

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА Г. КИРЕНСКА»

Рассмотрено:
на заседании МО
протокол № 1
«27» августа 2024 г.
руководитель МО:
Карпов /Д.А.Карпов/

Согласовано:
заместитель директора по УР:
Жукова /Л.А.Кожевникова/
«30» августа 2024 г.

Утверждено:
директор: Красикова /Н.М.Красикова/
Приказ № 163 от «27» августа 2024 г.



Рабочая программа учебного предмета «Профильный труд» (Поварское дело) в рамках АООП
образования обучающихся с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)
8-9 классы

Составитель: учитель
А.В.Мезенцева

г. Киренск, 2024

Пояснительная записка

Статус документа

Рабочая программа по учебному предмету «Труд», («Кулинарное дело») для обучающихся 8-9 класса составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
3. Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 30.12.2022 № 71930);
4. Приказа Министерства просвещения РФ от 22.03.2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» с изм. от 07.10.2022 г. № 888;
5. Приказа Министерства просвещения РФ от 02.09.2021 г. № 458 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» с изм. от 23.01.2023 г. № 47 ;
6. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 30.07.2020 г. № 845/369 "Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность"
7. Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28
8. Приказа образовательной организации об утверждении Адаптированной основной образовательной программы ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска № 210 от 01.09.2023 г.
9. Устава ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска».
10. Положения о порядке разработки и утверждения рабочих программ образовательной организации

Структура документа

Рабочая программа включает три раздела:

- пояснительную записку;
- основное содержание тем учебного курса, учебно-тематический план;
- требования к уровню подготовки обучающихся, критерии и нормы оценки знаний обучающихся, учебно-методические средства обучения;
- календарно-тематический план

Рабочая программа по учебному предмету «Труд» («Кулинарное дело») составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант

1). Адресована обучающимся 8-9 класса Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска».с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Труд» («Кулинарное дело») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана.

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Труд» (Кулинарное дело) в 8- 9 классах рассчитана на 34 учебные недели в год и составляет: в 8 классе – 238 часов (7 часов в неделю), в 9 классе – 238 часов (7 часов в неделю).

Рабочая программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд» (Кулинарное дело).

Цели обучения – получение первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

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 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 умений и навыков, 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.

Содержание программы учебного предмета

Обучение профильному труду в 8-9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит 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 «Кулинарное 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 «Труд» (Кулинарное 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.

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами, и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ. Теоретический материал «Кулинарное дело» в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности умственно отсталых детей: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые изделия, понимать причинно-следственные зависимости; развивает воображение обучающихся. Систематическая словарная работа на уроках профессионально-трудового обучения расширяет лексический запас детей со сниженным интеллектом, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке продуктов и приготовлению блюд, технологическую последовательность изготовления кулинарных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Содержание разделов 8 класс

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
1.	Кулинария в производственных условиях	11	1
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	1
4.	Мытьё посуды	23	1
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	24	1
7.	Блюда из отварного картофеля	36	2
8.	Обработка сырой рыбы	36	1
9.	Блины. Виды блинов	18	1
10.	Напитки. Кисель	15	1
11.	Сервизы, их разновидности	21	2
	Итого:	238	13

Содержание разделов 9кл

№	Название раздела	Количество часов	Контрольные работы
1.	Предприятия общественного питания	14	1
2.	Знакомство с рецептами	26	1
3.	Весомизмерительные приборы	8	2
4.	Продукты природные	28	1

5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6.	Первичная обработка мяса	27	1
7.	Соусы	26	1
8.	Первые блюда: бульоны	23	1
9.	Десерты	30	1
10.	Приготовление и оформление блюд	26	1
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	Итого:	238	12

.Основной формой организации обучения является урок. Элементы основных технологий Личностно-ориентированная, деятельностный подход, уровневая дифференциация, информационно-коммуникативные, здоровье

Методы уроков:

- словесные: рассказ, объяснение, беседа,
- работа с учебником и книгой;
- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;
- система специальных коррекционно – развивающих методов;
- методы убеждения (словесное разъяснение, убеждение, требование);
- методы организации деятельности (приучение, упражнение, показ, подражание, поручение);
- методы стимулирования поведения (похвала, поощрение, самооценка
- выполнение заданий в рабочих тетрадях или на карточках, используя слова для справок;
- дидактические игры (классификация, разрезные картинки).

Планируемые результаты

8 класс

Личностные:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации

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.

9 класс

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.

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Устный ответ:

Критерии оценки предметных результатов:

Оценка «5» ставится если:

обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
умеет использовать таблицы, схемы;

понимает и объясняет терминологию предмета;
самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4»

ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе: не может самостоятельно привести пример;

отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3»

ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

-обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

-умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

-обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;

-соблюдает правила техники безопасности

-обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

-неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

-незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

-обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

-грубо нарушена пооперационная последовательность;

-нарушены правила техники безопасности;

-не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится