

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Управление образования и науки Самарской области**

**Северо-Восточного управления**

**ГБОУ СОШ с. Русский Байтуган**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ШМО ру-  
ководитель

Гордеева В.А.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора  
по УР

Пупкова Н.Н.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор ГБОУ СОШ  
с.Русский Байтуган

Гордеева В.А.

Приказ №18-од от  
24.08.2023 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОВЗ**

для обучающихся 5– 8 классов

**Русский Байтуган 2023**

# Адаптированная рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд».

## 5-8 классы

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» составлена для учащихся 5-9 классов в соответствии с федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования, с примерной программой по направлению «Технология. Обслуживающий труд», обязательным минимумом содержания образования и требованиями к уровню подготовки выпускников основной общеобразовательной школы.

Данная рабочая программа рассчитана на 8 часов в год в каждом классе.

#### Цели

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:

- определение адекватных способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.

- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.

- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.

- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Базовыми для программы являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов». Программа включает в себя также раздел «Технологии ведения дома», «Электротехнические работы», а также для 8 класса предусмотрены разделы «Современное производство и профессиональное образование» и «Черчение и графика»

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акценти-

ровать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии основной школы учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

## Содержание курса

### 5 класс

#### Кулинария

##### *Санитария и гигиена*

##### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

##### Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

##### Объекты труда.

Рабочее место бригады на кухне.

#### **Физиология питания**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.

##### Практические работы

*Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

##### Объекты труда.

Таблицы, справочные материалы.

## **Технология приготовления пищи**

### **Бутерброды, горячие напитки**

#### Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

#### Объекты труда.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

### **Блюда из яиц**

#### Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

#### Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

#### Объекты труда.

Омлет, яичница, вареные яйца.

### **Блюда из овощей**

#### Основные теоретические сведения

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

#### Практические работы

Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Объекты труда.

Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

**Сервировка стола**

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Объекты труда.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

## **6 класс.**

### **КУЛИНАРИЯ**

#### **Физиология питания**

Основные теоретические сведения.

Минеральные соли и микроэлементы, содержание их в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека.

Значение солей кальция, калия, натрия, железа, йода для организма человека. Суточная потребность в солях.

Практические работы.

Работа с таблицами по составу и количеству минеральных солей и микроэлементов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных солях и микроэлементах.

Варианты объектов труда.

Таблицы, справочные материалы.

#### **Технология приготовления пищи**

#### **Блюда из молока и кисломолочных продуктов.**

Основные теоретические сведения.

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химический состав молока. Условия и сроки его хранения.

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

*Практические работы.*

Первичная обработка крупы. Определение качества молока. Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление простокваши, кефира, творога в домашних условиях. Приготовление блюд из кисломолочных продуктов.

*Варианты объектов труда.*

Молочный суп, молочная каша, кефир, сырники, запеканка из творога.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.

*Практические работы.*

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

*Варианты объектов труда.*

Блюда из вареной и жареной рыбы.

**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы «В». Причины увеличения веса и объема при варке.

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

*Варианты объектов труда.*

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

**Приготовление обеда в походных условиях.**

*Основные теоретические сведения.*

Обеспечение сохранности продуктов. Посуда для приготовления пищи в походных условиях. Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер противопожарной безопасности.

*Практическая работа.*

Расчет количества, состава и стоимости продуктов для похода.

### **Заготовка продуктов**

*Основные теоретические сведения.*

Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Сохранность питательных веществ в соленых и квашеных овощах.

Время ферментации (брожения) квашеных и соленых овощей до готовности. Условия и сроки хранения.

*Практические работы.*

Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов или томатов. Квашение капусты.

*Варианты объектов труда.*

Соленый огурец, квашеная капуста.

## **7 класс.**

### **КУЛИНАРИЯ**

#### **Физиология питания**

*Основные теоретические сведения.*

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы.*

Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке на банке.

*Варианты объектов труда.*

Мясо, рыба, молоко. Говяжья тушенка. Консервированный зеленый горошек.

#### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

**Изделия из дрожжевого, песочного, бисквитного и слоеного теста.**

*Основные теоретические сведения.*



Виды теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

*Практические работы.*

Выполнение эскизов художественного оформления праздничных пирогов, тортов, пряников, пирожных. Выпечка и оформление изделий из теста (по выбору).

*Варианты объектов труда.*

Праздничный пирог, торт, пряник, пирожные.

**Пельмени и вареники.**

*Основные теоретические сведения.*

Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки.

*Практическая работа.*

Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки. Изготовление вареников или пельменей. Варка пельменей или вареников. Определение времени варки. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Варианты объектов труда.*

Пельмени, вареники.

**Сладкие блюда и десерт.**

*Основные теоретические сведения.*

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десерта.

*Практические работы.*

Приготовление желе и муссов. Приготовление пудингов, шарлоток, суфле, воздушных пирогов. Приготовление компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Приготовление мороженого в домашних условиях. подача десерта к столу.

*Варианты объектов труда.*

Фруктовое желе, мороженое, компот, суфле.

**Заготовка продуктов**

Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра. Способы определения готовности. Условия и сроки хранения.

Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

*Практические работы.*

Предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Определение количества сахара. Приготовление варенья из ягод, джема из малины, красной и белой смородины, повидла и мармелада из слив, яблок, груш, персиков, абрикосов, цукатов из апельсиновых корок. Консервирование черной смородины с сахаром без стерилизации.

*Варианты объектов труда.*

Варенье из яблок, смородины, крыжовника и др. растениями.

## 8 класс.

### КУЛИНАРИЯ

#### **Технология приготовления пищи**

##### **Блюда из птицы.**

*Основные теоретические сведения.*

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Практические работы.*

Определение качества птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление блюд из домашней птицы. Разделка птицы и украшение перед подачей к столу. Изготовление папильоток.

*Варианты объектов труда.*

Блюдо из птицы.

##### **Сервировка стола**

*Основные теоретические сведения.*

Приготовление закусок, десерта и пр. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу, правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом и приема гостей. Как дарить и принимать цветы и подарки. Время и продолжительность визита.

*Практические работы.*

Составление меню, расчет количества и стоимости продуктов. Сервировка стола к обеду. Аранжировка стола цветами.

ми. Складывание салфеток различными способами. Изготовление приглашения.

*Варианты объектов труда.*

Приглашения к празднику. Меню. Расчет стоимости продуктов. Эскиз и сервировка стола.

**Заготовка продуктов** *Основные теоретические сведения.*

Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Значение кислотности плодов для консервации. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Время стерилизации. Условия максимального сохранения витаминов в компотах. Условия и сроки хранения компотов.

*Практические работы.*

Первичная обработка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом.

*Варианты объектов труда.*

Компот из яблок и груш.

#### **4. Требования к уровню подготовки учащегося.**

***Общетеchnологические и трудовые умения и способы деятельности***

***В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:***

**Знать/ понимать**

основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции.

**Уметь**

рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических

операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта или услуги.

***Требования по разделам технологической подготовки***

***В результате изучения технологии ученик в зависимости от изучаемого раздела должен:***

### ***Кулинария***

#### **Знать/понимать**

влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни;

#### **Уметь**

выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; составлять меню завтрака; выполнять механическую и тепловую обработку овощей; соблюдать правила хранения пищевых продуктов,

**Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

приготовления и повышения качества, консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по гото-

вым рецептам, ; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.