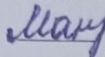


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении

руководителей старших классов

 Манина О.Н./
ФИО

Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

«Утверждаю»

И.о. директора

КГБОУ

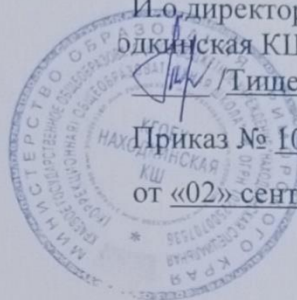
Находкинская КШ

 Тищенко О. Н./

ФИО

Приказ № 101/ОД

от «02» сентября 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (Кулинария)
6 «А», 6 «В» классов
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 Белянкина Елена Ивановна

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, создателем 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

6 КЛАСС

6 часов в неделю, 204 часа в год

I четверть

Вводное занятие (2 часа). Задачи обучения и план работы на четверть. **Заготовка овощей на зиму** (22 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для соления, её обработка. *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 (14 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Яйцо, классификация яиц по категориям. Творог. Питательная ценность яиц и творога. *Инструменты и оборудование:* Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета натурального, смешанного, фаршированного, яичницы-глазуньи, ленивых вареников, сырников. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

Практическое повторение по темам: Заготовка овощей. Приготовление блюд из яиц и творога (14 часов). **Самостоятельная работа по темам:** Соление огурцов, замораживание моркови и зелени. Приготовление блюд из яиц и творога. (2 часа)

II четверть

Вводное занятие. (2 часа). План работы на четверть. **Бутерброды** (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления бутербродов. *Инструменты и оборудование:* Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха для приготовления бутербродов. *Технологии изготовления предмета труда:* Виды бутербродов, назначение. Приготовление бутербродов. Обработка и нарезка продуктов для бутербродов. Нарезка хлеба толщиной 0,5 и 1 см, обработка, нарезка сыра, колбасы для открытых, закрытых, закусочных, горячих бутербродов. Отваривание яиц, обработка овощей, нарезка для комбинированных бутербродов. Оформление бутербродов. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении бутербродов. Эл. духовка, правила эксплуатации и техника безопасности при работе с эл. духовкой.

Горячие напитки (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. *Инструменты и*

оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления горячих напитков. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для заваривания чая. Приготовление чая; какао, кофе на сгущенном молоке. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении горячих напитков.

Сервировка стола к чаю (4 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Роль сервировки стола. Предметы сервировки. **Технологии изготовления предмета труда:** Основные правила сервировки стола. Выбор предметов сервировки, правильное расположение посуды и приборов для сервировки стола к чаю.

Практическое повторение по темам: Приготовление простых и комбинированных бутербродов, чая, какао, кофе. Сервировка стола к чаю (14 часов). **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление различных бутербродов. Горячих напитков (2 часа)

III четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. **Горячие блюда и гарниры из овощей (20 часов).** **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Овощи и другие продукты для приготовления овощных блюд. Овощные блюда и гарниры, их питательная ценность. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных овощей. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Первичная обработка овощей, нарезка. Варка, жарка, тушение, припускание овощей. Приготовление овощных блюд: картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля жареного, картофельных котлет, тушеного картофеля, капусты, свёклы. Мытьё, сушка посуды и инвентаря горячего цеха. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Соблюдение оптимального режима тепловой обработки. Организация и уборка рабочего места.

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

Практическое повторение по темам: Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Приготовление соусов. (20 часов). **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных овощей. Приготовление соусов. (2 часа).

IV четверть

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. **Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (21 час).** **Материалы, используемые в трудовой**

деятельности: крупы, макаронные изделия, бобовые и другие продукты для приготовления блюд и гарниров из них. Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Первичная обработка круп, бобовых. Приготовление гарниров из гречневой, рисовой, пшенной круп, макаронных изделий. Приготовление вязких каш на воде и молоке из риса, «Геркулеса», пшеничной крупы. Приготовление молочной манной каши. Приготовление горохового пюре, отварной фасоли. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых.

Практическое повторение по темам: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. (20 часов). **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление каш и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий. (2 часа). **Контрольная работа по темам:** Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий и соусов к ним. Приготовление блюд из яиц и творога, бутербродов, горячих напитков.

Планируемые результаты усвоения учебного предмета

Предметные результаты

Учащиеся должны знать:

Способы заготовки овощей на зиму; технологию сушки и быстрого замораживания, соленье огурцов. Питательную ценность яиц и творога; технологию приготовления блюд из яиц и творога. Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; с эл. духовкой. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе. Виды бутербродов, назначение; технологию приготовления бутербродов. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков; технологию приготовления чая, какао, кофе.

Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола. Овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; технологию приготовления овощных блюд; технологию приготовления белого соуса; питательную ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; виды каш, крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш; технологию приготовления рассыпчатой, вязкой, жидкой каши; технологию приготовления блюд из макарон и бобовых.

Учащиеся должны уметь:

Обрабатывать, нарезать овощи для замораживания и сушки (морковь, зелень); обрабатывать посуду, инвентарь для соления, готовить рассол и солить огурцы; отваривать яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую; готовить омлеты натуральные, смешанные; яичницу-глазунью; ленивые вареники, сырники; нарезать хлеб толщиной 1-1,5 см; готовить бутерброды;

Готовить чай, кофе, какао; осуществлять выбор предметов сервировки, правильно располагать посуду и приборы для сервировки стола к чаю; осуществлять выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей; готовить гарниры из макаронных изделий, гороха, фасоли; готовить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши.

Осуществлять варку, жарку, пассирование, тушение, припускание овощей; готовить несложные блюда из картофеля, капусты, свёклы, кабачков, баклажан; соблюдать оптимальный режим тепловой обработки; осуществлять организацию и уборку рабочего места; мытьё, сушку посуды и инвентаря горячего цеха. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой;

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.

