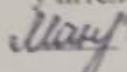


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено

на методическом объединении
учителей старших классов

 Манина О.Н./
ФМО

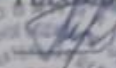
Протокол № 1

от «30 » августа 2024 г.

«Утверждаю»

И.о.директора КГБОУ

Находкинская КШ

 Гищенко О.Н./
ФМО

Приказ № 101/ОД

от «02» сентября 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария)

5 «А» класса

на 2024 – 2025 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1)

Программу составила: учитель профильного труда Середина Ольга Леонидовна

ВВЕДЕНИЕ

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.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х 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.

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- 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 учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- 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.

Структуру программ составляют следующие обязательные содержательные линии: Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.). **Инструменты и оборудование:** инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функции, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение

инструмента. **Качество и производительность труда.** Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения.

Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.

Самостоятельное изготовление зачетных изделий. **Этика и эстетика труда:** правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

КУЛИНАРИЯ

Пояснительная записка.

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.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования их трудовой культуры.

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки труда создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках трудового обучения происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Общая характеристика учебного предмета.

Кулинария является одним из профилей профессионального обучения в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи:

1. развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
2. ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
3. формирование трудовых навыков и умений, технических, элементарных технологических, и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
4. формирование знаний об организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
5. коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
6. коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
7. коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
8. развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
9. формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
10. формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
11. Развитие речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
12. Формирование у учащихся коммуникативных умений и навыков.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

В учебном плане профильный труд представлен с 5 по 9 классы, со следующей часовой нагрузкой в неделю: 5 класс-6 часов, 6 класс-6 часов, 7 класс-7 часов, 8 класс-8 часов, 9 класс-9 часов.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона для проведения практических работ. Рабочая зона включает в себя набор кухонной мебели, холодильник, эл. плиты. Для практической работы учащихся в кабинете имеется наборы чайной, столовой, кухонной посуды и инвентаря. Материально-техническое оснащение учебного предмета включает в себя: информационные плакаты и настенные планшеты по разделам кулинарии, стенд по технике безопасности, стенд «К уроку», инструкционные технологические карты, пооперационные карты с изображением технологических операций, карточки для индивидуальной работы по разделам

кулинарии, дидактические игры, пособия для учащихся по разделу кулинарии «Рыба», «Овощи и блюда из них», «Волшебное тесто»; пособия для учителя «Сборник проверочных работ для учащихся 5-9 классов», «Основы кулинарии» учебное пособие под ред. В.И. Ермаковой для учащихся 8-11 кл., наглядные пособия «Коллекция круп, бобовых, макаронных изделий», карточки с кулинарной терминологией, ноутбук, презентации к урокам кулинарии, рецептурные справочники, книги, популярные издания по кулинарии и др.

Данная программа является составительской, разработана на основе программ С.Л. Мирского по профессионально-трудовому обучению, входящих в сборник №2 «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы» под ред. В.В. Воронковой. М. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2009г.

Содержание учебного предмета

5 КЛАСС

6 часов в неделю, 204 часа в год

I четверть

Вводное занятие (4 часа). Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.

Кухня и её оборудование: (10 часов). ***Инструменты и оборудование:***

Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. ***Технологии изготовления предмета труда:*** Уход за посудой. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды. ***Этика и эстетика труда:*** Влажная уборка кабинета. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена.

Спецодежда, уход за ней. **Питание** (8 часов). ***Материалы, используемые в трудовой деятельности.*** Основные продукты питания. Продукты растительного и животного происхождения. ***Технологии изготовления предмета труда:*** Мытьё, чистка, сушка посуды, кухонного инвентаря. Хранение продуктов. ***Этика и эстетика труда.*** Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного. Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд. Культура и режим питания.

Кухня, цеха кухни (9 часов). ***Инструменты и оборудование.*** Цеха кухни: овощной, мясо - рыбный, холодный, горячий, их назначение. Оборудование, посуда, инвентарь овощного цеха, маркировка. ***Этика и эстетика труда:***

Правила техники безопасности в овощном цехе. **Экскурсия.** (1 час) Овощной цех школьной столовой.

Первичная обработка овощей (21 часа). ***Материалы, используемые в трудовой деятельности:*** Название овощей, классификация овощей.

Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. ***Технологии изготовления предмета труда:*** Сортировка, мытьё, очистка, промывание овощей. Мытьё посуды овощного цеха.

Этика и эстетика труда. Правила безопасной работы с ножом и овощечисткой при первичной обработке овощей. **Самостоятельная работа по теме:** Первичная обработка овощей. (2 часа).

II четверть

Вводное занятие. (2 часа). План работы на четверть. **Формы нарезки овощей** (44 часа). ***Материалы, используемые в трудовой деятельности:*** Виды овощей, названия, цвет, форма, вкус. Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки. Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики. Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка. Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики.

Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей. ***Технологии изготовления предмета труда:*** Первичная обработка овощей. Нарезка овощей различными формами. Мытьё посуды, инвентаря овощного цеха. ***Этика и эстетика труда:*** Правила безопасной работы в овощном цехе. Положение левой руки при нарезке. Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии. **Самостоятельная работа по теме:** Нарезка овощей различными формами (2 часа).

III четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. **Кулинарное использование форм нарезки** (24 часа). ***Материалы, используемые в трудовой деятельности:*** Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. ***Инструменты и оборудование:*** Инвентарь и посуда для обработки и нарезки овощей. ***Технологии изготовления предмета труда:*** Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты и нарезка кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием (для школьной столовой). ***Этика и эстетика труда:*** Повторение правил техники безопасности и личной гигиены при работе в кабинете кулинарии. Бережное отношение к оборудованию, посуде, инвентарю.

Приготовление салатов из сырых овощей (32 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи, из которых готовят салаты из сырых овощей. Заправки для овощных салатов. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для приготовления салатов. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Выбор посуды. Первичная обработка овощей, нарезка соломкой, шинкование на овощерезке. Заправка салата. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы с ножом, овощечисткой, шинковкой. Уборка рабочего места. **Самостоятельная работа по темам:** Кулинарное использование форм нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. (2 часа).

IV четверть

Вводное занятие. (2 часа). План работы на четверть. **Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых.** (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макароны изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для обработки круп, бобовых. *Технологии изготовления предмета труда:* Обработка круп, бобовых. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования при обработке круп и бобовых. Уборка рабочего места. **Экскурсия.** Школьная столовая, горячий цех. **Тепловая обработка** (10 часов). *Инструменты и оборудование:* Эл. плиты, эл. котлы, эл. сковорода. Посуда и инвентарь горячего цеха. Посуда для варки овощей. *Технологии изготовления предмета труда:* Основные приемы тепловой обработки. Основной способ варки. Отваривание яиц для салата. *Этика и эстетика труда:* Правила пользования бытовой эл. плитой. Правила техники безопасности при работе с эл. плитой. Уход за ней.

Салаты из отварных овощей (16 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* продукты для салатов из отварных овощей. *Инструменты и оборудование:* Посуда, инвентарь для приготовления салатов. *Технологии изготовления предмета труда:* Отваривание овощей в кожуре для салатов. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Приготовление салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. Обработка и отваривание овощей, яиц, очистка, нарезка кубиками, ломтиками, заправка, украшение салата. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при варке. Санитарно-гигиенические требования приготовления салатов. **Самостоятельная работа по темам:** Обработка круп, приготовление салатов из отварных овощей. (2 часа). **Контрольная работа по темам:**

Первичная обработка овощей, круп. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование. Приготовление салатов из сырых и отварных овощей. (2 часа).

Планируемые результаты усвоения учебного предмета

Предметные результаты

Учащиеся должны знать:

Правила поведения, безопасной работы и санитарно-гигиенические требования в кабинете кулинарии. Интерьер кухни и ее оборудование; посуду, кухонный инвентарь и их назначение; правила ухода за посудой; моющие средства; правила личной гигиены; назначение спецодежды, уход за ней. Основные продукты питания, в т.ч. продукты растительного и животного происхождения; культуру и режим питания; санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд; цеха кухни и их назначение; оборудование, посуду, инвентарь овощного цеха, маркировку. Название овощей, классификацию овощей по группам; питательную ценность овощей. Последовательность первичной обработки клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых; правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.

Формы нарезки картофеля, моркови, свёклы, капусты, репчатого лука; посуду, инвентарь для обработки и нарезки овощей; кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. Посуду, инвентарь для приготовления салатов; санитарно-гигиенические требования приготовления салатов; технологию приготовления салатов из сырых и отварных овощей с добавлением других продуктов; оформление салатов. Название круп; из каких злаков вырабатываются, питательную ценность круп. обработку крупы; крупы, которые не моют; макаронные изделия, их формы; бобовые изделия, их виды. Правила пользования бытовой эл. плитой; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; уход за ней; основные приемы тепловой обработки; посуду и инвентарь для варки и жарки, основной способ варки.

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять уход за посудой: мыть, чистить с применением специальных средств, влажную уборку кабинета. Хранить продукты в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Выбирать инвентарь и посуду для обработки овощей, обрабатывать овощи при помощи кухонного ножа и овощечистки, нарезать сырые и отварные овощи различными формами нарезки, соблюдать правила т/б при работе с ножом. Обрабатывать крупы и бобовые. Пользоваться эл. плитой, соблюдать правила т/б при работе с эл. плитой; организовать рабочее место; следить за чистотой и порядком на рабочем месте; отваривать яйца, овощи в кожуре, готовить салаты из сырых и отварных овощей.

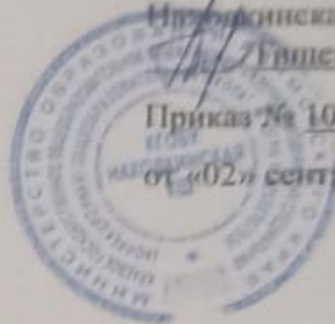
Личностные результаты:

- Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
 - овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
 - принятие и освоение обучающимся, социальной роли; формирование; развитие мотивов учебной деятельности;
 - развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
 - формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
 - формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении
учителей старших классов
Манина О.Н.
Манина О.Н./
ФИО
Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

«Утверждаю»
И.о. директора КГОБУ
Находкинская КШ
Грищенко О.Н.
Грищенко О.Н./
ФИО
Приказ № 101/ОД
от «02» сентября 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария)

8 «А» класса

на 2024 – 2025 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1)

Программу составила: учитель профильного труда Середина Ольга Леонидовна

ВВЕДЕНИЕ

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.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х 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.

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- 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 учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- 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.

Структуру программ составляют следующие обязательные содержательные линии: Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и проч.). **Инструменты и оборудование:** инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функции, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение

инструмента. **Качество и производительность труда.** Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения.

Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности.

Самостоятельное изготовление зачетных изделий. **Этика и эстетика труда:** правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

КУЛИНАРИЯ

Пояснительная записка.

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.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования их трудовой культуры.

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки труда создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках трудового обучения происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Общая характеристика учебного предмета.

Кулинария является одним из профилей профессионального обучения в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи:

1. развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
2. ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
3. формирование трудовых навыков и умений, технических, элементарных технологических, и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
4. формирование знаний об организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
5. коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
6. коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
7. коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
8. развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
9. формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
10. формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
11. Развитие речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
12. Формирование у учащихся коммуникативных умений и навыков.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

В учебном плане профильный труд представлен с 5 по 9 классы, со следующей часовой нагрузкой в неделю: 5 класс-6 часов, 6 класс-6 часов, 7 класс-7 часов, 8 класс-8 часов, 9 класс-9 часов.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона для проведения практических работ. Рабочая зона включает в себя набор кухонной мебели, холодильник, эл. плиты. Для практической работы учащихся в кабинете имеется наборы чайной, столовой, кухонной посуды и инвентаря. Материально-техническое оснащение учебного предмета включает в себя: информационные плакаты и настенные планшеты по разделам кулинарии, стенд по технике безопасности, стенд «К уроку», инструкционные технологические карты, пооперационные карты с изображением технологических операций, карточки для индивидуальной работы по разделам

кулинарии, дидактические игры, пособия для учащихся по разделу кулинарии «Рыба», «Овощи и блюда из них», «Волшебное тесто»; пособия для учителя «Сборник проверочных работ для учащихся 5-9 классов», «Основы кулинарии» учебное пособие под ред. В.И. Ермаковой для учащихся 8-11 кл., наглядные пособия «Коллекция круп, бобовых, макаронных изделий», карточки с кулинарной терминологией, ноутбук, презентации к урокам кулинарии, рецептурные справочники, книги, популярные издания по кулинарии и др.

Данная программа является составительской, разработана на основе программ С.Л. Мирского по профессионально-трудовому обучению, входящих в сборник №2 «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы» под ред. В.В. Воронковой. М. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2009г.

8 КЛАСС

8 часов в неделю, 272 часа в год

I четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. (2 часа). **Заготовка овощей на зиму** (20 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи для соления и консервирования. Способы заготовки овощей на зиму. (Повторение). *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для соления и консервирования. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды для соления, консервирования. Обработка посуды, обработка крышек для консервирования. Приготовление рассола, сиропа. Соление огурцов с последующим консервированием. Консервирование компота из яблок и груш. Обработка, нарезка, квашение капусты. *Этика и эстетика труда:* Соблюдение правил безопасной работы с горячей жидкостью, со стеклянной посудой, ножом; оборудованием горячего цеха. Обработка, нарезка, квашение капусты.

Овощные закуски (23 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Питательное значение овощных закусок. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь холодного и горячего цехов. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление фаршированных помидоров, баклажанов, кабачков, сладкого перца, тушенных с овощами, помидоров «под снегом». Выбор посуды для приготовления и отпуска закусок из овощей. Обработка овощей, нарезка. Обжаривание баклажан, кабачков, тушение их с овощами. Приемы оформления овощных закусок зеленью. Приготовление салатов из овощей (повторение). *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении овощных закусок.

Практическое повторение по темам: Приготовление овощных закусок из помидоров, баклажанов, кабачков. Приготовление салатов. Оформление блюд. (24 часа). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление овощных закусок. (3 часа)

II четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. **Мучные блюда из пресного теста** (26 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Мука, её сортность, другие продукты для приготовления пресного теста. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления изделий из теста. Замес теста, вымешивание до гладкости, разделка на подушечки, раскатывание на кружочки, формование пельменей и вареников. Отваривание пельменей и вареников. Приготовление жидкого теста для блинчиков, оладьей, умение равномерно распределять тесто на сковороде при выпечке изделий. Приготовление начинок для вареников из картофеля, капусты, творога. Приготовление фаршированных блинчиков с творогом. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места. (Повторение).

Сервировка стола к обеду, ужину (12 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Роль сервировки стола. Предметы сервировки. **Инструменты и оборудование:** Предметы сервировки. **Технологии изготовления предмета труда:** Основные правила сервировки стола. Выбор столовой посуды и приборов для сервировки стола. Использование их по назначению. Правильное расположение их для сервировки стола к ужину, обеду. **Этика и эстетика труда:** Использование предметов сервировки стола по назначению. Правильное расположение их для сервировки стола к ужину, обеду.

Практическое повторение по темам: Приготовление блинчиков, оладьей, пельменей, вареников. Сервировка стола к обеду и ужину. (22 часа).

Самостоятельная работа по темам: Приготовление мучных изделий. Сервировка стола к обеду и ужину. (2 часа)

III четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. **Первичная обработка рыбы** (16 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Рыба, наименования, питательная ценность. Признаки доброкачественности рыбы. Виды нарезки рыбы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, инвентаря мясо - рыбного цеха. Определение

доброкачества рыбы. Оттаивание, разделка, нарезка на кругляши, порционные куски, разделка на филе с кожей и без кожи. Приготовление котлетной массы. Мытьё посуды, инвентаря после обработки рыбы. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности разделки рыбы.

Горячие блюда из рыбы (34 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Рыба и другие продукты для приготовления горячих рыбных блюд. Блюда из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления горячих рыбных блюд. Отваривание рыбы тушкой и порционными кусками. Припускание рыбы целиком, разделанной на филе с кожей без костей. Жарка рыбы целиком, порционными кусками, кругляшами основным способом. Панирование, тушение рыбы порционными кусками без костей. Приготовление рыбных котлет, биточков из котлетной массы. Формование, панирование, обжаривание. Приготовление гарниров к рыбе из овощей и круп. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при приготовлении горячих рыбных блюд.

Практическое повторение по теме: Приготовление отварной, жареной, припущенной, тушеной рыбы, рыбных биточков с гарниром. (25 часов).

Самостоятельная работа по теме: Приготовление горячих блюд из рыбы. (3 часа)

IV четверть

Вводное занятие. План работы на четверть. (2 часа). **Бездрожжевое тесто (30 часов).** **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Виды бездрожжевого теста. Кремы: масляный, заварной. Продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Обработка муки, яиц. Замес песочного теста, раскатка, формование печенья, рогаликов. Отделение желтков от белков. Взбивание белков в тугую пену. Приготовление бисквитного теста, выпечка, определение готовности изделий из него. Приготовление заварного теста на водяной бане, замес теста, формование изделий из заварного теста. Приготовление слоеного теста. Раскатка со сливочным маслом, формование изделий, выпечка. Соблюдение температурного режима и время выпечки. Приготовление масляного и заварного кремов. Несложная отделка изделий кремом. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места. (Повторение).

Практическое повторение по теме: Приготовление изделий из песочного, бисквитного, слоеного и заварного теста. (18 часов). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление изделий из бездрожжевого теста. (3 часа).

Контрольная работа по темам: Приготовление овощных закусок.

Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Приготовление горячих блюд из рыбы (3 часа).

Планируемые результаты усвоения учебного предмета

Предметные результаты

Учащиеся должны знать:

Способы заготовки овощей на зиму; технологию соления с последующим консервированием, консервирования компота из фруктов, квашения капусты. Технологию приготовления холодных закусок: фаршированных помидоров, баклажанов, кабачков, сладкого перца, тушеных с овощами, помидоров «под снегом». приемы оформления. Назначение горячего цеха, его оборудование, посуду, инвентарь; правила техники безопасности при работе с эл. плитой и ножом; иметь понятие о сортности муки. Виды мучных изделий; технологию приготовления теста для вареников, пельменей; для блинчиков, оладушек; начинки для вареников, блинчиков; посуду, инвентарь для приготовления мучных блюд.

Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола к обеду и ужину. Назначение мясо - рыбного цеха; оборудование, инвентарь и посуду цеха. Правила техники безопасности при разделке рыбы. Названия рыб, питательную ценность. Признаки доброкачественности рыбы. Технологический процесс обработки рыбы; виды нарезки, в зависимости от кулинарного использования; технологию приготовления отварной, жареной, припущенной, тушеной рыбы, котлетной массы и изделий из неё. Виды бездрожжевого теста; продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста; посуду и инвентарь; технологию приготовления песочного, бисквитного, заварного, слоеного теста и изделий из него; технологию приготовления кремов: масляного, заварного.

Учащиеся должны уметь:

Обрабатывать, овощи и фрукты для соления, консервирования, квашения; обрабатывать посуду, инвентарь для соления, консервирования; солить и консервировать овощи по рецепту.

Выбирать посуду для приготовления и отпуска закусок из овощей; обжаривать баклажаны, кабачки, тушить их с овощами; оформлять овощные закуски зеленью. Осуществлять выбор посуды для приготовления изделий из теста; замес теста, формование и отваривание пельменей и вареников. Готовить

жидкое тесто для блинчиков, оладьей, готовить начинки для вареников из картофеля, капусты, творога, готовить фаршированные блинчики с творогом.

Осуществлять выбор столовой посуды и приборов для сервировки стола; использовать их по назначению; правильно располагать их в сервировке стола к обеду и ужину. Осуществлять оттаивание, разделку, нарезку на кругляши, порционные куски, разделку на филе; приготовление котлетной массы; мытьё посуды, инвентаря после обработки рыбы. Осуществлять выбор посуды для приготовления горячих рыбных блюд; отваривание рыбы тушкой и порционными кусками; припускание рыбы целиком, разделанной на филе с кожей без костей; жарку рыбы целиком, порционными кусками, кругляшами основным способом; панирование; тушение рыбы порционными кусками без костей; приготовление рыбных котлет, биточков из котлетной массы; формование, панирование, обжаривание. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Осуществлять обработку муки, яиц; замес песочного теста, раскатку, формование печенья, рогаликов; приготовление бисквитного теста, выпечку, определение готовности изделий из него. Осуществлять приготовление заварного теста на водяной бане, замес теста, формование изделий из заварного теста; приготовление слоеного теста; Соблюдать температурный режим и время выпечки; готовить масляный и заварной крема, осуществлять несложную отделку изделий кремом.

Личностные результаты:

- Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- принятие и освоение обучающимся, социальной роли; формирование; развитие мотивов учебной деятельности;
- развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально- нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено

на методическом объединении
учителей начальных и специальных
классов

 /Шаталова Н. А./
ФИО

Протокол № 1
от « 30 » августа 2024 г.

«Утверждаю»

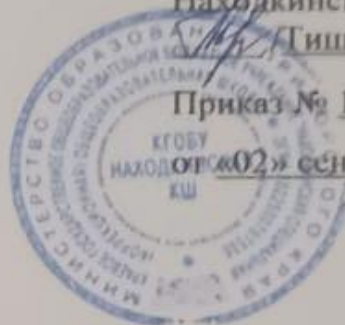
И.о.директора КГОБУ

Находкинская КШ

 /Тищенко О. Н./
ФИО

Приказ № 101/ОД

от «02» сентября 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария, швейное дело)

11 класса

на 2024 – 2025 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми множественными нарушениями развития 1-10 классы (Вариант 2)

Программу составила: учитель профильного труда Середина Ольга Леонидовна

Пояснительная записка

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР профильному труду является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря урокам профильного труда реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому. Овладение трудовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Целью трудового обучения является подготовка учащихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности.

Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности;

- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;

- формирование навыков работы с различными инструментами, и оборудованием;

- освоение отдельных операций и технологий по приготовлению элементарных блюд, при работе с иглой, с тканью и т.д.

- повышение у обучающихся уровня познавательной активности и обогащение имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

В образовании ребенка с ограниченными возможностями здоровья особое значение придается развитию его жизненной компетенции. Академический компонент рассматривается как накопление потенциальных возможностей для их активной реализации в настоящем и будущем. При этом предполагается, что ребенок впоследствии сможет самостоятельно выбрать из накопленного потребные ему знания, умения и навыки для личного и социального развития. Компонент жизненной компетенции рассматривается как овладение знаниями, умениями и навыками, уже сейчас необходимыми и доступными ребенку в обыденной жизни. Выраженное нарушение интеллекта приводит к тому, что каждый такой ребенок требует индивидуального подхода. Общим для этих детей является то, что они в состоянии усвоить минимальное количество академических знаний (или не усваивать их вообще). Соотношение этих двух компонентов отражает степень активности и независимости жизни, к которой мы готовим ребенка с ОВЗ, исходя из представлений о его возможностях и ограничениях. Поэтому в структуре программы Профильный труд максимально расширяется область развития его жизненной компетенции за счет формирования доступных ребенку базовых трудовых навыков по кулинарии, швейному делу, необходимых для социально-бытовой адаптации, готовя его,

насколько это возможно, к активной жизни в семье и социуме. Курс по Профильному труду в 11 классе рассчитан на 272 учебных часа, которые включают усвоение, закрепление изучаемого материала через беседы, ролевые игры, выполнение практических заданий. Учебный материал в программе распределен с учетом возрастных и психофизических особенностей умственно отсталых школьников.

Предусмотрены следующие виды труда:

Кулинария - 5 часа в неделю.

Швейное дело - 3 часа в неделю.

Формы организации учебного процесса: урок, индивидуальная работа, работа в парах, группах. Методы обучения: словесные, наглядные, практические.

Технологии обучения: игровые, здоровье сберегающие; информационнокоммуникационные; проблемно-поисковые; личностно-ориентированные; технологии разно уровневого и дифференцированного обучения, ИКТ. Формы контроля: устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, контрольная работа, Критерии оценки: степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно; помощь направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять. Результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, оценивание знаний, умений, навыков по предмету проводится согласно личностному развитию, личностным успехам, положительным достижениям в обучении и воспитании каждого обучающегося с применением индивидуального и дифференцированного подхода.

Учебно-тематический план

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
11	5 кулинария	170 ч
	3 швейное дело	102 ч

Содержание программы

Кулинария

1 четверть -32 часа

Вводное занятие (1 час). Задачи обучения и план работы на четверть.

Заготовка овощей на зиму (15 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для соления. *Технологии изготовления предмета труда:* Способы заготовки овощей на зиму. Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания. Обработка, нарезка овощей для замораживания и сушки (моркови, зелени). Приготовление рассола, засолка огурцов. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе с ножом, эл. плитой.

Блюда из яиц и творога (16 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Яйцо, творог. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета натурального, яичницы-глазуньи, ленивых вареников, сырников. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

2 четверть-32 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Горячие блюда и гарниры из овощей (19 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты для приготовления овощных блюд. Блюда из отварных, жареных, тушеных овощей.

Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка. Варка, жарка, тушение, овощей. Приготовление овощных блюд: картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля жареного, картофеля тушёного, тушеной капусты. Мытьё, сушка посуды и инвентаря. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

Соусы (12 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления соусов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления соусов. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка, пассерование муки. Приготовление соуса белого, томатного, сметанного. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении соусов.

3 четверть-44 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Блюда из круп, макаронных изделий. (19 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* крупы, макаронные изделия и другие продукты для приготовления блюд и гарниров из них. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, жидких каш. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды. Первичная обработка круп. Приготовление гречневой каши. Приготовление макарон с сыром. Приготовление молочной манной каши. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий.

Бульоны и супы (24 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления бульона и заправочных супов. Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов.

Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления супов. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды, инвентаря для приготовления. Приготовление бульона. Обработка и нарезка овощей. Пассерование овощей. Общие правила и технология приготовления заправочных супов. Соблюдение последовательности закладки продуктов, времени их варки. Приготовление картофельного супа, щей. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой, при варке, и жарке. (Повторение)

4 четверть-32 часа

Вводное занятие (1 часа). План работы на четверть. **Мучные блюда из пресного теста** (19 часов).

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Мука, её сортность, другие продукты для приготовления пресного теста. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды для приготовления изделий из теста. Замес теста, вымешивание до гладкости, разделка на подушечки, раскатывание на кружочки, формование пельменей и вареников. Отваривание пельменей и вареников. Приготовление жидкого теста для блинчиков, оладьей, умение равномерно распределять тесто на сковороде при выпечке изделий. Приготовление начинок для вареников из картофеля, капусты, творога. Приготовление фаршированных блинчиков с творогом. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места. (Повторение).

Сервировка стола к обеду, ужину (12 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Роль сервировки стола. *Инструменты и оборудование:* Предметы сервировки. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор столовой посуды и приборов для сервировки стола. *Этика и эстетика труда:* Использование предметов сервировки стола по назначению. Правильное расположение их для сервировки стола к ужину, обеду.

Швейное дело

1 четверть- 24 часа

Вводное занятие (3 час). Беседа о профессии швеи, Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в швейной мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.

Ручное шитье.(21 часа) *Инструменты и оборудование:* Инструменты и приспособления для швейных работ. Различение инструментов и материалов для ручного шитья. *Материалы используемые в трудовой деятельности:* Сведения о ручных стежках и строчках: прямые, косые, петельные, стежки «вперед иголку», «назад иголку», «через край», стебельчатые, тамбурные, применение. *Технология изготовления предмета труда:* Отрезание нити определенной длины. Вдевание нити в иголку. Завязывание узелка. Выполнение различных видов ручных швов на образцах. Закрепление нити на ткани. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с иглой, ножницами. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.

2 четверть- 24 часа

Вводное занятие (1час) План работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Правила безопасности при работе с иглой, ножницами, электроутюгом. Организация рабочего места.

Пришивание пуговиц. (11 часов) *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Виды пуговиц. Способы пришивания пуговиц в зависимости от вида пуговицы, нитки. *Инструменты и оборудование:* игла, нитки, ножницы, пуговицы. *Технологии изготовления предмета труда:* Определение места для оторванной пуговицы. Пришивание пуговиц (с двумя отверстиями, с четырьмя отверстиями, на ножке). Закрепление нити несколькими стежками на одном месте. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия. Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву. Соединение распоровшегося шва ручными стежками. Обработка срезов разрыва частыми косыми стежками (обметывание). Приутюживание места ремонта. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для

ручных работ, электроутюгом. Требования к организации рабочих мест при шитье и утюжке. **Ремонт одежды (12 час.)** *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Виды ремонта одежды. Подбор ткани для вешалки и заплаты. *Инструменты и оборудование:* игла, нитки, ножницы, ткань. *Технологии изготовления предмета труда:* Вешалка к одежде. Заплата в виде аппликации. Вырезание лоскута 10x14 см для вешалки. Обработка вешалки косыми стежками. Пришивание вешалки к изделию. Определение места наложения и размеров заплаты. Раскрой заплаты с прибавкой на швы. Загибание и заметывание срезов заплаты. Наложение заплаты с лицевой стороны изделия, наметывание и пришивание вручную косыми или петельными стежками. Приутюживание изделий. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с иглой и ножницами. Правильная организация труда и соблюдение правил поведения на рабочем месте.

3 четверть- 30 часов

Вводное занятие (3 час) План работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Правила безопасности при работе с иглой, ножницами, электроутюгом. Организация рабочего места.

Работа с тканью. (9 час) *Изделие:* Головной или носовой платок.

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Ткани, используемых для изготовления данного изделия (ситец, батист). *Инструменты и оборудование:* Инструменты и приспособления для ручных работ, электроутюг. *Теоретические сведения:* Головной или носовой платок, обработанный косыми стежками. Ручные работы при пошиве изделия.

Технологии изготовления предмета труда: Обработка краёв изделия косыми стежками. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для ручных работ, электроутюгом. Требования к организации рабочего места при пошиве и утюжке изделия.

Работа с тканью.(18 часов). *Изделия:* Мешочек для хранения изделия. Повязка из двух слоев ткани с завязками из тесьмы для дежурного.

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Ткани, для пошива мешочка и повязки, нитки, тесьма. *Инструменты и оборудование:* Простейшие инструменты для ручного труда (игла, ножницы), электроутюг. Подготовка рабочих мест, инструментов и оборудования к работе.

Теоретические сведения: Название тканей, используемых для пошива мешочка. Ручные работы. *Технологии изготовления предметов труда:* Отделка мешочка отделочными стежками или аппликацией. Обметывание срезов шва косыми или петельными стежками. Пришивание эмблемы к повязке для дежурного. Складывание и сметывание деталей, вывертывание повязки. Приутюживание изделия. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для ручных работ, с электроутюгом. Организация рабочих мест при выполнении ручных работ и влажно-тепловой обработке.

4 четверть- 24 час

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть. Правила безопасной работы при выполнении швейных работ.

Работа с тканью.(23 часа).). ***Изделия:*** Изготовление мягкой игрушки: утка, рыбка, медвежонок, собачка. ***Материалы, используемые в трудовой***

деятельности: Ткани, используемых для изготовления данного изделия.

Инструменты и оборудование: Инструменты и приспособления для швейных работ. ***Теоретические сведения:*** Ткани, применяемые для изготовления

мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка.

Технологии изготовления предметов труда: Выполнение петельных стежков на образце. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя

петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение

дополнительных деталей(хвост, глаза и т.д.) ***Этика и эстетика труда:***

Правила безопасной работы с ручным инструментом. Правильная организация рабочего места и соблюдение правил поведения во время выполнения работ.

Примерные планируемые результаты освоения программы

В результате обучения ученик должен посильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам связанных с приготовлением пищи, работе с иглой, тканью. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты:

- ☐ Развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- ☐ овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

☐ овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни:

- ☐ освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- ☐ формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- ☐ развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- ☐ слушание и понимание инструкции педагога;
- ☐ развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- ☐ формирование готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Предметные результаты по кулинарии

Минимальный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, гигиену рук;
- названия посуды, инвентаря, различать виды посуды по назначению, иметь представление об уходе за посудой и инвентарем;
- название основных продуктов питания;
- название некоторых блюд;
- название технологических операций; иметь представление о последовательности приготовления некоторых блюд.

Ученик должен уметь:

- мыть посуду с моющим средством;
- обрабатывать овощи с помощью ножа или овощечистки;
- нарезать овощи кубиком; • выполнять самостоятельно или с помощью учителя отдельные технологические операции.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе;
- соблюдать правила т/б при работе с ножом, эл.плитой.

Предметные результаты определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, санитарно-гигиенические требования при работе;

- название оборудования, инвентаря, посуды, последовательность обработки посуды и инвентаря;
- приемы тепловой обработки;
- иметь представление о последовательности обработки овощей и продуктов, приготовления блюд;
- названия блюд.

Ученик должен уметь:

- выбирать посуду и инвентарь для заданного блюда;
- обрабатывать овощи и нарезать соломкой и кубиком;
- осуществлять тепловую обработку под контролем или с помощью учителя;
- самостоятельно выполнять отдельные технологические операции под контролем учителя;
- определять готовность блюда;
- убирать рабочее место, осуществлять уход за посудой и эл. плитой.

Предметные результаты по швейному делу

Минимальный уровень

- знать правила техники безопасности;
- уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы,
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье);
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- выполнять прямые, косые стежки;
- пришивать плоские пуговицы;
- производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных тканей;
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- производить самостоятельный отбор материала и инструментов, необходимых для работы;
- знать приемы выполнения ручных работ;
- выполнять прямые, косые, крестообразные, петлеобразные, петельные, стебельчатые, тамбурные стежки;
- пришивать плоские пуговицы и пуговицы на стойке,
- определять места оторванной пуговицы,
- производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных тканей;

4. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, инвентаря, оборудования кухни, продуктов питания, пооперационные карты, инструкционные плакаты по соблюдению правил т/б (кулинария, швейное дело); материалы и инструменты для швейных работ, пооперационные карты.(швейное дело). Оборудование: оборудование кухни, посуда и инвентарь, электрическая плита, электрическая духовка.

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено

на методическом объединении
учителей начальных и специальных
классов

 Шаталова Н. А.
ФМО

Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

«Утверждаю»

И.о. директора КГБОУ

Находкинская КШ

 Тищенко О. Н.
ФМО

Приказ № 101/ОД

от «02» сентября 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария, швейное дело)**

8 «В» класса

на 2024 – 2025 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми множественными нарушениями развития 1-10 классы (Вариант 2)

Программу составила: учитель профильного труда Середина Ольга Леонидовна

Пояснительная записка

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР профильному труду является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря урокам профильного труда реализуется возможность посильного участия ребенка в работе по дому. Овладение трудовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Целью трудового обучения является подготовка учащихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности.

Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности;

- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;

- формирование навыков работы с различными инструментами, и оборудованием;

- освоение отдельных операций и технологий по приготовлению элементарных блюд, при работе с иглой, с тканью и т.д.

- повышение у обучающихся уровня познавательной активности и обогащение имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

В образовании ребенка с ограниченными возможностями здоровья особое значение придается развитию его жизненной компетенции. Академический компонент рассматривается как накопление потенциальных возможностей для их активной реализации в настоящем и будущем. При этом предполагается, что ребенок впоследствии сможет самостоятельно выбрать из накопленного потребные ему знания, умения и навыки для личного и социального развития. Компонент жизненной компетенции рассматривается как овладение знаниями, умениями и навыками, уже сейчас необходимыми и доступными ребенку в обыденной жизни. Выраженное нарушение интеллекта приводит к тому, что каждый такой ребенок требует индивидуального подхода. Общим для этих детей является то, что они в состоянии усвоить минимальное количество академических знаний (или не усваивать их вообще). Соотношение этих двух компонентов отражает степень активности и независимости жизни, к которой мы готовим ребенка с ОВЗ, исходя из представлений о его возможностях и ограничениях. Поэтому в структуре программы Профильный труд максимально расширяется область развития его жизненной компетенции за счет формирования доступных ребенку базовых трудовых навыков по кулинарии, швейному делу, необходимых для социально-бытовой адаптации, готовя его,

насколько это возможно, к активной жизни в семье и социуме. Курс по Профильному труду в 11 классе рассчитан на 272 учебных часа, которые включают усвоение, закрепление изучаемого материала через беседы, ролевые игры, выполнение практических заданий. Учебный материал в программе распределен с учетом возрастных и психофизических особенностей умственно отсталых школьников.

Предусмотрены следующие виды труда:

Кулинария - 5 часа в неделю.

Швейное дело - 3 часа в неделю.

Формы организации учебного процесса: урок, индивидуальная работа, работа в парах, группах. Методы обучения: словесные, наглядные, практические.

Технологии обучения: игровые, здоровьесберегающие; информационнокоммуникационные; проблемно-поисковые; личностно-ориентированные; технологии разноуровневого и дифференцированного обучения, ИКТ. Формы контроля: устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, контрольная работа, Критерии оценки: степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно; помощь направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять. Результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, оценивание знаний, умений, навыков по предмету проводится согласно личностному развитию, личностным успехам, положительным достижениям в обучении и воспитании каждого обучающегося с применением индивидуального и дифференцированного подхода.

Учебно-тематический план

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
11	5 кулинария	170 ч
	3 швейное дело	102 ч

Содержание программы

Кулинария

1 четверть -32 часа

Вводное занятие (1 час). Задачи обучения и план работы на четверть.

Заготовка овощей на зиму (15 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для соления. *Технологии изготовления предмета труда:* Способы заготовки овощей на зиму. Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания. Обработка, нарезка овощей для замораживания и сушки (моркови, зелени). Приготовление рассола, засолка огурцов. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе с ножом, эл. плитой.

Блюда из яиц и творога (16 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Яйцо, творог. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета натурального, яичницы-глазуньи, ленивых вареников, сырников. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

2 четверть-32 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Горячие блюда и гарниры из овощей (19 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты для приготовления овощных блюд. Блюда из отварных, жареных, тушеных овощей.

Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка. Варка, жарка, тушение, овощей. Приготовление овощных блюд: картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля жареного, картофеля тушёного, тушеной капусты. Мытьё, сушка посуды и инвентаря. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

Соусы (12 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления соусов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления соусов. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка, пассерование муки. Приготовление соуса белого, томатного, сметанного. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении соусов.

3 четверть-44 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Блюда из круп, макаронных изделий. (19 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* крупы, макаронные изделия и другие продукты для приготовления блюд и гарниров из них. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, жидких каш. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды. Первичная обработка круп. Приготовление гречневой каши. Приготовление макарон с сыром. Приготовление молочной манной каши. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий.

Бульоны и супы (24 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления бульона и заправочных супов. Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов.

Инструменты и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления супов. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды, инвентаря для приготовления. Приготовление бульона. Обработка и нарезка овощей. Пассерование овощей. Общие правила и технология приготовления заправочных супов. Соблюдение последовательности закладки продуктов, времени их варки. Приготовление картофельного супа, щей. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой, при варке, и жарке. (Повторение)

4 четверть-32 часа

Вводное занятие (1 часа). План работы на четверть. **Мучные блюда из пресного теста** (19 часов).

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Мука, её сортность, другие продукты для приготовления пресного теста. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды для приготовления изделий из теста. Замес теста, вымешивание до гладкости, разделка на подушечки, раскатывание на кружочки, формование пельменей и вареников. Отваривание пельменей и вареников. Приготовление жидкого теста для блинчиков, оладьей, умение равномерно распределять тесто на сковороде при выпечке изделий. Приготовление начинок для вареников из картофеля, капусты, творога. Приготовление фаршированных блинчиков с творогом. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места. (Повторение).

Сервировка стола к обеду, ужину (12 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Роль сервировки стола. *Инструменты и оборудование:* Предметы сервировки. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор столовой посуды и приборов для сервировки стола. *Этика и эстетика труда:* Использование предметов сервировки стола по назначению. Правильное расположение их для сервировки стола к ужину, обеду.

Швейное дело

1 четверть- 24 часа

Вводное занятие (3 час). Беседа о профессии швеи, Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в швейной мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.

Ручное шитье.(21 часа) *Инструменты и оборудование:* Инструменты и приспособления для швейных работ. Различение инструментов и материалов для ручного шитья. *Материалы используемые в трудовой деятельности:* Сведения о ручных стежках и строчках: прямые, косые, петельные, стежки «вперед иголку», «назад иголку», «через край», стебельчатые, тамбурные, применение. *Технология изготовления предмета труда:* Отрезание нити определенной длины. Вдевание нити в иголку. Завязывание узелка. Выполнение различных видов ручных швов на образцах. Закрепление нити на ткани. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с иглой, ножницами. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы, материалов и инструментов. Распределение рабочих мест.

2 четверть- 24 часа

Вводное занятие (1час) План работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Правила безопасности при работе с иглой, ножницами, электроутюгом. Организация рабочего места.

Пришивание пуговиц. (11 часов) *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Виды пуговиц. Способы пришивания пуговиц в зависимости от вида пуговицы, нитки. *Инструменты и оборудование:* игла, нитки, ножницы, пуговицы. *Технологии изготовления предмета труда:* Определение места для оторванной пуговицы. Пришивание пуговиц (с двумя отверстиями, с четырьмя отверстиями, на ножке). Закрепление нити несколькими стежками на одном месте. Подбор ниток в соответствии с тканью по цвету, толщине, качеству изделия. Складывание ткани по разрыву или распоровшемуся шву. Соединение распоровшегося шва ручными стежками. Обработка срезов разрыва частыми косыми стежками (обметывание). Приутюживание места ремонта. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для

ручных работ, электроутюгом. Требования к организации рабочих мест при шитье и утюжке. **Ремонт одежды (12 час.)** *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Виды ремонта одежды. Подбор ткани для вешалки и заплаты. *Инструменты и оборудование:* игла, нитки, ножницы, ткань. *Технологии изготовления предмета труда:* Вешалка к одежде. Заплата в виде аппликации. Вырезание лоскута 10x14 см для вешалки. Обработка вешалки косыми стежками. Пришивание вешалки к изделию. Определение места наложения и размеров заплаты. Раскрой заплаты с прибавкой на швы. Загибание и заметывание срезов заплаты. Наложение заплаты с лицевой стороны изделия, наметывание и пришивание вручную косыми или петельными стежками. Приутюживание изделий. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с иглой и ножницами. Правильная организация труда и соблюдение правил поведения на рабочем месте.

3 четверть- 30 часов

Вводное занятие (3 час) План работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Правила безопасности при работе с иглой, ножницами, электроутюгом. Организация рабочего места.

Работа с тканью. (9 час) *Изделие:* Головной или носовой платок.

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Ткани, используемых для изготовления данного изделия (ситец, батист). *Инструменты и оборудование:* Инструменты и приспособления для ручных работ, электроутюг. *Теоретические сведения:* Головной или носовой платок, обработанный косыми стежками. Ручные работы при пошиве изделия.

Технологии изготовления предмета труда: Обработка краёв изделия косыми стежками. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для ручных работ, электроутюгом. Требования к организации рабочего места при пошиве и утюжке изделия.

Работа с тканью.(18 часов). *Изделия:* Мешочек для хранения изделия. Повязка из двух слоев ткани с завязками из тесьмы для дежурного.

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Ткани, для пошива мешочка и повязки, нитки, тесьма. *Инструменты и оборудование:* Простейшие инструменты для ручного труда (игла, ножницы), электроутюг. Подготовка рабочих мест, инструментов и оборудования к работе.

Теоретические сведения: Название тканей, используемых для пошива мешочка. Ручные работы. *Технологии изготовления предметов труда:* Отделка мешочка отделочными стежками или аппликацией. Обметывание срезов шва косыми или петельными стежками. Пришивание эмблемы к повязке для дежурного. Складывание и сметывание деталей, вывертывание повязки. Приутюживание изделия. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с инструментом для ручных работ, с электроутюгом. Организация рабочих мест при выполнении ручных работ и влажно-тепловой обработке.

4 четверть- 24 час

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть. Правила безопасной работы при выполнении швейных работ.

Работа с тканью.(23 часа).). ***Изделия:*** Изготовление мягкой игрушки: утка, рыбка, медвежонок, собачка. ***Материалы, используемые в трудовой***

деятельности: Ткани, используемых для изготовления данного изделия.

Инструменты и оборудование: Инструменты и приспособления для швейных работ. ***Теоретические сведения:*** Ткани, применяемые для изготовления

мягких игрушек, их название. Способ выполнения петельного стежка.

Технологии изготовления предметов труда: Выполнение петельных стежков на образце. Сметывание и соединение основных деталей готового кроя

петельными стежками, вывёртывание и набивка ватой. Присоединение

дополнительных деталей(хвост, глаза и т.д.) ***Этика и эстетика труда:***

Правила безопасной работы с ручным инструментом. Правильная организация рабочего места и соблюдение правил поведения во время выполнения работ.

Примерные планируемые результаты освоения программы

В результате обучения ученик должен-posильно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам связанных с приготовлением пищи, работе с иглой, тканью. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты:

- ☐ Развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- ☐ овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

☐ овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни:

- ☐ освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- ☐ формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- ☐ развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- ☐ слушание и понимание инструкции педагога;
- ☐ развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- ☐ формирование готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Предметные результаты по кулинарии

Минимальный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, гигиену рук;
- названия посуды, инвентаря, различать виды посуды по назначению, иметь представление об уходе за посудой и инвентарем;
- название основных продуктов питания;
- название некоторых блюд;
- название технологических операций; иметь представление о последовательности приготовления некоторых блюд.

Ученик должен уметь:

- мыть посуду с моющим средством;
- обрабатывать овощи с помощью ножа или овощечистки;
- нарезать овощи кубиком; • выполнять самостоятельно или с помощью учителя отдельные технологические операции.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе;
- соблюдать правила т/б при работе с ножом, эл.плитой.

Предметные результаты определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, санитарно-гигиенические требования при работе;

- название оборудования, инвентаря, посуды, последовательность обработки посуды и инвентаря;
- приемы тепловой обработки;
- иметь представление о последовательности обработки овощей и продуктов, приготовления блюд;
- названия блюд.

Ученик должен уметь:

- выбирать посуду и инвентарь для заданного блюда;
- обрабатывать овощи и нарезать соломкой и кубиком;
- осуществлять тепловую обработку под контролем или с помощью учителя;
- самостоятельно выполнять отдельные технологические операции под контролем учителя;
- определять готовность блюда;
- убирать рабочее место, осуществлять уход за посудой и эл. плитой.

Предметные результаты по швейному делу

Минимальный уровень

- знать правила техники безопасности;
- уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы,
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье);
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- выполнять прямые, косые стежки;
- пришивать плоские пуговицы;
- производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных тканей;
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- производить самостоятельный отбор материала и инструментов, необходимых для работы;
- знать приемы выполнения ручных работ;
- выполнять прямые, косые, крестообразные, петлеобразные, петельные, стебельчатые, тамбурные стежки;
- пришивать плоские пуговицы и пуговицы на стойке,
- определять места оторванной пуговицы,
- производить влажно-тепловую обработку хлопчатобумажных тканей;

4. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, инвентаря, оборудования кухни, продуктов питания, пооперационные карты, инструкционные плакаты по соблюдению правил т/б (кулинария, швейное дело); материалы и инструменты для швейных работ, пооперационные карты.(швейное дело). Оборудование: оборудование кухни, посуда и инвентарь, электрическая плита, электрическая духовка.