Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Купинская специальная (коррекционная) школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без

попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья Новосибирской области

(МКОУ Купинская школа-интернат)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Рассмотрено»**  Руководитель ШМО  Сохина Т.П.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **«Согласовано»**  Заместитель директора школы по УВР МКОУ Купинской  школы-интерната  Нестерова Г. В.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **«Утверждено»**  Директор МКОУ Купинской  школы-интерната  Кокарева О.В.  \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**К ДИСЦИПЛИНЕ**

**СОЦИАЛЬНО-БЫТОВАЯ ОРИЕНТИРОВКА/КУЛИНАРИЯ**

**8 класс**

**ПЕДАГОГА**

**Есипчук Елены Анатольевны**

(образование высшее)

**Недельная нагрузка СБО/Кулинария- 2 ч.**

**Годовая нагрузка по классам:**

8 – а класс – 68 ч.

8 - б класс – 68 ч.

**Рассмотрено на заседании**

**педагогического совета школы**

**протокол № \_\_1\_\_от «31\_»\_\_\_08\_\_\_\_\_2016 г.**

г. Купино

2016-2017 учебный год

**Рабочая программа по социально-бытовой ориентировке/кулинарии**

**Пояснительная записка.**

**Статус документа**

Учебная программа по социально-бытовой ориентировке соответствует Федеральному компоненту стандарта образования в специальных (коррекционных) образовательных школах VIII вида, учебному плану МКОУ Купинской специальной (коррекционной) школы-интерната для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с ограниченными возможностями здоровья рассчитанному на шестидневную рабочую неделю и разработанному на основе Базисного учебного плана специальных (коррекционных) школ VII вида (приложение к приказу Министерства Образования Российской Федерации от 23.07.2012 года № 1602

Программа составлена на основе специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вид (издательство М. ВЛАДОС, 2011 год под редакцией В.В. Воронковой). примерные программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд» 2004 г.

Она детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения предмета, которые определены стандартом. Рабочая программа по социально-бытовой ориентировке представляет собой целостный документ, включающий следующие разделы: пояснительная записка, содержание тем учебного курса, тематическое поурочное планирование, требования к уровню подготовки обучающихся по каждому разделу программы, учебно-методическое обеспечение. Программа построена с учетом принципов системности, научности, доступности.

**Нормативные документы**

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ред. 23.07.2013).

Приказ Минобразования России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего, и среднего (полного) общего образования».

Учебный план МКОУ Купинской школы-интерната на 2016/2017 учебный год.

**Адресат.**

Программа по СБО/Кулинарии адаптирована и модифицирована для учащихся (5-9 классов) МКОУ Купинской специальной (коррекционной) школы – интерната для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья Новосибирской области

**Структура документа.**

Рабочая программа к дисциплине СБО/Кулинарии включает следующие разделы:

пояснительную записку, основное содержание тем учебного курса, требования к уровню подготовки обучающихся, критерии и нормы оценки знаний обучающихся, тематический план, учебно-методическое обеспечение, список используемой литературы

**Общая характеристика предмета**

Развитие социально-экономических отношений в современной России требует нового качества образования. Это готовность выпускников школ к успешной интеграции в общество, способность реализоваться в жизни. Данная проблема актуальна для школы VII вида, а особенно остро она стоит перед учителем социально-бытовой ориентировки, который на своих уроках решает задачу всестороннего развития молодого поколения и готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в современных экономических условиях.

Для социализации данной категории учащихся необходим определенный уровень сформированности коммуникативной функции речи, умений и навыков. Известно, что дети с отклонениями в развитии испытывают большие трудности в адаптации к окружающему миру, в усвоении общепринятых норм поведения в силу неполноценности их познавательной деятельности, обусловленной тотальным психическим недоразвитием или деменцией. Причины затруднений связаны с особенностями их интеллектуального развития. Многие приходят в школу с негативным отношением к учебной деятельности, имеют формальные мотивы учения, отличаются интеллектуальной пассивностью, безынициативностью. Играют роль и относительно меньшие возможности общения с окружающим миром школьников, живущих в интернате. В отличие от нормально развивающихся сверстников, социальное развитие которых происходит в значительной мере непроизвольно и спонтанно, умственно отсталые дети не в состоянии самостоятельно выделить и освоить образцы решения социальных и бытовых задач. В контексте формирования личности умственно отсталого ребенка социализация возможна лишь при условии целенаправленного обучения и воспитания, обеспечивающих их подготовку к самостоятельной жизни. Участие семьи в подготовке этих детей к самостоятельной жизни, как правило, ничтожно мало. В семьях домашнее хозяйство часто ведется столь плохо, что научиться чему-либо в таких условиях сложно. Л. С. Выготский отмечал: «Социальное воспитание умственно отсталого ребенка является единственно состоятельным научным путем его воспитания»\*1.

Программа СБО/Кулинарии составляется с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений; по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире.

**Цель курса:**

Формирование у воспитанников коррекционной школы-интерната знаний и умений, способствующих социальной адаптации; **:** развивать разнообразие качества личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

**Задачи курса:**

Формирование у воспитанников коррекционной школы-интерната знаний и умений, способствующих социальной адаптации; **:** развивать разнообразие качества личности и способности профессиональной адаптации к изменяющимся социально-экономическим условиям.

Курс СБО/Кулинария изучается с 5 по 9 классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых. Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы; широко используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных кинофильмов и др. Социально-бытовая ориентировка имеет своё логическое продолжение в системе внеклассной работы. Воспитатель осуществляет закрепление полученных на занятиях по СБО знаний и умений в процессе практической работы, формирует на их основе прочные навыки. Только комплексная совместная деятельность учителя и воспитателя позволит достичь желаемых результатов.

Занятия по СБО проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для учащихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитываются санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

**ОСНОВНЫЕ СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЕ КОМПАНЕНТЫ**

Основные содержательные линии программы в V-IX классах специальной (коррекционной) школы – интерната для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья реализуются в рамках двух курсов – СБО/Кулинария

**Общая характеристика учебного процесса**

.

**Место учебного предмета в учебном плане**

После изучения курса СБО учащиеся в 8 классе делятся на группы с учетом интересов. Одна группа учащихся на протяжении двух лет осваивает программно-методический материал по Кулинарии, вторая группа учащихся осваивает программно-методический материал курса Обувное дело.

Количество часов отводимых на изучение программно-методического материала по Кулинарии предусматривается в соответствии с базисным планом, рассчитан на 68 часов в год, 2 часа в неделю. Количество часов может быть увеличено или уменьшено с учетом увеличения или уменьшения числа учебных недель.

В соответствии с поставленными целями и задачами, а также особенностями детей с задержкой психического развития составлен программно-методический материал, включающий в себя ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока, круп, макаронных изделий, блюд из бобовых, яиц и др. продуктов, с наиболее простыми способами заготовки, правилами сервировки стола, культурой поведения, правилами пользования столовыми приборами и технологией приготовления изделий из теста, с национальной кухней.

Учащиеся знакомятся с приемами и значением первичной и тепловой обработки продуктов, с классификацией блюд.

Полученный теоретический материал, закрепляется на практических занятиях.

На каждом практическом занятии большое внимание уделяется сервировке стола, приемам пользования столовыми приборами, уходу за посудой, соблюдению правил личной гигиены. Организации рабочего места для приготовления разных блюд, правилам технике безопасности при работе с электронагревательными приборами, с горячей посудой, жидкостью, острыми и режущими инструментами.

В каждом разделе перечислены основные требования к знаниям и умениям учащихся

**8 класс.**

**Кулинария (68 ч.)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Темы** | **Количество часов** |
| Вводный урок | 2 ч. |
| Физиология питания. | 4 ч. |
| Домашние заготовки. | 6 ч. |
| Правила пользования приборами, сервировка стола. | 4 ч. |
| Первичная и тепловая обработка продуктов. | 2 ч. |
| Горячие напитки. | 2 ч. |
| Бутерброды. | 2 ч. |
| Блюда из яиц. | 2 ч. |
| Блюда из овощей. | 8 ч. |
| Блюда из молока. | 4 ч. |
| Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых. | 8 ч. |
| Первые блюда. | 4 ч. |
| Сладкие блюда. | 4 ч. |
| Изделия из теста. | 14 ч. |
| Повторение-обобщение. | 2 ч. |
|  | Итого: 68 ч. |

В результате изучения кулинарии учащиеся должны **знать**:

- правила техники безопасности;

- Пищевые вещества их роль в жизнедеятельности организма человека;

- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи,

- правила приема пищи;

-правила сервировки стола;

- знать название посуды, столовых приборов;

-виды первичной обработки различных продуктов питания;

-классификацию блюд;

-требования к качеству приготовленных блюд.

Учащиеся должны **уметь:**

-классифицировать посуду;

-пользоваться столовыми приборами;

-владеть разными способами нарезки;

-последовательно выполнять операции при приготовлении блюд

из разных продуктов питания.

**Практические работы.**

Приготовление бутербродов, заваривание чая, сервировка стола, правила пользования столовыми приборами, чистка и мытье кухонных принадлежностей и посуды,приготовление блюд из молока, яиц, овощей, круп и макаронных изделий и бобовых, первых блюд, сладких блюд, изделий из теста.

**Основные требования к знаниям и умениям.**

**Учащиеся должны знать:**

Способы первичной и тепловой обработки макаронных изделий, круп, молока и молочных продуктов, овощей, санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, правила пользования электроприборами, определение качества и сроков хранения продуктов, правила хранения продуктов в холодильнике и без него, различные меню завтрака, обеда, ужина.

Способы обработки овощных, мясных, рыбных продуктов, последовательность приготовления блюд, правила пользования бытовыми электроприборами и возможность использования их, санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при приготовлении пищи, правила пользования столовыми приборами.

**Учащиеся должны уметь:**

Отваривать макаронные изделия, варить кашу на воде и молоке, отваривать картофель и готовить пюре, готовить запеканки из овощей и творога, оформлять готовые блюда, сервировать стол.

-хранить заготовленные продукты;

-замораживать, солить огурцы, квасить капусту.

-классифицировать посуду;

-пользоваться столовыми приборами.

-правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину;

-знать название столовых приборов, посуды;

-сервировать стол согласно меню;

-уметь разными способами складывать салфетки.

владеть разными способами нарезки;

-подвергать овощи разной тепловой обработки;

-готовить несложные блюда из овощей.

выполнять первичную обработку творога;

-предохранить молоко от быстрого скисания

-производить первичную обработку;

- готовить каши разной консистенции;

-хранить крупы и макаронные изделия

-последовательно выполнять операции при приготовлении сладких блюд.

работать согласно рецептуры;

-знать виды теста;

-уметь печь различные изделия из разных видов теста;

-уметь приготовить шоколадную глазурь, крем безе;

-научиться несложным оформлениям пирожных, тортов;

-знать требования к качеству.

**Результатами изучения курса являются:**

-в результате выполнения под руководством учителя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

-владение начальными формами познавательных универсальных учебных действий — исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;

-получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных регулятивных универсальных учебных действий: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию.

-Результативность занятий по СБО/Кулинарии обеспечивается только при условии – тесной связи учителя с родителями и воспитателями.

**Характерными особенностями учебного предмета являются:**

-практико-ориентированная направленность содержания обучения;

-применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;

-применение полученного опыта практической деятельности для выполнения домашних трудовых обязанностей.

**Изучение предмета СБО/Кулинарии в школе обеспечивает работу:**

коррекционно – обучающую;

коррекционно – развивающую;

коррекционно – воспитательную.

**Межпредметные связи:**

СБО/Кулинария – русский язык /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ/;

СБО/Кулинарии – математика /математический расчёт по формулам при подсчете семейного бюджета, продовольственной корзины, пересылки денежных переводов и т.п./;

СБО /Кулинарии– география /знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, потребительских товаров, промышленных предприятий/;

СБО/Кулинарии – биология /знакомство с работой внутренних органов, принимающих участие в переваривании пищи, производство продуктов и товаров массового потребления/;

СБО/Кулинарии – трудовое обучение /выполнение практических заданий по уходу за одеждой/.

**Основной формой образовательного процесса являются:**

- уроки изучения нового материала,

-комбинированные,

-обобщающие уроки,

-практические работы,

-экскурсии.

**Реализация практической части рабочей программы по СБО.**

Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний на уроках СБО/кулинарии значительное внимание отводится

- экскурсиям (, в магазины, на предприятия общественного питания)

- практическим работам по разделам «Питание»,

- демонстрации видеофильмов, презентаций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **класс** | **Разделы программы** | **Коррекционная работа** |
| **8-9** | «Питание» | Активизировать мыслительную и речевую деятельность при знакомстве с видами и значением выпечек, Развивать логическое мышление и воображение при составлении меню, учитывая принятые требования.  Активизировать мыслительную и речевую деятельность при знакомстве с видами и значением питания. Развивать логическое мышление и воображение при составлении меню, учитывая принятые требования. Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое восприятие, воображение в процессе сервировки стола, в процессе приготовления 1х и 2х блюд. Развивать зрительное и слуховое внимание при работе с рецептами. |
|  |  |  |

**Ожидаемые результаты**

В результате реализации программы у детей должны быть сформированы теоретические знания, трудовые умения и навыки, достаточные для самообслуживания, адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и быту, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве.

В течение девяти лет обучения в школе учащиеся с ограниченными возможностями здоровья должны овладеть следующим минимумом жизненно значимых умений в области бытового труда:

**в сфере организации питания:**

– различать продукты питания разных групп: овощи, фрукты, молочные, мучные, мясные, рыбные продукты. Крупы, кондитерские изделия;

– определять способы употребления в пищу (в сыром, варённом, жареном виде) разных продуктов питания;

– различать доброкачественные (пригодные к употреблению) и испорченные (непригодные к употреблению) продукты;

– размещать продукты питания в соответствующих местах хранения;

– обрабатывать продукты питания перед приёмом в пищу: мыть (фрукты, овощи, ягоды), чистить, отваривать и др.;

– готовить простейшие блюда (напитки, бутерброды, простейшие первые, вторые, третьи блюда);

– правильно пользоваться столовой, чайной, кухонной посудой, столовыми приборами (столовой и чайной ложками, вилкой и ножом), кухонными приспособлениями и инструментами, некоторой бытовой кухонной техникой (мясорубкой, миксером и др.);

– сервировать стол к завтраку ( завтраку, ужину, обеду);

– убирать стол после еды; мыть посуду; убирать помещение кухни;

– соблюдать правила приёма пищи, культуру поведения и общения за столом;

**Критерии оценки достижения учащихся**

В основу критериев и норм оценки учебной деятельности учащихся положены объективность и единый подход. При 5-балльной системе для всех установлены следующие общедидактические критерии.

Исходя из поставленных целей и возрастных особенностей учащихся, необходимо учитывать:

правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;

самостоятельность ответа;

умение переносить полученные знания на практику;

степень сформированности интеллектуальных, общеучебных, специфических умений.

Оценка «5» при выполнении 100% заданий – ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; правильно раскрыто содержание понятий, ответ самостоятельный с опорой на ранее приобретенные знания.

Отметка «4» при выполнении от 60 до 90% заданий – ответ полный, правильный, но нарушена последовательность изложения, не точно сделан вывод, по дополнительным вопросам последовательность восстанавливается.

Отметка «3» если верно выполнено от 40 до 60% заданий – ответ не полный, но правильный, нарушена последовательность изложения материала, по дополнительным вопросам затрудняется ответить, допускает ошибки при использовании учебных пособий при ответе.

Отметка «2» – ответ неправильный, основное содержание не раскрыто, не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя, неумение работать с учебным материалом.

Выставление отметки за четверть выставляется как среднеарифметическое отметок на основе результатов тематического контроля с учетом преобладающего или наивысшего поурочного балла.

Годовая отметка выставляется как среднеарифметическое отметок по четвертям с учетом динамики индивидуальных учебных достижений учащихся на конец года.

**Перечень учебно-методического обеспечения:**

Компьютер, мультимедийный проектор, демонстрационные материалы (плакаты, таблицы)

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, перфокарты,

технологические карты)

Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа,

**Список использованной литературы**

**1**. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДОС – 2011 год.

**2**. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.

**3**. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.

**4**. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.

**5**. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.

**6**. Дементьева Н.Ф. Роль семьи в воспитании и обучение детей с особыми нуждами. М., 1996.

**7**. Маллер А.Р. Ребенок с ограниченными возможностями: Книга для родителей. М., 1996.

**8**. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. М., 2000.

**9**. Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова Социально-Бытовая Ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

**Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям.**

**1**. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.

**2.** Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.

**3.** Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.

**4.** Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.

**5.** Дерюгина М. П. Ребенок: Воспитание и уход. М.; Минск, 2001.

**6.** Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.

**7.** Зайцев Г. Уроки Айболита: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1997.

**8.** Зайцев Г. Уроки Мойдодыра: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1996.

**9.** Замыцкова О.И. Делопроизводство: Учебник для колледжей. Ростов на Дону, 2001.

**10.** Ишук В.В., Нагибина М.И. Домашние праздники. Ярославль, 2000.

**11.** Кияткина О. И. Этикет и сервировка стола. М.; Минск, 2002.

**12.** Коробковский Г.В., Смирнов Г.Л. Экономика домашнего хозяйства. Л., 1991.

**13**. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2001.

**14**. Маслов А.Г., Марков В.В., Латчук В.Н. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 6 класса. М., 2001.

**15.** Симоненко В.Д., Шелепина О.И. Семейная экономика: Учебное пособие для 7-8 классов. М., 2002.

**16.** Снегирева А. Между нами, девочками: Энциклопедия для девочек. М., 2000**.**

**17.** Старикова Е.В., Корчагина Г.А. Кулинарные работы и обработка тканей: Дидактический материал по трудовому обучению: 5 класс: Книга для учителя. М., 1996.

**18**. Топорков И.К. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 5-6 классов. М., 2002.

**19.** Усачев А.А., Березин А.И. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 2 класса. М., 2000.

**20.** Форштат М.Л. Учись быть пешеходом: Учебное пособие по ПДД для 5 класса. М., 1998.

**21.** Чумаков Б.Н. Валеология: Курс лекций. М., 2002**.**