

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новоалексеевская школа Волновахского муниципального округа»
Донецкой Народной Республики**

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол от "27" августа
2024 г. №1
Руководитель ШМО
Кибкало О.С.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
УВР
_____ 2024 г.
«__» _____

УТВЕРЖДЕНО
И.о. директора школы
Грищенко Г.А.



Приказ от "27" августа
2024 г. № 6
М.П.

**Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

вариант 1

«Профильный труд (Поварское дело)»

(для 5 класса)

Рабочую программу составила
Кибкало Оксана Сергеевна
учитель биологии

с.Новоалексеевка
2024-2025 учебный год

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- 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 обучающихся;

- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

- формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

- 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 классе определяет следующие задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;

- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности

- трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Значение пищи в жизни человека	6	
2.	Профессии. Их значение	6	
3.	Основы кулинарии	6	1
4.	Роль кухни в жизни человека	6	
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	6	
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	6	
7.	Продукты. Их свойства	6	1
8.	Классификация овощей	6	
9.	Значение хлеба в питании человека	6	
10	Использование яиц в кулинарии	6	1
11	Напитки в кулинарии	4	1
12	Правила оформления блюд	4	
	Итого:	68	4

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

– соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

– адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

– обращаться к взрослым при затруднениях;

– решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

– 0 баллов - нет фиксируемой динамики;

– 1 балл - минимальная динамика;

– 2 балла - удовлетворительная динамика;

- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ.

Оценка «4» ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставится, если:

– обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Пл ан	Фак т	Тема урока	Кол-во часов	Контроль ные работы	Практические работы/ лабораторные работы	Электронные цифровые образовательны е ресурсы
Значение пищи в жизни человека – 6 часов							
1.			История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека				Библиотека ЦОК
2.			Разнообразие продуктов питания Питательные вещества в продуктах питания				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
3.			Роль витаминов в укреплении здоровья				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
4.			Основные принципы рационального питания				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

5.			Режим питания школьника Практическая работа «Составление режима дня для школьников»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
6.			Традиции русской кухни и русского гостеприимства				
Профессии. Их значение – 6 часов							
7.			Профессия «Повар»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
8.			Меню. Планирование меню на день Технологическая карта блюда				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
9.			Униформа повара				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
10.			Требования к одежде повара				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
11.			История поварского дела				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

12.		Видео экскурсия «Кухня древней Руси»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Основы кулинарии –6 часов						
13.		Технология приготовления пищи				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
14.		Способы механической обработки продуктов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
15.		Способы тепловой обработки продуктов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
16.		Знакомство с кулинарными книгами				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
17.		Практическая работа «Оформление рецепта»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
18.		Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест		1		Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Роль кухни в жизни человека – 6 часов						

19.		Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
20.		Санитария и гигиена на кухне Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
21.		Кухонная посуда Столовая посуда Столовые приборы				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
22.		Практическая работа «Организация рабочего места»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
23.		Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
24.		Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Столовая посуда: тарелка, чашка – 6 часов						
25.		Тарелка. Назначение. Уход за тарелками				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

26.		Виды столовых тарелок				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
27.		Виды чашек				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
28.		Последовательность мытья посуды Выбор моющих средств				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
29.		Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
30.		Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи – 6 часов						
31.		Назначение столовых приборов Виды столовых приборов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

32.		Правила использования столовых приборов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
33.		Правила ухода за столовыми приборами Правила хранения столовых приборов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
34.		Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
35.		Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
36.		Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Продукты. Их свойства – 6 часов						
37.		Классификация продуктов питания				
38.		Теоретические сведения. Полезные свойства яиц Значение яиц в питании человека				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

39.		Хлеб – это основной продукт питания человека. Сорты хлеба				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
40.		Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека Фруктовые и травяные чаи				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
41.		Практическая работа «Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
42.		Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест		1		Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Классификация овощей – 6 часов						
43.		Полезные вещества в овощах Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
44.		Использование в пищу разных частей растений Группы овощей				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

45.		Правила обработки овощей				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
46.		Последовательность обработки овощей Формы нарезки овощей				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
47.		Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
48.		Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Значение хлеба в питании человека – 6 часов						
49.		Бутерброды. Виды бутербродов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
50.		Требования к качеству бутербродов Технология приготовления бутербродов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

51.		Оформление бутербродов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
52.		Выбор продуктов для бутербродов				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
53.		Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
54.		Практическая работа «Приготовление тостов» Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Использование яиц в кулинарии – 6 часов						
55.		Значение яиц в питании человека				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
56.		Способы определения свежести яиц				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

57.		Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
58.		Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
59.		Способы приготовления яиц				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
60.		Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест		1		Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Напитки в кулинарии – 5 часов						
61.		Полезные и вредные напитки Молочные коктейли				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

62.		Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
63.		Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
64.		Практическая работа «Приготовление какао»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
65.		Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест		1		Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
Правила оформления блюд – 4 часа						
66.		Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
67.		Практическая работа «Складывание салфеток»				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog

68.		Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)				Библиотека ЦОК https://lesson.edu.ru/catalog
-----	--	---	--	--	--	---

Описание материально - технического обеспечения образовательного процесса

Сведения об учебно-методическом комплексе:

1 Учебниками 5-9 класс не обеспечены.

2 Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.

3 Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 5 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022

4 Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».

5 Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика» 1987

6 Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, учебник для студентов средних специальных учебных заведений, М, «Омега-Л» 2003

Средства обучения:

- магнитная доска;

- комплект таблиц «Кулинария»;

- технические средства обучения: автоматизированное рабочее место учителя (АРМ)

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью
22 (двадцать два)) листов
Должность и.о. директора ГБОУ
«Новоалексеевская школа Волновихского М.О.»
Подпись _____ /Г.А.Грищенко/

