

О содержании заданий рабочей тетради «Изделия из теста», разработанных для уроков кулинарии и способствующих развитию жизненной компетенции обучающихся с умственной отсталостью

**И.М. Синцова, учитель высшей категории
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургская школа № 5, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»
г. Екатеринбург, Россия**

В образовании обучающихся с умственной отсталостью особое значение придается практической стороне специального образования - развитию их жизненной компетенции. Компонент жизненной компетенции рассматривается как овладение знаниями и навыками, уже сейчас необходимыми обучающимся в обыденной жизни. Формируемая жизненная компетенция обеспечивает развитие отношений с окружением в настоящем.

Обучение кулинарии развивает у детей мышление, мелкую и крупную моторику, благотворно сказывается на становлении личности обучаемых, способствует социальной адаптации и обеспечивает, в определённой степени, самостоятельность в быту.

Для организации деятельности обучающихся с умственной отсталостью на уроках трудового обучения по профилю «Кулинария» разработана рабочая тетрадь по изучаемому разделу: «Изделия из теста».

Рабочая тетрадь содержит задания и упражнения на усвоение правил и приёмов приготовления изделий из теста, вопросы для проверки знаний и умений на усвоение изученных правил приготовления изделий из теста; по используемым при приготовлении изделий из теста инструментам и оборудованию.

Задание – дополни предложение

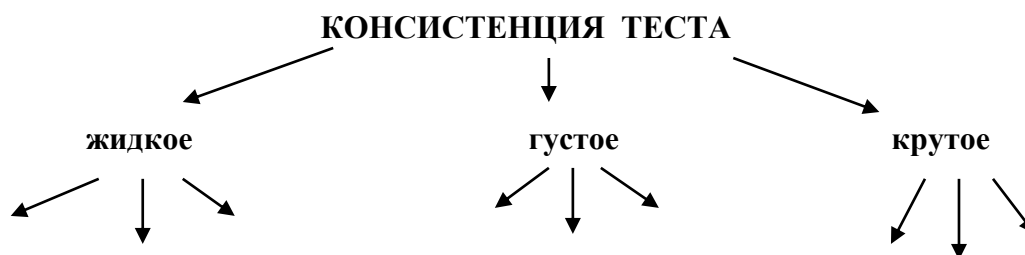
Мука – порошкообразный ... _____,
который получается в результате ...
_____ зёрен _____

Качество муки определяют по:

- _____
- _____
- _____

Тесто - густая масса из ... _____, замешанная на
...

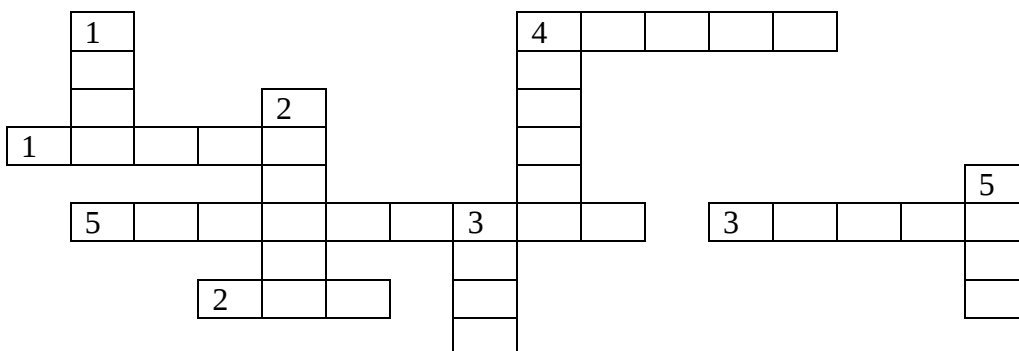
Задание – подпиши изделия, которые готовят из данных видов теста



Творческие задания, представленные в тетради, позволяют обучающимся освоить различные способы замеса теста, познакомиться с оборудованием, инструментами и приспособлениями для разделки теста, а также научиться планировать работу, оценивать свои знания, умения и результаты созидательного труда.

В тетради имеются кроссворды, задания и вопросы, которые позволят обучающимся проверить свои технологические знания и умения по теме «Изделия из теста».

Кроссворд «Продукты для приготовления теста»



По вертикали:

1. Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зёрен хлебных злаков.
2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
3. Самая значительная по количеству составная часть всех клеток человека.
4. Этот продукт является полноценным для организма за счёт содержания всех необходимых питательных веществ в легкоусвояемой форме.
5. Природный кристаллический продукт.

По горизонтали:

1. Этот продукт обладает сладким вкусом и высокой калорийностью.
2. По консистенции бывает жидкий и твердый, по происхождению растительный и животный.
3. Густая смесь муки и жидкости.
4. Жировая эмульсия молока.
5. Вид теста.

Задание – вставить пропущенные слова

Основное отличие дрожжевого и пресного теста заключается в использовании разных видов разрыхлителей. В дрожжевом тесте – это ..., в пресном – это ..

Для приготовления дрожжевого теста используют воду и ...

Для приготовления пресного теста используют ... и йогурт.

Ответьте на вопросы

- Жителями какой страны мы являемся?
- Какие хлебные злаки выращивают на полях России?
- Почему хлеб бывает белым и чёрным? От чего это зависит?
- От чего зависит цвет хлеба?

Содержание заданий позволяет организовать на уроке продуктивную индивидуальную и групповую работу, а также работу по формированию самооценки обучаемых.

В тетради представлены контрольные вопросы, задания по дополнению технологических схем и таблиц, позволяющие осуществлять коррекционное воздействие на развитие психических функций обучаемых с умственной отсталостью:

- Мышление (синтез, анализ, сравнение, обобщение, установление причинно-следственных связей);
- Восприятие;

- Память;
- Внимание;
- Речь.

Задание – выбери нужный ответ и заполни таблицу

Вид теста	Разрыхлитель	Жидкая среда	Изделия
Дрожжевое			
Сдобное			
Слоёное			
Бисквитное			
Песочное			
Заварное			

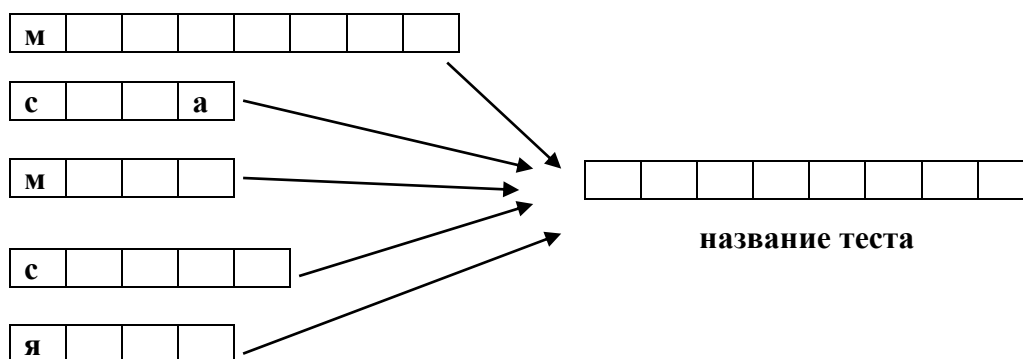
Ответы: сода, яйца, вода, маргарин, молоко, дрожжи, сливочное масло.

Задание - Укажите цифрами последовательность приготовления блинчиков:

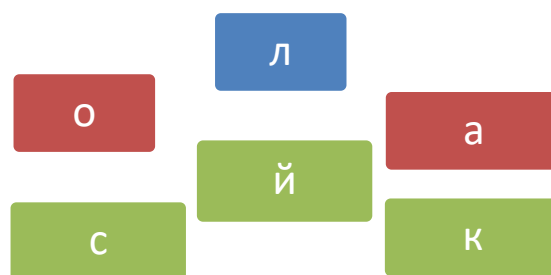
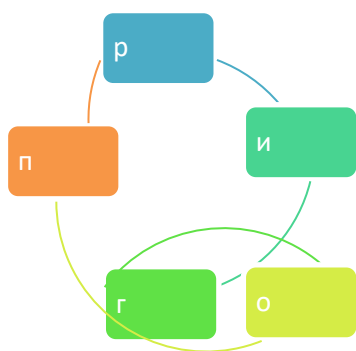
- ввести муку и тщательно перемешать,
- взбить яйца, соль и сахар,
- влить небольшое количество молока и перемешать,
- добавить необходимое количество жидкости (до консистенции жидкой сметаны),
- выпекать.

Виды брака	Причины возникновения
Заварной полуфабрикат имеет недостаточный объём Заварной полуфабрикат расплывчатый Заварной полуфабрикат объёмный, но с разрывами на поверхности Изделия припеклись к кондитерскому листу Заварной полуфабрикат осел при выпечке	

Задание - заполни клеточки



Задание - соедини буквы так, чтобы прочитать название изделия из теста



Задание - «Убери лишнее» Необходимо выбрать из предложенного набора слов лишнее

ПОЛТАВКА АРТЕК ЯДРИЦА ГЕРКУЛЕС РИС
 ЯЙЦО ТВОРОГ МУКА СОЛЬ САХАР МОЛОКО МАСЛО
 ЛАПША ВЕРМИШЕЛЬ ГОРОХ МАКАРОНЫ
 ДУРШЛАГ ЛОЖКА ТЕРКА СЫРОРЕЗКА
 КАСТРЮЛЯ ЧАЙНИК ТАРЕЛКА СКОВОРОДА

В тетрадь включены все необходимые материалы для организации дифференцированной индивидуальной и групповой работы обучающихся с умственной отсталостью.

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. 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.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8-11 классов сред. шк. – М.: Просвещение, 2003. – 192с.
3. Симоненко В.Д. Технология: 7 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф., 2007. -224с.
4. Симоненко В.Д. Технология. Обслуживающий труд: 6 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф., 2010. -208с.
5. С.И. Столярова, Л.В. Домненкова. Обслуживающий труд: Учеб. Пособие для учащихся 7-8 кл. – М.: Просвещение, 1985.
6. 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
7. Г.П. Кулешова Как обучить профессии учащихся с нарушением интеллекта: метод. пособие Г.П. Кулешова. - М.,-2006. С.3-44
8. С.Д. Мирский Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе: пособие для учителей/ С.Д. Мирский. - М.: Просвещение, 1988.-163с.