**СИСТЕМА РАБОТЫ ПО ФОРМИРОВАНИЮ УМЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ РАЦИОНАЛЬНО ПЛАНИРОВАТЬ СВОЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ НА УРОКАХ ТРУДОВОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФИЛЮ « КУЛИНАРИЯ»**

**И.М. Синцова**

**Государственное казённое общеобразовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургская школа № 5, реализующая адаптированные общеобразовательные программы» г. Екатеринбург**

В данной статье раскрываются особенности применения системы обучения по формированию умения обучающихся с умственной отсталостью планировать свою работу при выполнении практических заданий по трудовому профилю «Кулинария».

Программа обучения кулинарии ставит перед педагогом основные задачи:

1. Развивать общие трудовые умения и навыки и на их основе коррегировать психофизическое состояние обучающихся.

2. Обучать выполнять технологические операции сначала простые, потом более сложные.

3. Вырабатывать четкое понимание профессиональной терминологии.

4. Развивать речь на основе оречевления технологической последовательности в ходе действий.

5. Учить планировать свою работу, пользуясь технологическими картами.

6. Вырабатывать достаточно прочные навыки обращения с инструментами, приспособлениями, электронагревательными приборами, обучить приёмам самоконтроля за правильностью выполняемых действий.

7. Учить элементарному расчёту при расходе продуктов.

Программа предусматривает вооружение обучающихся с умственной отсталостью доступными кулинарными знаниями: знакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке, цехах, столовой, с оборудованием, инвентарём, посудой, уходом за ними, а также с технологией приготовления пищи.

Но практика обучения показала, что они испытывают затруднения в процессе овладения этими умениями и навыками, особенно при создании алгоритма действий.

Поэтому важным направлением педагогической деятельности учителя кулинарии является введение алгоритмов для выполнения этапов технологического процесса в ходе практической работы на уроках кулинарии. **Задача введения алгоритмов включает в себя:**

* разработку инструкционных карт для приготовления блюд в соответствии с рецептом;
* обучение рациональному планированию работы при выполнении практических заданий по кулинарии на основе работы с инструкционными картами и при выполнении коррекционно-развивающих упражнений;
* развитие навыков самоконтроля в процессе применения инструкционных карт, карточек-заданий, тестов;
* проведение педагогического мониторинга по освоению обучающимися знаний и трудовых умений по разработанным показателям.

Развитию умения рационально планировать работу способствуют следующие виды разработанных коррекционно-развивающих упражнений и технологических карт, например:

1. ***Выбери и подчеркни продукты для приготовления***

***опары:*** масло, сахар, соль, жидкость, яйцо, мука, дрожжи.

***2. Заполните таблицу: приготовление омлета с гарниром.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операций | № последовательности | Посуда и приспособления |
| Жаренье омлета |  |  |
| Первичная обработка яиц и зелени |  |  |
| Оформление готового блюда |  |  |
| Приготовление яично-молочной смеси |  |  |
| Приготовление гарнира |  |  |

***3. Для каждой крупы выбери способ первичной обработки:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Крупы | В чём заключается первичная обработка | | | | |
| Перебирают | Просеивают | Моют | Подсушивают  или поджаривают | Замачивают |
| Гречневая  Рис  «Геркулес»  Пшено  Манная  Перловая |  |  |  |  |  |

***4. Задание: соедини стрелками продукты, которые относятся к основным и дополнительным.***

**Основные Дополнительные**

Яйцо дрожжи мука орехи

Сода творог вода масло жиры

Сахар соль варенье ванилин

***5 Лабораторная работа*.**

**Определение вида круп по внешним признакам**

*Оборудование: пробирки с крупами, обозначенные номерами 1, 2, 3,…, пинцет, белая бумага.*

**Ход работы:**

1. Возьмите лист белой бумаги, разделите его на части, на каждой из них поставьте номера, соответствующие номерам пробирок.
2. Отберите несколько пробирок (3-4 вида круп) и из каждой из них высыпьте на бумагу несколько крупинок.
3. Рассмотрите крупинки, сравнивая их по величине (крупные, средние, мелкие), форме (овальная, круглая, трёхгранная) и цвету. Полученные данные впишите в форму отчёта, не заполняя последнюю графу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № пробирки  с крупой | Крупинки  целые или  дроблёные | Величина  крупинок | Форма  крупинок | Цвет | Наименование  крупы |
| 1  2 |  |  |  |  |  |

4. Пользуясь таблицей «Внешние признаки круп», определите вид крупы и напишите её название в последнюю графу отчёта.

5. Задание – *дополни предложение*

*Мука –* порошкообразный … \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, который получается в результате …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ зёрен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. *Качество муки определяют по:*

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. *Тесто -* густая масса из …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, замешанная на …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Задание*– угадай профессии, которые зашифрованы в загадочных словах:*- РИЛАНУК   
- ТОНКИДЕР

9. Задание ***–*** *подпиши изделия, которые готовят из данных видов теста*

**КОНСИСТЕНЦИЯ ТЕСТА**

**жидкое густое**

**крутое**

10. Задание – дополни предложения, используя слова для справок:

Для замеса теста используют сито, миски эмалированные или пластмассовые, деревянные ложки …\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для разделки теста необходимы кухонные доски, дисковый нож…\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для выпечки теста нужно иметь листы … \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для отделки изделий из теста используют отсадочные мешки или

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Слова для справок: мерный стакан, скалка, кондитерские шприцы, формочки для печенья, кастрюли, миксер, взбивалки различной формы, противень, формочки.

11. Задание –*впиши названия теста*

*1)* Этот вид теста приготовляют из яиц, масла и заваренной в воде муки и используют для изготовления пирожных, профитролей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*2)* Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Технология изготовления этого теста достаточно сложная, требует терпения и аккуратности.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

*3)* Это тесто приготавливают, используя большое количество сахара, масла, яиц. *Основной* разрыхлитель в данном тесте — масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

После ознакомления с рецептом блюда, учащиеся заполняют инструкционные карты, которые разработаны индивидуально для каждого ученика, с учётом его особенностей, например:

* **«*Приготовление бантиков в сливочно-грибном соусе*»:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операции | № последовательности | Посуда и приспособления |
| Обжарить грибы и лук |  |  |
| Развести муку в небольшом количестве воды и влить в бульон |  |  |
| Провести первичную обработку грибов и лука |  |  |
| Залить бульон в жареные грибы и варить 5 минут |  |  |
| Всыпать макароны в подсоленную воду |  |  |
| Слить воду |  |  |
| Разложить макароны по тарелкам, полить соусом и посыпать зеленью |  |  |
| Влить сливки и вскипятить |  |  |

* **Инструкционная карта**

*ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАШИ ГРЕЧНЕВОЙ РАССЫПЧАТОЙ*

***Инвентарь и посуда:***

***Норма продуктов:*** крупа гречневая - 1 стакан, жидкость - стакана, соль – 1 ч.л., масло сливочное – 50 г.

Последовательность приготовления:

1) Обжарить …

2) Всыпать …

3) Добавить …

4) Закрыть …

5) Варить при … … минут.

6) Разложить на … и …

Все выполненные задания и заполненные инструкционные карты сравниваются с образцом, находятся и исправляются ошибки с комментариями обучающихся. Содержание заданий позволяет организовать на уроке продуктивную индивидуальную и групповую работу, а также работу по формированию самооценки обучающихся с умственной отсталостью.

Задания по дополнению технологических схем и таблиц, позволяют осуществлять коррекционное воздействие на развитие психических функций обучающихся:

* Мышление (синтез, анализ, сравнение, обобщение, установление причинно-следственных связей);
* Восприятие;
* Память;
* Внимание;
* Речь.

Осуществление системы работы по формированию умения обучающихся рационально планировать свою деятельность при выполнении практических заданий по кулинарии способствует повышению уровня развития обучаемых, что благотворно сказывается на становлении личности, способствует социальной адаптации и обеспечивает в определённой степени самостоятельность в быту.

**Литература:**

1. Кулешова, Г.П. Как обучить профессии учащихся с нарушением интеллекта: метод. пособие Г.П. Кулешова. - М.,-2006. С.3-44
2. Мирский, С.Д. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе: пособие для учителей/ С.Д. Мирский. - М.: Просвещение, 1988.-163с.
3. Воспитание и обучение детей во вспомогательной школе/ под ред. В.В. Воронковой. - М.: Школа-Пресс. 1994.
4. В.В. Воронкова Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида для 5-9 классов. В 2 сб. М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС. 2012. – Сб. - 304с.
5. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 классов сред. шк. – М.: Просвещение, 2003. – 192с.
6. Симоненко В.Д. Технология: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф., 2007. -224с.
7. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф., 2010. -208с.
8. С.И. Столярова, Л.В. Домненкова. Обслуживающий труд: Учеб. Пособие для учащихся 7-8 кл. – М.: Просвещение, 1985.
9. А.М. Бабкин, В.В. Баранова Кулинария и здоровье. Теория и практика рационального питания: Учебное пособие для учреждений общего и профессионального образования. – Екатеринбург: Издательство «Сократ», 2006. – 240с