Спеціальна школа І-ІІ ступенів №12

 Дарницького району м. Києва

**Навчальний варіативний модуль**

**«Кулінарія. Технологія приготування страв» з трудового навчання для дітей з тяжкими порушеннями мовлення 8 клас**

Вчитель трудового навчання Шевчук І.А

Вчитель- дефектолог

Анотація\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2

1. Вступ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2- 9

2. Основна частина Варіативний модуль \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_9-16

3.Висновки, поради і рекомендації щодо роботи з варіативним

модулем «Кулінарія. Технологія приготування страв» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_17-19

4. Список використаної літератури\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20

**Анотація.**

Дана розробка вміщує досвід учителя по проведенню уроків з теми «Кулінарія.Технологія приготування страв» з використанням презентаційного матеріалу, практичних робіт, ігрових та змагальних ситуацій, які спрямовані на самовираження здобувачів освіти. В роботі розкриваються теми, які підібрані вчителем для більш легкого, цікавого, життєво-необхідного оволодіння вмінь і навичок дітьми при приготуванні кулінарних страв. Саме трудова діяльність позитивно впливає на загальний і фізичний стан здоров’я дитини.

В програмі варіативного модуля вчителем враховані принципи повторюваності пройденого навчального матеріалу та поступовості введення нового матеріалу. Викладання базується на знаннях, які одержують учні на уроках математики, креслення, природознавства, хімії, фізики, історії та інших предметів.

**Вступ.**

Методика викладання трудового навчання вивчає і розробляє цілі та завдання, його зміст, принципи здійснення, форми і методи проведення навчально-виховної роботи з учнями. Вона базується на теорії про формування всебічно і гармонійно розвинутої особистості, спирається на закономірності процесу навчання і виховання, які вивчаються психологією, педагогікою та іншими науками про людину.

Основними напрямками корекційної роботи для вчителя є підвищення рівня пізнавальної активності учнів і розвиток їх здатності до усвідомленої регуляції трудової діяльності. Розвиток умінь відбувається шляхом планомірного скорочення допомоги учням у розумових і практичних діях. Цілеспрямоване вивчення результатів такої роботи учителем, поряд з іншими методами спостереження за учнем, дозволяють виявити сильні та слабкі сторони трудової діяльності кожного учня, визначити завдання виправлення властивих їм недоліків.

Однією з найважливіших складових здорового способу життя є раціональне харчування. Харчування забезпечує найважливішу функцію організму людини, поставляючи йому енергію, необхідну для покриття витрат на процеси життєдіяльності.

Метою варіативного модуля «Кулінарія. Технологія приготування страв» є підготовка дітей до самостійного життя, шляхом надання їм відповідних знань, вироблення практичних умінь та навичок життєвої і соціальної компетентності, оволодіння учнями певними професійними знаннями, уміннями та навичками, які відкривають перед ними більш широкі можливості для визначення свого місця в суспільстві.

Враховуючи потреби, нахили, здібності, бажання дітей з тяжкими порушеннями мовлення, створюються умови для їх навчання. В спеціальній школі І-ІІ ступенів №12 Дарницького району м. Києва обладнане навчальне приміщення, яке обладнане усім необхідним кухонним обладнанням, приборами, посудом, електроприладами і відповідає правилам безпеки, що дає можливість проводити продуктивні практичні заняття. Кожен учень отримує своє робоче місце, набір необхідних кухонних засобів та набору продуктів.

Програма варіативного модуля «Кулінарія.Технологія приготування страв» була ретельно опрацьована вчителем, щоб кожна тема була цікава і пізнавальна. Завдяки цьому на сьогоднішній день кожен із здобувачів освіти має можливість приготувати справжній кулінарний шедевр та скуштувати його, або здивувати ним рідних і близьких. Сучасна кулінарія вийшла за рамки повсякденної потреби в їжі та напоях. ЇЇ прирівнюють до творчості, засобу самореалізації.

Кожен урок це нова страва в «скарбничку» умінь, знань, мотиватор розвитку багатьох граней особистості учня.

За вибором батьків в програмі трудового навчання в 8 класі внесена зміна щодо структури навчальної програми. Використовується варіативна складова за модулем «Кулінарія. Технологія приготування страв. Технологія української національної кухні». Освоєння варіативного модуля здійснюється на основі проектно-технологічної діяльності, яка обирається залежно від матеріально-технічного та кадрового забезпечення навчального процесу, бажання учнів, регіональних традицій.

Серед 12 опитаних батьків усі 12 виявили бажання (100%), щоб їх діти

оволодівали навичками та вміннями кулінарного мистецтва та були підготовлені до самостійного життя.

Кулінарія – діяльність з приготування їжі до їжі. Це мистецтво готувати смачно, корисно, якісно. Саме кухар – це той самий митець своїх страв. А майстерня його - це кухня. В руках кухаря звичайні продукти, вкінці приготування, перетворюються на шедеври кухарської справи.

Кулінарія вивчає властивості продуктів харчування, їх різноманітність та біологічну цінність. Без тісного зв'язку з біологією, хімією, математикою, фізикою, мистецтвом кулінарія не зможе розвиватися. Постійно кухареві потрібно враховувати сумісність продуктів, кількість кілокалорій, розраховувати порційність, враховувати всі хімічні та фізичні процеси. Потрібно вміти розраховувати час, температуру приготування страви тощо.

В кулінарії для приготування смачної і корисної їжі необхідно придбати певні знання з технології та навички з кулінарного мистецтва приготування страв. Ця програма включає в себе комплекс технологічних процесів, рецептів і вдосконалення користування обладнанням, дотримання певних правил з техніки безпеки та свідомого вибору майбутньої професії з урахуванням власних здібностей, уподобань та інтересів.

У варіативному модулі акцент уваги приділяється на технології приготування страв та інноваційних методів в приготуванні кулінарних блюд.

Велике значення приділяється вивченню національної української системи харчування яка передбачає формування у школярів:

1. знань традиційних харчових продуктів;
2. способів їх обробки та технологій приготування українських страв з них, режиму повсякденного харчування;
3. асортименту щоденних, святкових і обрядових страв, звичаїв, пов’язаних з їх приготуванням та споживанням;
4. дієтичному харчуванню,обмеженням, заборонам, перевагам.

Побудова навчального процесу на основі ознайомлення учнів з особливостями існування і діяльності своєї нації, самобутністю її культури, як духовної, так і матеріально-практичної, сприятиме вихованню у школярів почуття національної самосвідомості, поваги до свого народу, його історії, традицій. Кулінар - професія, яка завжди затребувана, тому що поїсти і тим більше поїсти смачно хочуть завжди. Тому, навчившись готувати, учні зможуть задовольняти свої потреби в їжі і в майбутньому продовжити навчання в професійному навчальному закладі, обравши професію кухаря. Якщо учні зацікавляться кулінарією і захочуть в майбутньому стати кулінаром, для вчителя, це найвища оцінка його праці.

Крім усього перерахованого, на кожному уроці учні вчаться новому і самовдосконалюються. Експериментують та подають готові страви такими, щоб вони мали привабливий вигляд, приємний характерний смак та аромат. Головне правило кожного уроку – готувати з радістю та задоволенням! Психологи багатьох країн стверджують, що саме смакова якість їжі, що споживає людина, справляє значний вплив на її емоційний стан.

Представлений матеріал містить поради до вивчення основ кулінарії у 8 класі заохочує учнів до здобутків такої важливої складової національної культури, як українська кухня.

**Метою варіативного модуля є:**

* створення умов для розвитку і реалізації потенційних можливостей дитини;
* оволодіння учнями технологією приготування кулінарних страв;
* засвоєння учнями кулінарної термінології;
* розвиток творчих здібностей, креативного мислення і формування трудових умінь і навичок;
* виховування естетичного розвитку дитини;
* формування інтересу до професії;
* створення сприятливих умов для професійного самовизначення учнів;
* формування елементів аналізу, порівняння, узагальнення на основі засвоєння властивостей продуктів та готових страв;
* розвиток вмінь орієнтуватися у часі;
* розвиток дрібної і грубої моторики рук;
* розвиток уваги та пам’яті на основі запам’ятовування (рецептів, технологогічних карт);
* виховання естетичних смаків на основі сервірування столу та оформлення блюд;
* збагачення словникового запасу назвами технологічних операцій з приготування страв до сніданку, назвами кухоного обладнання.

Результати навчання повинні робити внесок у формування ключових компетентностей здобувачів освіти.

**Основні завдання варіативного модуля :**

* розширення світогляду учнів;
* формування навичок роботи в кулінарії з кожної теми; поглиблення знань особливостей професії кухаря;
* набуття власного досвіду творчої діяльності та потребі у творчій самореалізації;
* формування навичок користування різноманітними засобами праці;
* створення умов для професійної орієнтації і свідомого вибору професії;
* виховання культури праці, позитивних якостей емоційно-вольової сфери

**Основні якості, які виховуються в учнів під час вивчення тем варіативного модуля**

* гнучкість розуму
* наполегливість
* стійкість уваги
* креативність
* лідерство
* працелюбність
* старанність
* охайність
* бережливість
* енергійність
* ввічливість
* відповідальність
* пунктуальність
* пам'ять
* точність під час роботи
* вміння працювати в режимі виконання багатозадачності
* вміння працювати в команді.

Досвід учня збагачується завдяки формуванню трудових умінь і навичок. Саме це дозволяє йому самостійно забезпечувати собі життєво - важливе функціонування.

Варіативний модуль складається з розділів, кожен з яких є завершеним за змістом.

Під час виконання практичних занять учні користуються такими розділами: «Основи санітарії і гігієни», «Техніка користування побутовим електричним обладнанням», «Робота з харчовими продуктами», « Правила техніки безпеки на кухні».

Зміст розділів модуля та годинну сітку тем розроблено з дотриманням послідовності, перспективності і логічних зв’язків між ними, які розкривають основні положення кулінарії як мистецтва приготування їжі.

Варіативним модулем передбачено різні види робіт, які спрямовані на формування у здобувачів освіти знань, умінь і навичок щодо:

* формування кулінарного світогляду в учнів;
* засвоєння учнями кулінарної термінології;
* ознайомлення з загальними відомостями про продукти харчування;
* закріплення на практиці знань з технологій обробки продуктів харчування;
* приготування кулінарних страв, оформлення їх і подавання з дотриманням відповідних санітарно-гігієнічних вимог;
* ознайомлення учнів з особливостями організації технологічного процесу виготовлення кулінарної страви;
* формування в учнів понять навичок поводження з різноманітними засобами праці;
* про санітарію і гігієну;
* роботи з побутовим електричним кухонним обладнанням, пристосуваннями, інструментами, що застосовуються при виконанні кулінарних робіт;
* вимог до особистої гігієни кухаря і догляду за спеціальним одягом;
* безпечних прийомів роботи з гарячими рідинами;
* навичок ведення домашнього господарства;
* загальних знань про негативний вплив мікроорганізмів на харчові продукти і профілактику харчових отруєнь;
* розвитку естетичних смаків учня;
* формування в учнів культури праці, культури побуту, відповідальності за результати власної діяльності;
* використовування різного кухонного обладнання, посуду, інвентарю
* запобігання травматизму;
* знайомства з різними професіями в рамках курсу;
* вимог до утримання приміщень, прибирання, приготування дезинфікуючих розчинів і їх використання за призначенням.

Зміст теоретичних знань відповідає тематиці практичних робіт. Це робить заняття важливими та практично необхідними.

З самого початку опанування учнями основ кулінарії важливо почати формувати знання про історію розвитку науки про їжу, технологічну послідовність приготування страв як цілісного процессу, основних понятть: страва, кулінарний виріб, готова кулінарна продукція тощо.

Обов'язковим є складання інструкційно-технологічної карти. Завдяки такій організації навчання учні дістають уявлення про планування трудового процесу.

 Навчальною програмою варіативного модуля передбачено розгляд тем про дотримання правил санітарії і гігієни під час продуктивної праці і введено розгляд питань з «Охорони праці». Особлива увага звертається на знання і точне дотримання правил безпеки праці, ознайомленню із заходами запобігання травматизму. Вчитель обов’язково проводить вступний, первинний, цільовий, позаплановий загальні і індивідуальні інструктажі з техніки безпеки.

Учні навчаються не тільки готувати кулінарні страви, а й оформлювати та подавати їх до столу. Одним із основних напрямків роботи є художньо-естетичне виховання, розвиток почуття прекрасного і художнього смаку. У дітей розвивається відчуття форми, гармонії, композиції, симетрії, бажання вносити елемент творчості в свою роботу. Особлива увага приділяється естетичному оформленню страв. Діти вивчають різноманітні види оформлення різних страв, отримують деякі навики різки квітів з сирих овочів і фруктів. При оформленні страви учні вчаться сполучати продукти за кольором, смаком та формою і величиною нарізання. Окремо розглядаються види оздоблення готових страв, а також технології приготування фруктових салатів; гарячих напоїв і їх лікувальних властивостей, зовнішнього їх оформлення і подачі до столу.

 Важливо щоб трудовий процес захоплював дітей, викликав у них позитивні емоції.

Для сучасної культурної людини важливою є і культура харчування. Отже, кожна культурна людина повинна вміти сервірувати стіл, користуватися посудом та столовими приборами, гарно і правильно споживати їжу, дотримуватися правил етикету. Ці навички формуються у людини з дитинства і лише при систематичній практиці вони переходять у звичку і стають нормою поведінки. Тому тема про правила сервірування столу, споживаня страв і поведінки за столом виводиться у окремий урок і цей навчальний матеріал викладається протягом всього періоду вивчення основ кулінарії.

В основу проектно-технологічної системи покладено творчу діяльність учня, кінцевим результатом якої є розробка і виготовлення творчого проекту. Творчий проект – це навчально-трудове завдання, яке активізує діяльність учнів і в результаті якої вони самостійно створюють продукт (виріб, послуга), що володіє суб’єктивною, а іноді і об’єктивною новизною. Творчий проект виконується під контролем і за консультуванням учителя. Результатом роботи школяра чи групи учнівнад проектом є новий продукт, конкретний досвід або знання, здобуті самостійно.

 В програмі варіативного модуля передбачено час на проведення екскурсій. Після вивчення розділів проводяться підсумкові заняття, з застосуванням методу тестування. Перевірка отриманих знань та умінь проводиться усним, письмовим опитуванням впродовж року.

**Додаток 1**

**Варіативний модуль «Кулінарія. Технологія приготування страв» для дітей з тяжкими порушеннями мовлення. Трудове навчання. 8 клас.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Кіль-****кість****годин** | **Зміст навчального****матеріалу** | **Державні вимоги до****рівня загальноосвітньої****підготовки учнів** | **Спрямованість****корекційно-розвивальної роботи та****очікувані результати** |
| **Розділ1. Тема. Продукти харчування. Фізіологія та естетика харчування** **Технологія обробки продуктів харчування** |
| **1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11.****12.****13.****14.****15.** | **2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2****2** | Історія розвитку кулінарії. Продукти харчування їх використання. Різноманітність продуктів харчування. Добова потреба людини в основних харчових продуктах.Класифікація харчових продуктів. Групи харчових продуктів.Їх значення для здоров'я людини. Основні поняття технології приготування кулінарних страв.Види, сорт і асортимент харчових продуктів за призначенням та хімічним складом.Природна втрата властивостей харчових продуктів, її причини і заходи зниження.Біологічна цінність продуктів харчування. Функції їжі.Диєтичне харчування.Санітарно-гігієнічні вимоги до процесу приготування їжі. Класифікація кулінарних страв. Види кулінарної обробки продуктів харчування.Первинна обробка продуктів харчування. Класифікація способів нарізування продуктів ( прості і складні). Прийоми роботи з ножемКарвінг – мистецтво художньої різки з овочів і фруктів.Теплова обробка продуктів харчування. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки продуктів харчування.Кухонні речі та прибори, посуд. Класифікація . Види кухонного посуду ( кастрюлі, сковорідки, казани, чайники, набори ножів для м'яса, риби, хліба, овочів тощо). Обробні дошки. Кухонні аксесуари. Столовий посуд ( тарілки, супниці, соусниці, салатниці тощо). Види посуду (порцеляновий, фаянсовий, керамічний, скляний, металевий, пластмасовий). Добір посуду. Столові набори.Сервірування стола до сніданку. Національні традиції етикету в споживанні страв.Послідовність сервірування. Види сервірування столу.Меню. Типи меню. Призначення й принципи складання меню. Порядок страв у меню. Складання меню.Стандарти якості й безпеки продуктів харчування.Зберігання харчових продуктів.Термін придатності. Визначення придатності продуктів харчування. **ДСТУ4518-2008** - Продукти харчові. Сертифікація товарів.ТУ( технічні умови) Харчові отруєння.Способи визначення якості продуктів.Індекс «Е» - числа(номера). Його значення. Забезпечення безпеки харчових продуктів.Хімічні засоби для догляду за посудом. Миючі засоби(для ручного і машинного миття) . Як обрати миючий засіб. Правила безпечної роботи з хімічними засобами. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Резерв часу | **Учень:***Має:* уявлення про кулінарію; про режим харчування; про значення продуктів харчування для здоров’я людини; про біологічну цінність продуктів ( білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини,вода); про класифікацію продуктів харчування. *Знає:* розрізняє поняття група та вид продуктів: овочі, фрукти, зелень, гриби, горіхи, цитрусові тощо; називає види продуктів; групу вітамінів, розпізнає та пояснює вплив вітамінів, тієї чи іншої групи, на організм людини;види первинної і теплової обробки, нові кулінарні технології (вакуумування, фламбування); класифікує кулінарні страви; пояснює сутність процесів які відбувається з продуктом; складаєменю сніданку; утримує продукти при наявності холодильника і без нього; набір та підготовка сировини до роботи; забезпечення безпеки продуктів харчування,стандарти якості й безпеки продуктіврозрізняєвиди та призначення інструментів,обладнання, посуду, інвентарю ; кухонні аксесуари; хімічні засоби для догляду за кухоним посудом.харчування;зберігання харчових продуктів;професії кухар, лікар-дієтолог, нутриціолог(гігієна харчування), фуд-стиліст*Уміє*: користуватися технологічною картою; розуміє значення режиму харчування; орієнтується, розрізняє способи обробки та зберігання продуктів; самостійно виконує технологічні операції по приготуванню та оформленню страв, сервіруванню столу до сніданку; застосовувати способи визначення якості продуктів;індекс«Е»;визначати термін придатності продуктів харчування.Правила внутрішнього розпорядку в навчальномі приміщенні-кухні; Аналізує результати роботи над проектом Оцінює проектну діяльність Презентує проект; захищає проект. | **Вчити:** спрямовувати увагу здобувача освіти на виконання роботи.Формувати причинно-наслідкові операції мислення. Розвивати увагу та пам’ять на основі запам’ятовування ( технологічні карти, рецепти, інгредієнти,інструкцію вчителя тощо.). Формувати елементи аналізу, порівняння, узагальнення на основі засвоєння властивостей продуктів харчування Використовувати у власному мовленні відповідні назви і терміни; вміння добирати необхідне поняття для пояснень, відповідей; Організовувати свою практичну діяльність на визначенні послідовності ( технологічна карта).Відтворювати дії вчителя.на робочому місці. Формувати тактильні відчуття під час роботи.Розвивати відчуття та сприймання на основі визначення готовності страв. Виховати ощадливе відношення до продуктів харчування. Виховати естетичні смаки на основі сервірування столу та оформлення готових блюд.Правила безпечної роботи з різальними інструментами, нагрівальними приладами й гарячими рідинами. |
| **Розділ 2. Технологія приготування холодних страв і закусок.** |
| **1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11.****12.****13.****14.****15.** | **2****2****2****2****2****4****2****2****2****2****2****4****4****4****2****2** | Значення та харчова цінність холодних страв і закусок у харчуванні. Класифікація холодних страв і закусок. Способи оформлення та подавання. Вимоги до якості холодних страв і закусок.Бутерброди, їх класифікація. Технологія приготування. Приготування простих бутербродів.Види простих бутербродів.Приготування комбінованих(складних) бутербродів. Технологія приготуванняПриготування гарячих бутербродів. Технологія приготуванняПриготування солодких бутербродів. Технологія приготуванняКанапе, тартинки, бутерброд-башта, бутерброд-рулет, бутерброд-торт. Інгрідієнти.Технологія приготування. Термін зберігання готової страви. Оформлення і подача .Страви з яєць. Значення страв з яєць в харчуванні людини. Будова яйця. Класифікація яєць. Методи визначення якості яйця.Вимого до якості яйця. Біологічна цінність яйця. Зберігання яєць.Класифікація страв з яєць. Первинна обробка яєць(сальмонеліоз). Відварювання яєць. Способи відварювання: рідке, в мішечок, вкруту. кастрюля,мікрохвильова піч, електрояйцеварка). Яйце пашот. Технологія приготування.Приготування яєчні. Види яєчні. Вимоги до якості.Технологія приготування.Способи оформлення страв із яєць і подачі. Приготування омлету. Класифікація омлету. Технологія приготування. Способи оформлення і подачі омлету.Класифікація страв із овочів. Рецептура, технологія приготування, оформлення.Харчова цінність. Асортимент. Значення страв із овочів у харчуванні людини.Приготування салатів. Салат вінегрет. Рецепти. Інгрідієнти. Технологія приготування салату. Салат як засіб збудження апетиту. Способи оформлення і подачі салату.Картопля. Відомості про картоплю. Страви з картоплі. Харчова цінність картоплі. Види картоплі. Первинна обробка картоплі (миття, чищення, нарізання, натирання тощо). Теплова обробка картоплі (відварювання, смаження, запікання, тушкування тощо).Чищення картоплі. Страви з картоплі.Поняття про гарніри. Первинна обробка овочів. Процеси, що відбуваються у овочах під час теплової обробки. Страви з овочів (капусти, моркви, буряка, цибулі, гороха, нута). Способи оформлення страв із овочів. Чай. Переваги чаю. Сорти чаю. Заварювання чаю. Традиції. Правила заварювання чаю. Трав’яні чаї –джерело молодості і здоров’я. Міні-проект «Лісова аптека». Лікувальні властивості трав’яних чаїв. Какао.Резерв часу | *Має:* уявлення про холодні страви, види закусок.*Знає*: асортимент харчових продуктів;строки зберігання харчових продуктів; види бутербродів;салати; різні меню сніданку; правила сервірування столу до сніданку, призначення кухонних речей і посуду; санітарно-гігієнічні вимоги до процесу приготування їжі;про безпечне використання хімічних засобів догляду за посудом. *Уміє:*володіє прийомами первинної обробки продуктів харчування;різати ножем продукти харчування; готувати, оформлювати бутерброди; відварювати яйця, смажити яєчню, робити омлет; нарізати варені овочі; накривати на стіл з урахуванням конкретного меню; прикрашати готові страви і подавати їх; мити і чистити кухонні речі та посуд; користуватися друкованими інструкціями до різних побутових хімічних засобів; називати корисні продукти, розкривати їх значення для здоров'я людини; складати меню сніданку;виконувати технологічні операції по приготуванню страв; добирати корисні засоби догляду за посудом. Учень аналізує результати роботи над проектом. Оцінює проектну діяльність ( критично) Презентує проект; захищає проект. | Збагачення та уточнення уявлень про продукти харчування, їх різноманітність, кухонні речі та їх призначення. Удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів при приготуванні кулінарних блюд.Формування діяльності на основі визначення послідовності приготування страв до сніданку. Розвиток наочно-дійового мислення під час добирання продуктів для приготування страв, столових приборів для сервірування стола. Розвиток мовлення шляхом засвоєння лексики, що позначає назву страв, кухонних приладів, операції, що відображають етапи приготування різних страв. Збагачення словникового запасу.Розвиток вміньорієнтуватися у часі на приготування страв.Розвиток уваги та пам’яті на основі запам’ятовування послідовності приготування страв за рецептом та інструкцією вчителя. Формування діяльності на основі визначення послідовності приготування страв. Розвиток відчуття та сприймання на основі визначення готовності страв. Виховання ощадливого відношення до продуктів харчування. Виховання естетичних смаків на основі сервірування столу та оформлення готових блюд.  |

**Поради щодо вивчення теоретичного матеріалу варіативного модуля**

1. ***Устаткування кухні:*** обладнання сучасної кухні (обладнання, інструменти, пристосування, посуд для обробки харчових продуктів, столовий посуд для подавання страв до столу)

2. ***Відомості про продукти харчування:*** традиційний для української кухні набір харчових продуктів; залежність якості харчових продуктів від екологічного стану навколишнього середовища; споживча цінність, умови та способи зберігання харчових продуктів; методи визначення їх якості; лікувальні властивості харчових продуктів.

 3. ***Українська народна кухня:*** українська кухня та традиції, звичаї, обряди, що її супроводжують; асортимент традиційних страв національної кухні; класифікація страв (щоденні, святкові, обрядові).

4. ***Технології приготування кулінарних страв:*** первинна обробка сировини, теплова обробка, естетичне оформлення страв, подача до столу готових страв та визначення їх смакових якостей.

5. ***Основи здорового харчування:*** основні складові культури харчування; культура споживання харчових продуктів; принципи раціонального харчування; енергетична цінність харчових продуктів; допустимість поєднання різних груп харчових продуктів; меню, його значення в повноцінному харчуванні.

6. ***Санітарно-гігієнічні вимоги:*** правила утримання кухонного обладнання, інвентарю, посуду; правила особистої гігієни; санітарно-гігієнічні вимоги до технології приготування страв; термін та умови зберігання готових страв.

 7. ***Правила безпеки праці:*** при роботі з газовими чи електроплитами, нагрівальними пристроями; при роботі з гарячим посудом та рідинами; при роботі з ріжучими та колючими інструментами.

8. ***Організація робочого місця:*** правила організації робочого місця, розміщення інвентарю, посуду, продуктів; прибирання робочого місця.

9. ***Сервірування столу:*** сервірування столу до сніданку, (за народними традиціями і сучасне).

10. ***Правила поведінки за столом:*** правила користування столовими приборами.

Усі питання теоретичного матеріалу знаходять своє відображення на кожному уроці з основ кулінаріїпідкріплених практичними заняттями.

Під час опанування технологій здійснюватється поопераційний контроль за формуванням умінь і проєктно-технологічної компетентності учнів та поетапне оцінювання виконання завдання чи проекту.

Варіативний модуль складений за вимогами сучасної освітньої системи, в якій переважає креативний, творчий підхід до навчання.

Одним із шляхів розв’язання завдання є - залучення учнів до пошукової роботи.

 **Рекомендації щодо роботи з варіативним модулем.**

В модулі поданий розподіл годин є орієнтовним. Учитель може вносити зміни щодо розподілу годин з окремих тем, а також змінювати послідовність тем модуля.

Згідно з програмою варіативного модуля для 8 класу спеціальних загальноосвітніх навчальних закладів для дітей з тяжкими порушеннями мовлення на вивчення трудового навчання відведено 2 годин на тиждень.

Під час опанування варіативного модуля використовуються такі види занять:

* практичні роботи;
* лабораторні роботи;
* екскурсії.

**Висновки.**

На кінець навчального року здобувачі освіти:

* Втілюють творчі задуми в готову страву.
* Самостійно планують власну діяльність у виготовленні страви.

( можливо за допомогою вчителя)

* Обирають об’єкт праці та прогнозують кінцевий результат власної діяльності;
* Дають оцінку готовій страві;
* Самостійно плануютьпослідовність технологічних операцій під час приготовлення страви.

**Орієнтовний перелік страв, які учні повинни вміти приготувати :**

* Бутерброди ( прості, комбіновані, гарячі, солодкі, канапе)
* Яйця варені, смажені, омлет.
* Холодні закуски (салати із сирих і варених овочів).
* Картопля ( варіння, смаження, тушкування, запікання).
* Чай (какао)

**Інструменти й обладнання:**

* Кухонний інвентар
* Кухонний посуд
* Столовий посуд
* Столові прибори

**Література:**

1. <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/navchannya-ditej-u-specialnih-zakladah-osviti/osvita-ditej-z-osoblivimi-potrebami/navchalni-programi/navchalni-programi>

Міністерство освіти і науки України, Інститут спеціальної педагогіки НАПН України

Навчальні програми для 5-9 (10) класів спеціальних загальноосвітніх закладів для дітейз тяжкими порушеннями мовлення. Трудове навчання . 8-10 класи. Укладачі: Івашко О.А., заступник директора з навчально-виховної роботиЛисогірської спеціальної загальноосвітньої школи-інтернату, Явиця М.М., вчитель трудового навчання Лисогірської спеціальної загальноосвітньої школи-інтернату.

1. <https://shblogseries.blogspot.com/p/re.html> Що таке кулінарія?
2. <https://vseosvita.ua/library/programi-z-trudovogo-navcanna-dla-4-10-klasiv-specialnih-zagalnoosvitnih-navcalnih-zakladiv-dla-rozumovo-vidstalih>Програми з трудового навчання для 4-10 класів спеціальних загальноосвітніх навчальних закладів для розумово відсталих дітей
3. <https://subject.com.ua/psychology/psyho_pedagog/116.html>
4. <https://www.057.ua/news/632556/mistectvo-kulinarii>
5. <http://shtc-pto.sumy.ua/index.php/novini/247-kulinariya-tse-mistetstvo-kukhar-tvorets>
6. <https://mon.gov.ua/storage/app/media/zagalna%20serednya/programy-10-11-klas/kulin.pdf>
7. ДорохінаМ.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навчальний посібник/ М.О.Дорохіна, Т.В. Капліна- К.: Кондор,2008р.