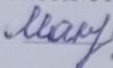
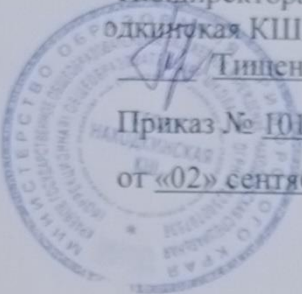


КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Рассмотрено
на методическом объединении
педагогов 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)
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 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 имеются 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

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, тушеных 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 доброкачественности 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.