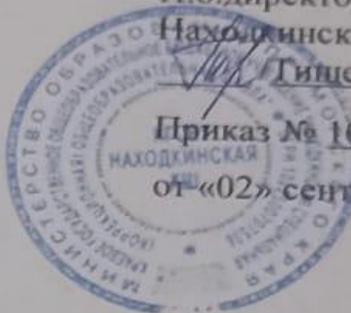


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

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

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария)
9 «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 Серeda 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 формирование 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.

9 КЛАСС

3 часа в неделю, 102 часа в год

1 четверть

Вводное занятие (1 часа). План работы и задачи на год. **Повторение. Заготовка овощей на зиму** (5 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* обработка, нарезка, квашение капусты, консервирование помидоров, огурцов.

Этика и эстетика труда: Соблюдение правил безопасной работы с горячей жидкостью, со стеклянной посудой, ножом; оборудованием горячего цеха.

Овощи. Первичная обработка овощей, нарезка, кулинарное использование форм нарезки. (6 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Группы овощей. Питательная ценность овощей. Формы нарезки овощей, простые и фигурные, кулинарное использование. (Повторение). *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь овощного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка и нарезка овощей кубиками, соломкой брусочками, ломтиками, дольками, кружочками, кольцами, полукольцами. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей.

Практическое повторение по теме: Холодные блюда и закуски (6 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для бутербродов и салатов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Нарезка хлеба, сыра, колбасы, приготовление простых, сложных, горячих бутербродов. Приготовление салатов из овощей с добавлением мясных, рыбных, морепродуктов и др. Обработка, нарезка овощей, заправка салата. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования приготовления бутербродов и салатов. Соблюдение правил безопасной работы с ножом; оборудованием холодного цеха.

Составление меню (3 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Значение пищи в жизни человека. Основные питательные вещества. Режим питания. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд. *Инструменты и оборудование:* типовое меню. *Технологии изготовления предмета труда:* Составление дневного меню. *Этика и эстетика труда:* Соблюдение режима питания. **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление бутербродов, салатов. Составление меню (3 часа).

II четверть.

Вводное занятие (1 час). **Изделия из дрожжевого теста (11 часов).** *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Мука, сырье для муки, сортность, питательная ценность. Дрожжи. Дрожжевое тесто. Фарши и начинки для пирожков и пирогов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Просеивание муки, замес теста, брожение, обминание, разделка теста на пирожки и пироги, расстойка, выпечка. Приготовление фарша из капусты, начинок из яиц и лука. Приготовление блинов и оладьей. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление блинов, оладьей, пирогов, ватрушек из дрожжевого теста. (9 часов). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (3 часов).

III четверть

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть. Правила техники безопасности с эл. плитой. **Первичная обработка мяса. (8 час).** *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Питательная ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса. Виды мяса. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды, инвентаря. Разделка мяса, приготовление

полуфабрикатов бефстроганов, рагу, гуляша, плова, из котлетной массы. Мытьё посуды и инвентаря после работы с мясными продуктами. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы в мясо - рыбном цехе.

Горячие блюда из мяса. (12 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Блюда из отварного, жареного, тушеного мяса, котлетной массы, домашней птицы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления горячих мясных блюд. Отваривание сосисок, сарделек. Приготовление отварной курицы, бефстроганов, плова. Приготовление котлет. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление отварного, тушеного, жареного мяса. (6 часов). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление горячих блюд из мяса. (3 часа)

IV четверть

Вводное занятие (1 часа). Повторение курса кулинарии. Подготовка к экзаменам. **Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий.** (5 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Овощи, крупы, макаронные изделия. Питательная ценность. Блюда из них. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление картофельного пюре. Приготовление рассыпчатой гречневой, рисовой каш, молочных каш из пшена, и манной круп. Приготовление вермишели отварной с маслом и сыром **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Супы (3 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Бульоны. Виды бульонов, правила варки. Классификация супов по способу приготовления, по жидкой основе, по температуре подачи. Технология приготовления заправочных, молочных, холодных, супов – пюре. **Инструменты**

и оборудование: Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Обработка мяса, овощей, круп, нарезка овощей кубиками, соломкой, брусочками. Пассерование, тушение, припускание овощей. Приготовление супов. Приготовление щей, борщей, рассольников, молочных и холодных супов. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

Блюда из яиц и творога (3 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Питательная ценность яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую, приготовление яичницы - глазуньи, омлетов, ленивых вареников, сырников. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой.

Горячие напитки, холодные сладкие блюда. (3 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Питательная ценность горячих напитков, холодных сладких блюд. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление чая, какао, кофе, компотов, киселей. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой.

Бездрожжевое тесто и изделия из него (3 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бездрожжевого теста. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление песочного, бисквитного, слоенного и заварного теста и изделий из него. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов (3 часов) **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** рыба и морепродукты. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного и горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Определение

доброкачества рыбы. Обработка и нарезка рыбы. Приготовление жареной, рыбы. Рыбных котлет; отварных, кальмаров. *Этика и эстетика труда*: Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места. **Самостоятельная работа.** (3 часа). По выбору учителя. **Контрольная работа.** (3 часа). По выбору учителя.

Минимальный и достаточный уровни усвоенных предметных результатов по кулинарии на конец школьного обучения (IX класс)

Минимальный уровень: Знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать. Умение самостоятельно (с помощью учителя) выбрать посуду и инвентарь для приготовления изученного блюда. Знание названий посуды и инвентаря и классификация их по виду. Знание названий основных продуктов, умение различать продукты животного и растительного происхождения. Знание правила хранения продуктов. Умение обрабатывать и нарезать овощи заданной формы (по подобию или с помощью). Знание санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами. Представления о принципах действия электрической плиты, умение ей пользоваться.

Представления о правилах безопасной работы с ножом и электрической плитой, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы. Умение готовить несложные холодные блюда: открытые бутерброды, салаты из сырых и отварных овощей. Отваривание овощей, яиц. Приготовление несложных отварных блюд: каши рассыпчатой, отварных макарон, картофеля отварного. Чтение (с помощью учителя) технологической или инструкционной карты используемой в процессе приготовления блюда. Представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейное, штукатурно-малярное дело). Понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов. Заботливое и бережное отношение к оборудованию, инвентарю в кабинете.

Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»). Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в

процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности. Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них. Выполнение общественных поручений по ежедневной влажной уборке кабинета после урока кулинарии. Посильное участие в благоустройстве и озеленении школьной территории.

Достаточный уровень

Умение самостоятельно организовать рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и посуду в соответствии с практической работой. Ориентировка в задании при помощи технологической или инструкционной карты. Планирование самостоятельно или с помощью учителя предстоящей практической работы.

Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий, и корректировка хода практической работы. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. Знание и умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности с ножом, электрической плитой при работе. Знание оптимальных и доступных технологических приемов первичной и тепловой обработки продуктов в зависимости от вида практической работы в соответствии с содержанием программного материала. Владение основными приемами тепловой обработки: варка, жарка, выпекание и вспомогательными: пассерование, припускание, тушение. Знание и умение сервировки стола к чаю, обеду, ужину. Знание технологии приготовления блюд в соответствии с содержанием программного материала. Экономное расходование продуктов. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся IX классов.

1. Личностные учебные действия представлены следующими умениями: гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

2. Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых), слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

3. Регулятивные учебные действия представлены умениями: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

4. Познавательные учебные действия представлены умениями: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию, использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.