

МКОУ «Берегаевская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю:
Директор МКОУ «Берегаевская СОШ»

/Мельничук Н.В./

« 22 » Августа 2024 год



Рассмотрено на методическом совете МКОУ «Берегаевская СОШ»

Протокол № 1 от 28.08.2024г.

Рассмотрено на педагогическом Совете «МКОУ Берегаевская СОШ»

Протокол № 10 от 29.08.2024г.

**Адаптированная рабочая программа
Труд (Поварское дело)
для детей с умеренной умственной отсталостью
9 класс (1 вариант)
на 2024-2025 учебный год
Учитель: Хмара Л.Б.**

По учебному плану в неделю: 1 час

По учебному плану в год: 34 часа

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Поварское дело)» адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса. Изучение этого учебного предмета в 5 – 9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Цель изучения учебного предмета «Профильный труд»:

– всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Задачи обучения:

- ☐ овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- ☐ развитие потребности в труде;
- ☐ обучение обязательному общественно полезному труду;
- ☐ подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- ☐ расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- ☐ расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- ☐ расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле; ☐ формирование представлений о технологии производства пищи;
- ☐ ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ☐ ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- ☐ формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- ☐ формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- ☐ совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- ☐ коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- ☐ коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- ☐ коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- ☐ развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- ☐ формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- ☐ формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Обучение профильному труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технологии» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета»
«Профильный труд «(Поварское дело)

Личностные:

- ☐ овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- ☐ владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- ☐ способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- ☐ способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- ☐ развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-

нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

- ☐ проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- ☐ иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- ☐ готовить несложные блюда под руководством учителя;
- ☐ иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- ☐ соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- ☐ соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- ☐ отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- ☐ иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- ☐ читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- ☐ понимать значение и ценность труда;
- ☐ понимать красоту труда и его результатов;
- ☐ понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- ☐ осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- ☐ выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них; ☐ комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- ☐ проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- ☐ знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- ☐ понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- ☐ производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- ☐ экономно расходовать продукты для приготовления блюд; ☐ планировать предстоящую практическую работу;
- ☐ составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- ☐ осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- ☐ знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- ☐ составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- ☐ самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- ☐ понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- ☐ адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать; ☐ обращаться к взрослым при затруднениях;
- ☐ решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- ☐ корректно выражать свой отказ и недовольство; ☐ уметь быть самостоятельным в быту;
- ☐ понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Тематическое планирование

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	2	1
2	Водоизмерительные приборы	2	
3	Знакомство с рецептами	2	1
4.	Продукты природные	5	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	4	1
6.	Первичная обработка мяса	4	1
7.	Соусы	2	1
8.	Первые блюда: бульоны	3	1
9.	Десерты	3	1
10	Приготовление и оформление блюд	5	1
11	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	1	

Календарно – тематическое планирование труд (поварское дело) 34 ч 1 час в неделю

№	Тема	Кол-во часов	Дата
1	Предприятия общественного питания	1	
2	Профессия официант	1	
3	Кулинарные рецепты	1	
4	Кулинарная книга	1	
5	Весы	1	
6	Измерители жидкости	1	
7	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	
8	Мука	1	
9	Растительные масла	1	
10	Сливочное масло	1	
11	Сыр	1	
12	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	
13	Первичная обработка птицы, потрошение птицы	1	
14	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы	1	
15	Обработка субпродуктов	1	
16	Подбор инструментов, приспособлений для	1	

	обработки мяса		
17-18	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	2	
19	Время приготовления отварного, жаренного мяса	1	
20	Обработка субпродуктов	1	
21	Виды соусов	1	
22	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	
23	Технология приготовления бульонов	1	
24	Виды бульонов	1	
25	Выбор продуктов для приготовления бульонов	1	
26	Виды десертов	1	
27	Печенье	1	
28	Мороженое и конфеты	1	
29	Первичная обработка продуктов питания	1	
30	Искусство подачи блюд	1	
31	Кухонные инструменты	1	
32	Правила украшения блюд	1	
33	Правила украшения блюд	1	
34	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	1	

Учебник, обеспечивающий реализацию программы: Учебно-методическое обеспечение предмета и перечень рекомендуемой литературы (основной и дополнительной) для учителя и учащихся включая цифровые образовательные ресурсы

Интернет-ресурсы:

1. <http://tana.ucoz.ru>- современные уроки.
2. <http://pedsovet.su>- методические материалы для уроков
3. <http://fcior.edu.ru>. – коллекция электронных образовательных ресурсов нового поколения.
4. <http://school-collection.edu.ru>.- документы, презентации, электронные таблицы, видеоролики.
5. <http://obi.img.ras.ru>.- база знаний по труду
6. <https://infourok.ru>

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией И. М. Бгажноковой. 5-9 классы, 5-е издание Москва «Просвещение» 2024г. 290с.
2. Н.С.Усанина, Л.В.Жаворонкова Технология Поварское дело 9 класс. Учебник для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида Москва, «Просвещение», 2024г. 270 с.
3. И.М. Бгажнокова. Обучение детей с выраженным недоразвитием интеллекта. Гуманитарный Издательский Центр «ВЛАДОС», 2023г. 184с

