарем. Маркировка посуды овощного цеха.
	<b>1</b>	Овощной цех.	Экскурсия в овощной цех

	1	<b>Первичная обработка овощей – 6 часов</b> ТБ при работе в овощном цехе, с ножом.	Правила техники безопасности при работе в овощном цехе, с ножом.
	1	Овощи.	Питательная ценность, значение овощей в питании человека. Беседа об овощах.
	1	Основные группы овощей.	Знакомство с основными группами овощей.
	1	Первичная обработка клубнеплодов.	Дать понятие о первичной обработке овощей. Последовательность первичной обработки картофеля.
	1	Первичная обработка корнеплодов.	Правила техники безопасности при обработке овощей.
	1	Самостоятельная работа по изученным темам	Последовательность первичной обработки корнеплодов. Письменная работа и практическое задание.
<b>2 четверть (24ч)</b>			
	1	Вводное занятие.	.План работы на четверть.
	1	Правила безопасной работы в овощном цехе. <b>Формы нарезки овощей.- 22 часа</b>	Правила безопасной работы в овощном цехе.
	2	Органолептические показатели свежих овощей	Знакомство с органолептическими показателями свежих овощей
	2	Формы нарезки картофеля.	Знакомство с формами нарезки картофеля.
	2	Формы нарезки моркови.	Знакомство с формами нарезки моркови.
	2	Формы нарезки свёклы.	Знакомство с формами нарезки свёклы.
	2	Формы нарезки капусты.	Знакомство с формами нарезки капусты.
	2	Формы нарезки репчатого лука	Знакомство с формами нарезки репчатого лука.
	6	Карвинг – искусство украшения овощных блюд.	Письменная работа и практическое задание.
	2	Формы нарезки зелени (салата, петрушки, укропа...)	Знакомство с формами нарезки зелени (салата, петрушки, укропа...)
	2	Самостоятельная работа по изученным темам.	Письменная работа и практическое задание.
<b>3 четверть (30 ч)</b>			
	1	Вводное занятие.	План работы на четверть. Беседа о бережном отношении к оборудованию, посуде, инвентарю.
	1	<b>Кулинарное использование форм нарезки овощей. 6 часов</b> Кулинарное использование форм нарезки картофеля.	Знакомство с кулинарным использованием форм нарезки картофеля.
	1	Кулинарное использование форм нарезки моркови.	Знакомство с кулинарным использованием форм нарезки моркови.
	1	Кулинарное использование форм нарезки свёклы.	Знакомство с кулинарным использованием форм нарезки свёклы.
	1	Кулинарное использование	Знакомство с кулинарным

	1	форм нарезки капусты. Кулинарное использование форм нарезки лука.	использованием форм нарезки капусты. Знакомство с кулинарным использованием форм нарезки лука.
	1	Кулинарное использование форм нарезки зелени (салата, петрушки, укропа...) <b>Приготовление салатов из сырых овощей. 23 часа.</b>	Знакомство с кулинарным использованием форм нарезки зелени (салата, петрушки, укропа...)
	2	Овощи, из которых готовят салаты.	Знать овощи, из которых готовят салаты.
	2	Заправки для овощных салатов.	Знать заправки для овощных салатов.
	2	Санитарно-гигиенические правила при приготовлении салатов.	Знакомство с санитарно-гигиеническими правилами при приготовлении салатов.
	2	Салаты из сырых овощей.	Последовательность приготовления и оформления салатов из сырых овощей.
	3	Правила подачи на стол салатов из сырых овощей. Правила этикета.	Знакомство с правилами подачи на стол салатов из сырых овощей и правилами этикета.
	2	Приготовление салата из свежей капусты с морковью.	Технология приготовления салата.
	2	Приготовление салата из моркови с чесноком.	Технология приготовления салата.
	2	Приготовление салата из моркови и яблока.	Технология приготовления салата.
	2	Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров.	Технология приготовления салата.
	2	Приготовление салата из моркови и лука.	Технология приготовления салата.
	2	Самостоятельная работа по теме «Приготовление салатов из сырых овощей»	Письменная работа и практическое задание.
<b>4 четверть (27 ч)</b>			
	1	Вводное занятие. <b>Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. 8 часов</b>	План работы на четверть. Название круп, их происхождение. Питательные свойства. Крупы, которые моют и не моют. Первичная обработка крупы.
	3	Крупы.	Знакомство с макаронными изделиями разной формы.
	2	Макаронные изделия	Знакомство с бобовыми, их питательная ценность. Первичная обработка.
	1	Бобовые	Письменная работа и практическое задание
	2	Самостоятельная работа по теме «Крупы и макаронные изделия»	
		<b>Тепловая обработка 4 часа</b>	
	1	Тепловое оборудование горячего цеха	Знакомство с эл. плитой, эл. котлом, эл. сковородой. Назначение оборудования. Экскурсия в горячий цех.
	1	Бытовая электрическая печь.	Знакомство с электрической печью.
	1	Основные приемы тепловой	Правила техники безопасности при

	1	обработки Основной способ варки.	работе с эл. печью. Правила пользования эл. печью. Уход за эл. печью.
		<b>Салаты из отварных овощей 14 часов</b>	
	2	Отваривание овощей в кожуре для салата. Посуда для варки овощей.	Знакомство с основным способом варки. Правила безопасной работы при варке. Температурный режим.
	1	Отваривание яиц для салата.	Технология варки яиц для салата. Время варки.
	4	Приготовление салата	Последовательность приготовления и оформления салатов из варёных овощей. Продукты для приготовления салатов. Заправки для салатов. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов. Знакомство с правилами подачи на стол салатов из варёных овощей и правилами этикета.
	2	Приготовление винегрета.	Технология приготовления винегрета.
	2	Приготовление салата «Оливье» Приготовление салата из отварных овощей с крабовой палочкой.	Технология приготовления салата. Технология приготовления салата.
	2	Самостоятельная работа по теме «Приготовление салатов из отварных овощей»	Письменная работа и практическое задание
	1	Контрольная работа по изученным темам за год <b>итого: 105 часов</b>	Письменная работа и практическое задание

**Список литературы  
«Швейное дело»**

№	Тип пособия	Автор	Наименование	Издательство, год
1.	Учебник	Г.Б Картушина, Г.Г. Мозговая	Технология швейное дело	Москва «Просвещение» 2015 год
2.	Для учителя	Л.В.Осипова	Практикум по обработке ткани	Москва «Просвещение» 1999 год
3.	Для учителя	С.А.Мирский	Дидактические основы коррекционной направленности трудоого обучения	1993 год
4.	Для учителя	И.Е.Светлова, Г.В.Васенков	Развиваем мелкую моторику и коррекцию движения рук	Москва «Просвещение» 2005 год
5.	Для учителя	А.А.Власова, И.Ю.Карельская, Л.В.Ефременко	Уроки рукоделия	Санкт-Петербург «Кристалл» 1998 год

**«Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов»**

**Список литературы для обучающихся:**

1. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
2. Пособие для учащихся по разделу кулинарии «Рыба»
3. Пособие для учащихся «Волшебное тесто»

**Методические пособия:**

1. «Волшебное тесто»
2. Сборник проверочных работ по кулинарии для учащихся 5-9 классов

**Литература для учителя:**

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудоого обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. В.Г. Петрова И.В. Белякова «Психология умственно отсталых школьников»
4. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
5. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
6. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
7. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
8. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
9. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
10. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
11. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
12. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
13. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, – М.: Полифакт, 1993.
14. Р.С. Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003.

15. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.