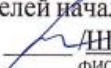


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении
руководителей начальных и специальных классов
 Наталова 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 УЧЕБНЫМ ПРЕДМЕТАМ
«Профильный труд» (Кулинария)
6 «Б» 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 1-12 классы (Вариант 2)

Программу составила: учитель профильного труда Белянкина Елена Ивановна

Профильный труд

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 почвой, с растениями 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, растениеводству, необходимых для социально-бытовой адаптации, готовя его, насколько это возможно, к активной жизни в семье и социуме. Курс по Профильному труду в 6 классе рассчитан на 210 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 - 3 часа в неделю

Растениеводство - 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; информационно-коммуникационные; проблемно-поисковые; личностно-ориентированные; технологии разно уровня 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
6	3 кулинария	102 ч
	3 растениеводство	102 ч

Содержание программы

Кулинария

1 четверть -24 часа

Вводное занятие (1 час). Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. **Кухня и её оборудование:** (8 часов). **Инструменты и оборудование:** Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь. 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 (3 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Основные продукты питания. Продукты растительного и животного происхождения. **Технологии изготовления предмета труда:** Хранение продуктов. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.

Салаты и закуски из сырых овощей (12 часов). *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 и овощной закуски 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.

2 четверть-24 часа

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

Формы нарезки овощей (23 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.

3 четверть-33 часа

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

Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Название 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.

Тепловая обработка (6 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.

4 четверть-24 часа

Вводное занятие (1 час).

Бутерброды и горячие напитки (5 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бутербродов. **Инструменты и оборудование:** Посуда, инвентарь для приготовления бутербродов и чая. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление закусочного и горячего бутербродов. Обработка и нарезка продуктов для бутербродов. Нарезка хлеба толщиной 1 см, обработка, нарезка сыра, колбасы, овощей для бутербродов. Оформление бутербродов. Заваривание чая. **Этика и эстетика труда:** Организация рабочего места. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении бутербродов. **Блюда из яиц (18 часов).**

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Яйцо. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь. **Технологии изготовления предмета труда:** Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета, яичницы-глазуньи. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

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 растениями. 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.

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); Оборудование: оборудование кухни, посуда и инвентарь, электрическая плита, электрическая духовка.

Содержание литературы

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 2)

2. Составительская программа по кулинарии. 3. В.Г.Петрова И.В.Белякова «Психология умственно отсталых школьников» 4. А.К.Бешенков, А.В.Бычков, В.М.Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, ООО «Дрофа», 2003 г. 5. С.Л.Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М., Педагогика, 1990 г. 6. В.И.Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, М. «Просвещение», 1993 г 7. В.Д.Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, М., Вентана-Граф, 2004г. 8. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, М, Полифакт, 1993 г. 9. Кияткина О. И. Этикет и сервировка стола. М.; Минск, 2002. 10. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2001.

11. Маллер А.Р. Социально-трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. М., 1990. 12. Р.С.Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003 г. 13. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. М., 2000. 14. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. М., 1998. 15. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Основные принципы коррекционновоспитательной работы с глубоко умственно отсталыми детьми //Дефектология. М., 1984. № 1