

Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 1 имени К. К. Грота Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Принято на педагогическом совете ГБСКОУ
школы-интерната № 1 им. К.К.Грота

Протокол № 1 от «25» 08 2014 г.



А.В.Мухин

2014 г.

**Адаптированная программа
«Технология. Обслуживающий труд»
для слепых и слабовидящих учащихся,
(в соответствии с требованиями ФГОС)
5 – 6 класс
(68 часов в год)**

Автор – составитель:
Медведева Л.Б.

Санкт-Петербург
2014

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа составлена на основе федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии; программ основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» 5-8 классы. Автор: О.А. Кожина. М.: Дрофа, 2011.

Программа включает:

- пояснительную записку;
- основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов;
- требования к результатам освоения содержания примерной программы;
- примерное тематическое планирование.

1. Актуальность

Значительное снижение зрения или его полное отсутствие накладывает специфические особенности на ориентировку человека в бытовой и социальной сферах жизни. Кроме того, овладение необходимыми для жизни навыками также имеет свои особенности, которые связаны с невозможностью слепых и слабовидящих действовать по подражанию ввиду глубокого дефекта зрения. Недооценка значения знаний, навыков и умений, позволяющих человеку быть независимым в быту, отрицательно сказывается на всей жизни учащихся.

Предмет «Технология» вводит учащихся в мир духовной и материальной культуры. Если с духовной культурой учащиеся знакомятся на уроках литературы, истории, МХК и др., то мир материальной культуры, в котором существует современный человек, другими школьными предметами не рассматривается, что затрудняет адаптацию школьников в современном социуме. Материальная культура, в отличие от духовной, охватывает всю сферу человеческой деятельности и его развития. Это орудия труда, жилище, предметы повседневного обихода, одежда, пища и т. д. Материальная и духовная культура тесно взаимодействуют и влияют друг на друга, являясь важной составляющей человеческого бытия.

Технология формирует у учащихся осознанную потребность в сохранении своего здоровья путем организации здорового питания, обустройства удобного жилища и т. п.

Обучение школьников технологии ведения дома строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Соответственно, содержанием учебной программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической информации;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- декоративно-прикладное творчество;
- проектная деятельность;

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является творческая учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы, выполнение творческих работ.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. При этом возможно проведение интегральных занятий, создание интегральных курсов или отдельных разделов.

2. Особенности реализации общеобразовательной программы при обучении слепых и слабовидящих

Основой адаптированной учебной программы «Технология. Обслуживающий труд» являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Рукоделие. Художественные ремесла», «Технология ведения дома», «Электротехнические работы. Бытовая техника». В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих работ с элементами проектной деятельности. Соответствующий раздел программы «Творческие проекты» изучается единым блоком в 4 четверти.

Имея одинаковое содержание и задачи обучения, адаптированная программа по технологии отличается от программы массовой школы. Эти отличия заключаются в:

- распределении программного материала по годам обучения, так как срок обучения в основной школе составляет 6 лет (с 5 по 10 класс), а по программе «Технология» составляет 5 лет (с 5 по 9 класс);
- увеличении учебных часов на некоторые разделы и темы программы и перенос изучения отдельных тем на следующий год обучения. Так, например, изучение раздела «Современное производство. Профессиональное образование» перенесено в 9 класс; изучение материала по темам «Элементы материаловедения начинается с 6 класса;
- из базового раздела «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» исключены занятия по проектированию и созданию изделий на швейной машине, так как работа на швейной машине для контингента незрячих учащихся представляется опасной для здоровья ввиду повышенного травматизма. Они заменены уроками, знакомящими с различными видами ручного декоративно-прикладного творчества;
- в раздел «Технология ведения дома» введена тема «Семейные традиции и праздники». Здесь учащиеся познакомятся с традиционными семейными торжествами, на практике смогут проявить свои креативные возможности при оформлении и подготовке праздников, проявить толерантность;
- в учебный план для 9 класса включён раздел «Домашняя косметология. Косметика для девушек», где рассматриваются вопросы по уходу за лицом, волосами, подбор макияжа в домашних условиях, что особенно актуально для подростков с ОВЗ;
- программный материал составлен по блочному принципу, что позволяет учителю осуществлять вариативный подход при составлении рабочих программ для конкретного класса, с учётом индивидуальных особенностей контингента учащихся данного класса на основе педагогической диагностики. Отдельные разделы и темы могут изучаться в иной последовательности, чем указано в примерном учебном плане. Например, тема «Семейные традиции и праздники» может изучаться перед Рождеством, Новым годом, иным праздником, учитывая национальный контингент класса и другие факторы;
- усилении практической направленности занятий за счет увеличения количества часов на изучение отдельных тем программы, представляющих особую актуальность для контингента учащихся школы, а также вызывающих естественные трудности для детей с ОВЗ при изучении и освоении учебного материала программы;
- методических приёмах, используемых на уроках: использование методов сопряженных действий; упор на развитие полисенсорности восприятия (подключение слуха, осязания, обоняния, температурной чувствительности и др.) при изучении объектов и процессов; формирование активного зрительного восприятия за счёт психофизической активации зрительной системы;
- коррекционной направленности каждого урока.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему творческой работы для учащихся, чтобы охватить всю совокупность рекомендуемых в программе технологических операций. При этом он должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, возможности его зрительного восприятия в соответствии со степенью поражения зрительных анализаторов учащихся, а также его общественную или личную значимость.

Таким образом, полностью сохраняя структуру документа, поставленные цели и задачи, а также содержание адаптированной программа составлена в расчёте на обучение слепых (слабовидящих) детей в основной школе.

3. Характеристика контингента

Общие особенности детей, обучающихся в школе-интернате № 1 им. К.К. Грота:

- наличие различных дефектов зрения разной степени выраженности;
- ослабленное физическое и психическое здоровье – наличие помимо офтальмологических диагнозов соматических и неврологических заболеваний;
- недостаточное физическое развитие, включая нарушения развития общей и мелкой моторики;
- большой разброс значений общего интеллектуального показателя: от нормальных значений до значений, соответствующих умственной отсталости;
- нарушения различной степени выраженности в развитии познавательной и речевой деятельности у значительной части детей;
- недостаточное развитие коммуникативных навыков и навыков самообслуживания;
- наличие детей, лишенных родительского попечения и детей-сирот.

4. Цели изучения предмета «Технология»

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры с опорой на сведения, полученные при изучении других образовательных областей и предметов и на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- **освоение** начальных знаний по прикладной экономике и предпринимательству, необходимых для практической деятельности в условиях рыночной экономики, рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- **овладение** общетрудовыми умениями и умениями создавать лично или общественно значимые продукты труда, вести домашнее хозяйство;
- **развитие** творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе различных видов технологической деятельности;
- **развитие** способностей самостоятельно и осознанно определять свои жизненные и профессиональные планы, исходя из оценки личных интересов и склонностей, текущих и перспективных потребностей рынка труда;
- **воспитание** трудолюбия и культуры созидательного труда, ответственности за результаты своего труда;
- **приобретение опыта** применения и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

Дидактические:

- дать знания в области технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- формировать общетрудовые и специальные умения и навыки, необходимые для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, безопасных приёмов труда, умения планировать свою работу, распределять работу с учётом коллективной деятельности, научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук;
- овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов, необходимых в быденной жизни;
- совершенствовать навыки самообслуживания по приготовлению простейших блюд к завтраку, работе на кухне, уходу за кухонным инвентарём.

Воспитательные:

- содействовать воспитанию трудолюбия, бережливости, аккуратности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, гражданских и патриотических качеств личности;
- развивать познавательные интересы, техническое мышление, интеллектуальные, творческие, коммуникативные и организаторские способности;
- формировать чувство коллективизма, взаимопомощи и ответственности за результаты личного и совместного труда.

Коррекционные:

- обучать правильным и безопасным приёмам работы без контроля со стороны зрения, умения пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладевать навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- формировать технологическую культуру, самостоятельность в планировании трудовой деятельности, используя компенсаторные функции организма.

Целью всей работы по освоению программы «Технология. Обслуживающий труд» учащимися специальных (коррекционных) образовательных учреждений, реализующих адаптированную общеобразовательную программу для детей с нарушением зрения, является формирование у каждого ребенка того необходимого запаса знаний, навыков и умений, которые позволят ему уверенно начать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум.

Программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание сюжетных линий образовательного стандарта, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности изучения блоков, разделов и тем учебного предмета с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности полученные знания.

Данная адаптированная программа составлена с учетом технологических знаний и опыта трудовой деятельности, полученных учащимися при обучении в начальной школе.

Программа включает:

- пояснительную записку;
- основное содержание с перечнем разделов и примерным распределением учебных часов;
- требования к результатам освоения содержания примерной программы;
- примерное тематическое планирование.

5. Предполагаемые результаты освоения программы

Личностные результаты

- Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
- Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
- Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
- Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
- Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
- Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты

- Планирование процесса познавательной деятельности.
- Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
- Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
- Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
- Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
- Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
- Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
- Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
- Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

- Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
- Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
- Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
- Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Коррекционно-развивающие

- Владение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- Развитие умений ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание;
- обучение правильным и безопасным приемам работы без контроля со стороны зрения, умению пользоваться специальными приспособлениями для слепых и слабовидящих
- овладение навыками и умениями работы в помещении кухни-столовой при кулинарных работах, на занятиях по декоративно-прикладному творчеству;
- коррекция внимания (произвольное, непроизвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем выполнения заданий группового и самостоятельного характера, работы по плану; коррекция и развитие связной устной речи
- коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной)
- коррекция и развитие зрительных восприятий (умение соотносить реальные объекты, предметы труда по силуэтному и контурному изображению)
- развитие слухового восприятия (например, при термической обработке продуктов);
- коррекция и развитие тактильного восприятия при технологической обработке различных материалов и объектов труда;
- осознанное управление другими анализаторами (слух, обоняние, тактильные ощущения) в процессе трудовой деятельности, использовать компенсаторные возможности сохранной сенсорной сферы.

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (лоскутное шитьё, ткачество, вязание, войлок, вышивка и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований.

Принципы

Организация образования слепых и слабовидящих детей в условиях школы-интерната опирается на ряд принципов, определяющих его специфику:

- принцип коррекционно-развивающей направленности процесса обучения и воспитания детей с патологией зрения, который предусматривает отбор специальных методов и приёмов педагогического воздействия на личность обучающегося, направленных на преодоление недостатков ее развития;
- принцип индивидуально-дифференцированного обучения и воспитания, диктующий необходимость учёта индивидуальных и типологических особенностей психофизического развития слепых и слабовидящих школьников в осуществлении педагогической деятельности;
- принцип комплексного подхода в реализации образовательным учреждением своих функций.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (18 ч.)

Тема 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и

кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
3. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Тема 2. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Примерный перечень блюд

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
3. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка,
4. окорок и др.).
5. Бутерброд с сельдью и маслом.
6. Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
7. Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
8. Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
9. Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом. (2 ч)

Тема 3. ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2ч.)

Основные теоретические сведения. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков

Практические работы

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Столовый этикет. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
3. Тренинг по столовому этикету (пользование столовых приборов).

Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Практические работы

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зелёным луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Механическая обработка овощей. Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Приготовление блюд из свежих овощей.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени. Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей. Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из

отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Приготовление салата из сырых овощей.
3. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
4. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
5. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Тема 7. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
2. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Тема 8. ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ»

Проведение итоговой контрольно-практической работы по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч.)

Тема 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (16 ч.)

Вязание. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вязаных изделий в интерьере жилища, в народном и современном костюме. Знакомство с ассортиментом вязаных изделий. Вязание крючком. История и современность. Правила безопасности и санитарно-гигиенические правила при работе крючком. Подбор инструментов и пряжи. Технология выполнения различных петель (воздушная петля, столбики с накидом и без, соединительные). Вязание по кругу, прямое вязание. Проектирование и изготовление подарочного изделия.

Практические работы

- 1) Вязание сувениров-украшений для одежды;

- 2) Вязание салфетки
- 3) Вязание прихватки
- 4) Обвязка края трикотажного изделия
- 5) Изготовление отделочных элементов (помпоны, кисти, бахрома)

Тема 2. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (8 ч.)

Вышивка, история, мотивы вышивки (сказочные, местные), инструменты и приспособления. Простейшие ручные украшающие швы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Выполнение изделия.

Практическая работа

- 1) Выполнение вышивки на салфетке
- 2) Вышивка сувенирного изделия

Раздел 3. Технология ведения дома (4 ч.)

Тема 1. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (2 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Практические работы

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Тема 2. СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И ПРАЗДНИКИ (2 ч.)

Краткие сведения из истории семейных отношений. Связь поколений. Семейные ценности и их значение для современного человека.

Практическая работа

1. Подготовка и оформление поздравлений и приглашений к празднику
2. Изготовление сувениров
3. Украшение домашнего интерьера к празднику

Раздел 4. Электротехнические работы. Бытовые электроприборы (2 ч.)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Электроутог. Знакомство с безопасной эксплуатацией утюга, режимами работы, их назначением.

Практическая работа

Работа с утюгом на гладильной доске.

Раздел 5. Творческие проекты (16 ч.)

Учебный проект, его основные компоненты. Демонстрация ранее выполненных проектов. Понятие дизайн-анализа изделия, как способа исследования изделия. Этапы проектирования. Работа над проектом. Составление технологической карты. Расчёт затрат, себестоимости изделия. Составление рекламы изделия. Оценка качества изделия и самооценка. Способы презентации проекта. Защита проекта.

Резервное время (2 ч)

6 КЛАСС

Раздел 1. Кулинария (18 ч)

Тема 1. ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Минеральные соли и микроэлементы, их содержание в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека. Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке. Обмен веществ, пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Понятие о микроорганизмах, полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты, органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

1. Составление меню ужина
2. Расчёт калорийности блюд, подаваемых на ужин
3. Работа с таблицами калорийности продуктов

Тема 2. БЛЮДА ИЗ МОЛОКА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (4 ч)

Основные теоретические сведения

Молоко. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока.

Домашние животные, молоко которых используется в пище человека (коровы, козы, овцы, буйволицы, кобылицы, верблюдицы, самки яка, важенки (северный олень), самки зебу). Способы определения качества молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация).

Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Кисломолочные продукты. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.).

Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Приготовление заквасок из чистых бактериальных культур. Применение заквасок для приготовления простокваши в домашних условиях. Заквашивание молока с помощью простокваши. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши (предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога, приготовленного в домашних условиях. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Практические работы

1. Кипячение и пастеризация молока.
2. Приготовление молочного супа или молочной каши.
3. Приготовление блюда из творога.

Примерный перечень блюд

1. Суп молочный рисовый.
2. Молочная лапша.
3. Манная каша.
4. Каша из овсяных хлопьев «геркулес».
5. Каша пшеничная молочная с тыквой.
6. Сырники со сметаной.

7. Пудинг творожный со шпинатом, цукатами, орехами.
8. Запеканка творожная.
9. Макароны, запеченные с творогом.

Тема 3. БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (4 ч.)

Основные теоретические сведения. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, пшениной, овсяной и др.). Блюда из каш: запеканки, крупеники, котлеты, биточки и др. Время тепловой обработки и способы определения готовности.

Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в бобовых витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы

1. Приготовление рассыпной, вязкой или жидкой каши (по выбору).
2. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд

1. Каша гречневая с грибами.
2. Пшеничная каша с тыквой.
3. Овсяная каша с фруктами.
4. Рисовая каша с маслом.
5. Спагетти с соусом
6. Пюре из гороха или чечевицы.

Тема 4. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ПРОДУКТОВ МОРЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения. Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря для организма человека. Пищевая ценность речной рыбы в зависимости от времени года. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение их содержания в процессе хранения и кулинарной обработки.

Возможности кулинарного использования рыбы разных пород, рыбной икры и нерыбных продуктов моря. Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы. Шифр на консервных банках.

Механическая обработка рыбы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Краткая характеристика сырья: живая, свежая, мороженая, соленая рыба. Правила оттаивания мороженой рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Способы разделки рыбы в зависимости от породы рыбы, размеров и кулинарного использования (очистка, отрубание плавников, отрезание головы, потрошение, снятие кожи или удаление чешуи, промывка). Разделка соленой рыбы (вымачивание, потрошение, снятие кожи, удаление костей, пластование на чистое филе).

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов. Сбор, обработка, хранение и использование рыбных отходов.

Блюда из вареной и жареной рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Знакомство с видами жарения: обжаривание, поджаривание, пассерование, пряжение, жарение во фритюре, жарение в парах масла, на углях.

Виды растительных масел и кулинарных жиров. Перекаливание масла и его роль в процессе жарения. Оборудование, посуда, инвентарь для жарения. Способы жарения

рыбы и рыбных полуфабрикатов. Роль панировки в процессе жарения. Приготовление панировки и льезона.

Время приготовления блюд из рыбы. Способы определения готовности. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Практические работы

1. Определение свежести рыбы органолептическим методом.
2. Определение срока годности рыбных консервов.
3. Оттаивание и механическая обработка свежемороженой рыбы.
4. Механическая обработка чешуйчатой рыбы.
5. Разделка соленой рыбы.
6. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Примерный перечень блюд

1. Треска отварная с картофелем.
2. Лещ вареный цельный.
3. Суп рыбный.
4. Крупные ерши в кляре.
5. Вареные раки (креветки).
6. Камбала, жаренная во фритюре.
7. Караси, жаренные со сметаной.
8. Котлеты из судака, щуки, хека, минтая и др.
9. Салат из крабов или кальмаров.
10. Сельдь с овощами.

Тема 5. СЕРВИРОВКА СТОЛА. СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ (2 ч)

Правила сервировки стола к ужину. «Сезонный стол». Правила столового этикета.

Практическая работа

1. Приготовление блюд для ужина по выбору.
2. «Сезонная сервировка стола».

Тема 6. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Квашение капусты. Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочнокислых бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Механическая обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Пропорции соли и приправ при квашении капусты. Время ферментации (брожения) до готовности. Условия и сроки хранения квашеной капусты.

Особенности засолки томатов разной степени зрелости. Условия ферментации. Хранение соленых огурцов и томатов, средства борьбы с плесенью на поверхности рассола.

Практические работы

1. Засолка огурцов или томатов.
2. Квашение капусты с клюквой.

Тема 8. ИТОГОВАЯ КОНТРОЛЬНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗДЕЛУ «КУЛИНАРИЯ»

Проведение итоговой контрольно-практической работы по темам раздела с последующим индивидуальным анализом и индивидуальной коррекцией результатов.

Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (24 ч.)

ТЕМА 1. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА (14 ч.)

Вязание. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Вязание крючком. Условные обозначения, схемы. Вязание по схеме. Работа с журналами

по рукоделию, Интернет-ресурсами. Виды отделки трикотажа: кисти, бахрома, помпоны. Вязание изделия по выбору.

Практические работы

1. Вязание салфетки
2. Вязание шарфика
3. Вязание шапочки
4. Обвязка трикотажного изделия

Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 ч.)

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. Правила ухода за изделиями из натуральных растительных волокон (льна, хлопка).

Лабораторно-практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (8 ч.)

Рукоделие. Лоскутное шитье. Шитье из лоскутков. Ассортимент изделий. История и современность. Возможности лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов. Изготовление подарочного изделия. Подбор материалов, изготовление шаблонов, правила раскроя, раскрой ткани. Правила соединения деталей кроя с использованием ручных стежков. Техника безопасности при работе ножницами и иголкой.

Практические работы

1. Салфетка
2. Прихватка
3. Подушка
4. Игрушка
5. Сумочка-косметичка

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА. (4 ч.)

Тема 1. УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ (4 ч.)

Выбор и использование современных средств ухода за бельевыми изделиями, одеждой и обувью. Способы удаления пятен с одежды. Способы ремонта одежды декоративными отделочными заплатами ручным способом. Выбор технологий и средств для длительного хранения одежды.

Практические работы

- a. Выполнение ремонта накладной заплатой.
- b. Удаление пятен с одежды.

Тема 2.. СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И ПРАЗДНИКИ (4 ч.)

Краткие сведения из истории семейных отношений. Связь поколений. Семейные ценности и их значение для современного человека. Традиционные праздники, подготовка и проведение.

Практическая работа

1. Изготовление поздравлений и приглашений
2. Оформление помещения
3. Подготовка и изготовление сувениров

Раздел 4. Электротехнические работы. Бытовые электроприборы (2ч.)

Общее понятие об электрическом токе. Виды источников тока и потребителей электрической энергии. Правила электробезопасности и эксплуатации бытовых электроприборов. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников. Пути экономии энергии в быту.

Лабораторно-практические работы

1. Изучение современных ламп накаливания, их характеристик
2. Замена ламп
3. Чистка и дезинфекция холодильника, размораживание

Раздел 5. Творческие проекты (16 ч.)

Выбор идеи, темы проекта. Исследование и сбор информации о предмете с использованием ИКТ. Составление технологической карты изготовления изделия. Расчет себестоимости проекта (изделия). Реклама изделия, рекламный слоган. Оформление и презентация проекта. Оценка качества. Анализ и самоанализ проекта. Индивидуальные рекомендации.

Резервное время (2 ч).

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы программы	Распределение часов по классам		Примечание
		5	6	
1.	Кулинария	18	18	
2.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	24	24	
3.	Технология ведения дома	8	8	
4.	Электротехнические работы. Бытовая техника	2	2	
5.	Современное производство и профессиональное образование	-	-	
6.	Творческие проекты	14	14	
	Резервное время	2	2	
	Итого:	68	68	

III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ

1. Условия реализации программы

При организации учебного процесса слепых и слабовидящих учащихся необходимо учитывать гигиенические требования. Из-за быстрой утомляемости зрения возникает особая необходимость в уменьшении зрительной нагрузки. В целях охраны зрения детей и обеспечения работоспособности необходимо:

- вводить гигиенические паузы (упражнения для глаз);
- следить за позой ребёнка во время занятий;

- вводить динамические паузы с целью отдыха для глаз;
- ограничивать длительность зрительной нагрузки (при шитье, вышивке, вязании) 20 минутами в зависимости от патологии зрения.
- при работе с иллюстрациями, макетами и натуральными объектами следует выполнять дидактический и раздаточный материал в увеличенном масштабе в соответствии с особенностями зрительного восприятия учащихся класса.

2. Основные виды деятельности учащихся

- Участие в беседе;
- выполнение практической работы;
- работа с натуральными объектами (пищевые продукты);
- использование бытовой кухонной техники и приспособлений;
- обработка поделочных материалов, создание изделий декоративно прикладного характера;
- самостоятельная работа;
- работа с текстом учебника или иного учебного пособия;
- воспроизведение учебного материала по памяти
- работа с определениями, свойствами и другими утверждениями;
- работа с технологическими картами, рисунками, работа с раздаточным и справочным материалом;
- работа с Интернет-ресурсами;
- анализ проблемных ситуаций, ошибок, самоконтроль;
- устные сообщения,
- создание и защита презентаций, защита проектов, рефлексия, самооценка

3. Особенности структурного построения урока для слепых и слабовидящих учащихся сводятся к следующему:

- Учёт специальных пропедевтических периодов в этапном построении занятий.
- Чередование зрительной и тактильной работы учащихся со слуховым восприятием учебного материала.
- Включение в структуру урока зрительной гимнастики.
- Учёт темпа учебной работы в зависимости от уровня сформированности коррекционных умений и навыков учащихся.

4. Учебно-методический комплекс

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (авторы: О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).

УМК «Технология. Обслуживающий труд. 6 класс»

1. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Учебник (авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова, С. Э. Маркуцкая).
2. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Рабочая тетрадь (авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудачова).
3. Технология. Обслуживающий труд. 6 класс. Методическое пособие (авторы: О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая).