

Государственное общеобразовательное учреждение  
«Черновская специальная (коррекционная) школа-интернат»



Утверждено Педагогическим Советом

Протокол № 1 от 29.08. 2023 г.

Директор

\_\_\_\_\_ Е.А. Перфильева

Рабочая образовательная программа по предмету

«Профильный труд» (кулинарное дело)

для обучающихся 8 класса

(1 вариант АООП УО (ИН))

на 2023 - 2024 учебный год

Ответственный за реализацию программы:

Учитель С.Н. Авхадшина

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 09 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно – нравственных ценностей»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021г. № 115 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) №1599 от 19.12.2014г.;(для обучающихся с УО);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ «Черновская специальная (коррекционная) школа - интернат». **(для варианта 1 и 2) с 1 по 9 класс;**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» 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 (Кулинарное дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Основной **целью** курса является овладение обще трудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся специальной коррекционной школы. Достижение цели предполагает решение ряда **задач**:

- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
- формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;
- развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;
- развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
- закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;

- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду.

Наряду с этими задачами на уроках решаются и специальные коррекционные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) адаптации в плане общего развития.

Ввиду психологических особенностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа, которая включает несколько направлений.

1. Совершенствование движений и сенсорного развития:

- развитие мелкой моторики и пальцев рук;
- развитие артикулярной моторики.

2. Коррекция отдельных сторон психической деятельности:

- коррекция и развитие памяти;
- коррекция и развитие внимания;
- формирование обобщенных представлений о свойствах предметов и продуктов;
- развитие пространственных представлений и ориентации;
- развитие представлений о времени.

3. Развитие различных видов мышления:

- развитие наглядно-образного мышления;

- развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

4. Развитие основных мыслительных операций:

- развитие умения сравнивать, анализировать;
- развитие умения выделять сходство и различие понятий;
- умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму;
- умение планировать деятельность.

5. Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:

- развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;
- формирование умения преодолевать трудности;
- воспитание самостоятельности принятия решения;
- формирование адекватности чувств;
- формирование устойчивости и адекватной самооценки;
- формирование умения анализировать свою деятельность;
- восприятие правильного отношения к критике.

6. Коррекция и развитие речи:

- развитие фонематического восприятия.

Приоритетными направлениями коррекционной работы являются:

- укрепление и охрана здоровья, физическое развитие ребенка;
- умение ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);

- предварительно планировать ход работы над изделием (устанавливать логическую последовательность приготовления блюда, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения);
- контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество готовых изделий);
- формирование и развитие продуктивных видов деятельности, социального поведения;
- расширение социальных контактов с целью формирования навыков социального поведения, знаний о себе, о других людях, об окружающим микросоциуме;
- формирование на доступном уровне навыков основ безопасности жизнедеятельности;
- развитие творческих умений средствами предметной деятельности.

## **I. Общая характеристика рабочей программы предмета**

### **«Профильный труд» (кулинарное дело).**

«Профильный труд» (кулинарное дело) — один из важнейших предметов, который решает очень важные задачи: расширение кругозора детей о значении питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания; формирование умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов и украшение их. Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда;

воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности воображения, фантазии, интереса к национальным традициям. Результативность занятий по этому разделу обеспечивается только при условии — тесной связи учителя с родителями, воспитателями и работниками столовой, обслуживающих учащихся.

Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов - доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках кулинарного дела, математики и письма. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по предмету «Профильный труд» (кулинарное дело) проводятся в специальном кабинете. В нём имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 8 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам. В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, оборудованием кухни, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приёмы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, 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 8 классе предусматривает развитие обще трудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

Обучение кулинарному делу, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с умственной отсталостью и формированию у них общественных и трудовых качеств личности. В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда. Большое внимание уделяется практической работе, которая направлена на отработку учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд. Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При реализации программы соблюдаются принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала, использовании опыта обучающихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых.

Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Срок реализации программы – 1 год. Занятия по данной программе проводятся в форме урока (40 мин). Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (кулинарное дело) 8 класс рассчитана на **68** часов, **2** часа в неделю.

## **II. Формы организации учебного процесса**

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, беседы; широко используются наглядные средства обучения, технологические карты, презентации. Целесообразно проводить уроки коллективной работы класса по постановке и решению учебных задач, уроки проектирования, уроки практикумы и практические работы, разделив учащихся на бригады из 4—5 человек для самостоятельного выполнения задания. Это позволит каждому ученику независимо от его интеллектуальных и физических возможностей овладеть основными способами приготовления пищи. В зависимости от задач урока и оснащённости кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные (выполнение учеником всех операций под руководством учителя). На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т.д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Профильный труд» (кулинарное дело) различных **методов обучения**:

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой, работа с технологическими картами, работа с рецептами блюд;
- наглядные – наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические – технологические карты, рецепты, тесты, экскурсии в т.ч. онлайн-экскурсии, практические работы по приготовлению блюд, сервировки стола.

Для реализации основных целей и задач курса письмо и развитие речи применяются разнообразные типы уроков:

- урок объяснения нового материала (урок первоначального изучения материала)
- урок закрепления знаний, умений, навыков (практический урок);
- урок обобщения и систематизации знаний (повторительно-обобщающий урок);
- комбинированный урок;
- нестандартные уроки (урок-викторина, урок-игра, урок - экскурсия и др.)

Используются ТСО: видеофрагменты фильмов (DVD), компьютерные презентации, музыкальные композиции (ПК, магнитофон).

#### **IV. Содержание программы 8 класс.**

**Программа 8 класса рассчитана на 68 часов (2 часа в неделю).**

**Вводное занятие– 2 часа.**

Вводное занятие. Значение питания в жизни и деятельности людей. Инструктаж по ТБ.

### **Санитария и гигиена – 7 часов.**

Гигиена приготовления пищи. Влияние правильного режима и рационального питания на здоровье детей. Правила и приемы хранения продуктов и готовой пищи. Санитария и гигиена. Спецодежда. Основные правила ухода за посудой и помещением, где готовят пищу. Маркировка разделочных досок и ножей. Правила и приемы ухода за посудой и кухонными приборами с применением химических моющих средств.

### **Виды овощей и их использование. Виды нарезки– 9 часов.**

Первичная обработка овощей. Чистка картофеля. Виды нарезки.

### **Технология приготовления бутербродов – 8 часов.**

Приготовление пищи не требующей тепловой обработки и с минимумом тепловой обработки на электроплите. Бутерброды. Открытый бутерброд. Закрытый бутерброд . Горячие бутерброды.

### **Технология приготовления блюд из яиц – 13 часов.**

Яйцо и яичные продукты. Яйцо в крутую. Яйцо всмятку. Омлет. Омлет с колбасой и луком.

### **Блюда и гарниры из овощей -13 часов.**

Вводное занятие о блюдах и гарнирах из овощей. Все способы тепловой обработки овощей. Чистка картофеля. Блюда из картофеля: картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный. Лук фри. Чистка капусты. Блюда из капусты. Котлеты капустные.

### **Блюда из творога - 8 часов.**

Вводное занятие о разнообразии молочных продуктов, их пользе. Блюда из творога. Творожная (сырковая) масса. Сырники. Блинчики с творогом.

## **Изделия из теста – 9 часов**

Вводное занятие. Виды теста и изделия из теста, способы приготовления изделий из теста. Тесто для блинов и оладий. Оладьи. Дрожжевое тесто. Пирожки из дрожжевого теста.

### **V. Требования к уровню подготовки обучающихся:**

#### Обучающийся должен уметь:

- сервировать стол к завтраку;
- заваривать чай, какао;
- определять свежесть яиц;
- готовить блюда из яиц, овощей, творога;
- готовить пресное и дрожжевое тесто и изделия из них;
- выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам;
- готовить и оформлять простые бутерброды;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя;
- обратиться к взрослым при затруднении в учебном процессе;
- решать актуальные житейские задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выразить свой отказ и недовольство;
- уточнять и получать информацию от собеседника;

- понимать и включать в свой личный опыт, жизненный опыт других людей;
- применять правила поведения в различных жизненных ситуациях с людьми разного статуса.

Обучающийся получит возможность научиться:

- рационально организовывать рабочее место;
- составлять алгоритм выполнения технологических операций для изготовления изделия;
- презентовать готовый продукт.

## **VI. Планируемые результаты освоения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) рабочей программы по предмету «Профильный труд» (кулинарное дело).**

Данная программа обеспечивает БУД (базовые учебные достижения) необходимых личностных, предметных результатов освоения предмета.

Изучение предмета профильный труд-кулинарное дело в 8 классе направлено на формирование следующих базовых учебных действий:

### **Личностные результаты изучения предмета**

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- смысл образование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание

#### **Коммуникативные учебные действия:**

- вступить в контакт и работать в коллективе (учитель-ученик, ученик-ученик-ученик-класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия;
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации.

### **Регулятивные учебные действия:**

- контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать из-за парты и т. д.);
- 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.
- работать с учебными принадлежностями (линейка) и организовывать рабочее место.

### **Познавательные учебные действия:**

- выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;
- 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 процессам.
- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале;
- пользоваться знаками, символами, предметами заместителями.

Диагностика БУДов проводится в соответствии с «Программой формирования базовых учебных действий», реализуемой в образовательной организации.

#### **Минимальный уровень:**

В результате прохождения программного материала, обучающиеся должны **знать / понимать:**

- значение питания;
- правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования;
- способы выбора доброкачественных продуктов;
- виды блюд, не требующих тепловой обработки;
- правила сервировки стола;
- правила мытья посуды и уборки помещения
- приготовление чая, полуфабрикатов, варка яиц разного состояния;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила составления рецепта блюда;
- знать правила первичной обработки овощей;

- знать виды теста и способы приготовления изделий из него;
- знать правила нарезки продуктов;
- знать правила эксплуатации кухонного оборудования;

Обучающиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;
- составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд или выполнения работ;
- уметь использовать технологическую и техническую документацию;
- владеть технологической терминологией;
- уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, нарезку, тепловую обработку;
- уметь пользоваться электробытовыми приборами;
- строго соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования инструментами, инвентарем и оборудованием.

Ожидаемые результаты обучения по данной программе определены с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся. Требования к результату образования обучающихся определены по каждой изучаемой теме по каждому году обучения.

## **VII. Система оценки предметных результатов.**

Учитывая степень обученности, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся. Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам;
- тестовые работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 6 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

### **Нормы оценки теоретических знаний:**

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

#### **Приемы труда**

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

### **Качество изделия (работы)**

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями о заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

## **VII. Система оценки БУД.**

Система оценки БУД осуществляется по пятибалльной системе:

0 баллов — действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл — смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла — преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла — способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;

4 балла — способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;

5 баллов — самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

### **VIII. Организационно-педагогические условия реализации программы**

#### **Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.**

Для обучения приготовлению пищи на занятиях используются объяснительно-иллюстративные методы (демонстрация презентаций, плакатов, кулинарных книг, инструкционных карт), а также экспериментирование и моделирование реальных ситуаций.

Методы организации учебного процесса соответствуют возрастным особенностям обучающихся, а также конкретным задачам, решаемым в ходе изучения тех или иных разделов и тем. Эти методы способствуют созданию творческой атмосферы, сотрудничеству.

#### **Материально-технические условия реализации программы.**

Урок «Профильный труд» (кулинарное дело) организуется в школе в оборудованном кабинете, который отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Кабинет оборудован системами питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией.

Учебная кухня оборудована электрической плитой с жарочным шкафом, холодильником, мясорубкой, миксером, столовой мебелью, кухонным гарнитуром, имеется вся необходимая посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, столовый сервиз, набор чайной посуды, чайники заварочные, столовые приборы: вилки, ложки, ножи; кухонный инвентарь: доски разделочные, консерв открыватель; косынки, фартуки, прихватки, моющие средства. Плакаты с правилами гигиены и техники безопасности вывешены на видном месте в учебной кухне.

### **VIII. Учебно-методическая и справочная литература**

1. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В. Воронковой – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – Сб.1. – 224с.
2. Ермакова В.И. «Основы кулинарии». Москва «Просвещение», 2002г.
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2003г.
4. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987. 3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
5. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995. 5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983. 6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
6. Маслов Л.А. «Кулинария». Москва. Госторгиздат, 1958 г.

**Календарно-тематическое планирование**

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
<b>Введение-2 ч.</b>						
1	Вводное занятие.	1ч.		Содержание и задачи предмета «Кулинарное дело» на учебный год. Беседа о профессии кулинар.	Презентация.	Текущий опрос.
2	Инструктаж по технике безопасности.	1 ч.		Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.	Презентация, плакат.	Ответы на вопросы.
<b>Санитария и гигиена-7ч.</b>						
3	Санитария и гигиена.	1 ч.		Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения кухни. Организация рабочего места.	Презентация.	Ответы на вопросы.

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
4	Спецодежда.	2 ч.		Санитарно-гигиенические требования к одежде. Правила ухода за спецодеждой.	Презентация, плакат.	Рисование человека в спец. одежде.
5	Основные правила ухода за посудой.	2 ч.		Повторение правил мытья кухонной, столовой посуды и приборов. Правила ухода за кухонной мойкой. Определение безопасных для здоровья моющих и чистящих средств.	Презентация.	Ответы на вопросы.
6	Маркировка разделочных досок и ножей.	2 ч.		Знакомство с основными видами маркировок (цветовая маркировка) разделочных досок и ножей.	Карточка, маркированные доски.	Тест.

**Личностные:** осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями.

**Регулятивные:** активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.

**Познавательные:** знание санитарно-гигиенических правил; знание маркировочных досок и ножей, знание правил техники безопасной на кухне.

**Коммуникативные:** вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)

**Виды овощей и их использование. Виды нарезки-9ч.**

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
7	Первичная обработка овощей.	2 ч.		Познакомить обучающихся с последовательностью обработки овощей.	Презентация. Учебник Л.А. Маслова.	Ответы на вопросы.
8	Чистка картофеля.	4 ч.		Повторить ТБ при работе с ножом. Научить обучающихся пользоваться ножом. Показать, как правильно чистить картофель и убирать глазки.	Образцы картофеля, ножи, картофель. Т.Б при работе с ножом.	Практическая, контроль за действиями.
9	Виды нарезки.	3 ч.		Показать какие бывают виды нарезки (соломкой, кубиком и кружочками). Повторить ТБ при работе с ножом. Научить видам нарезки (соломкой, кубиком и кружочками).	Презентация. Ножи, картофель. Т.Б при работе с ножом.	Ответы на вопросы. Практическая, контроль за действиями
<b>Технология приготовления бутербродов-8ч.</b>						
10	Бутерброды.	2 ч.		Знакомство учащихся с бутербродами, их видами.	Презентация.	Ответы на вопросы.
11	Открытый бутерброд.	2 ч.		Научить готовить открытый бутерброд с сыром и колбасой. ТБ при работе с острыми инструментами.	Технологическая карточка 306. Учебник Л.А. Маслова.	Практическая, контроль за действиями

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					Ножи, разделочные доски, технологические карты, хлеб, колбаса, сыр. Т.Б при работе с ножом.	
12	Закрытый бутерброд.	2 ч.		Показать и научить способ приготовления закрытого бутерброда.	Технологическая карточка 307. Учебник Л.А. Маслова. Презентация, ножи, разделочные доски, технологические карты, хлеб, колбаса, сыр. Т.Б при работе с ножом.	Ответы на вопросы. Практическая. Контроль за действиями.
13	Горячие бутерброды.	2 ч.		Научить готовить горячие бутерброды с огурцом, помидором,	Технологическая	Практическая. Контроль за

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
				колбасой и сыром.	карточка. Нож и, разделочные доски, технологические карты, хлеб, колбаса, помидоры, огурец, майонез и сыр. Т.Б при работе с ножом.	действиями.
<p><b>Личностные:</b> положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию.</p> <p><b>Регулятивные:</b> активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место.</p> <p><b>Познавательные:</b> знание названий бутербродов; знание приготовления бутербродов, знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.</p>						
<b>Технология приготовления блюд из яиц-13ч.</b>						
14	Яйцо и яичные продукты.	2 ч.		Познакомить обучающихся как определить свежесть яиц. Обработка	Презентация. Карта по обработке	Ответы на вопросы.

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
				яиц.	яиц.	
15	Яйцо вкрутую.	2 ч.		Научить обучающихся варить яйца вкрутую. ТБ на кухне. ТБ при работе с горячими жидкостями.	Технологическая карточка 292. Учебник Л.А. Маслова. ТБ при работе с горячими жидкостями. Кастрюля, яйца. Электроплита, тарелки, миски.	Ответы на вопросы. Практическая. Контроль за действиями.
16	Яйцо всмятку.	4 ч.		Научить обучающихся сварить яйца всмятку. ТБ на кухне. ТБ при работе с горячими жидкостями.	Технологическая карточка 288. Учебник Л.А. Маслова. ТБ при работе с горячими жидкостями. Кастрюля, яйца.	Ответы на вопросы. Практическая. Контроль за действиями.

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					Электроплита, тарелки, миски. Производственные столы.	
17	Глазунья.	3ч		Показать и научить обучающихся готовить глазунью. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой.	Технологическая карточка 293. Учебник Л.А. Маслова. ТБ при работе с горячими жидкостями. Сковорода, яйца. Электроплита, тарелки, миски. Производственные столы.	Практическая. Контроль за действиями.
18	Омлет.	1 ч.		Показать, как готовится омлет. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой.	Технологическая карточка 295. Учебник Л.А. Маслова. ТБ при работе	Ответы на вопросы. Практическая. Контроль за действиями.

№ п/ п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					с горячими жидкостями, и электроплитой. Кастрюля, яйца, молоко. Электроплита, тарелки, миски. Производственные столы.	
18	Омлет смешанный.	1 ч.		Научить учащихся готовить омлет с колбасой и луком репчатым. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой.	Технологическая карточка 297. Учебник Л.А. Маслова. ТБ при работе с горячими жидкостями, и электроплитой. Кастрюля, яйца, молоко, колбаса, лук. Электроплита, тарелки, миски. Производственные	Практическая работа. Контроль за действиями. Контроль качества.

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					нные столы.	
<p><b>Личностные:</b> способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;</p> <p><b>Познавательные:</b> знание приготовления блюд из яиц; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и электроплитой.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.</p>						
<b>Блюда и гарниры из овощей-12ч.</b>						
19	Вводное занятие о блюдах и гарнирах из овощей.	2ч.		Познакомить обучающихся со всеми способами тепловой обработкой овощей (овощи варят, припускают, тушат, жарят и запекают).	Презентация.	Ответы на вопросы.
20	Картофель отварной	2 ч.		Показать и научить обучающихся, чистить картофель и варить его. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Технологическая карточка 132. Учебник Л.А. Маслова. Нож, кастрюля, электроплита. Картофель, соль, вода.	Практическая. Контроль за действиями.
21	Картофельное пюре.	2 ч.		Показать и научить обучающихся чистить картофель и варить его. ТБ на кухне. ТБ при работе с	Технологическая карточка 134. Учебник	Практическая работа. Контроль за

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
				электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Л.А. Маслова. Нож, кастрюля, электроплита. Картофель, соль, вода. Толкушка.	действиями. Контроль качества.
22	Картофель жареный	2 ч.		Повторить чистку картофеля. Научить обучающихся жарить картофель. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Технологическая карточка 144. Учебник Л.А. Маслова. Нож, сотейник, электроплита. Картофель, соль, масло растительное.	Практическая. Контроль за действиями.
23	Лук фри.	2 ч.		Повторить чистку овощей. Научить обучающихся резать лук кольцами и жарить его. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Технологическая карточка 147. Учебник Л.А. Маслова.	Практическая работа. Контроль за действиями. Контроль качества.
24	Котлеты капустные.	2 ч.		Повторить чистку овощей. Научить обучающихся шинковать капусту, приготовить котлетную массу из	карточка 152. Учебник Л.А. Маслова.	Практическая работа. Контроль за

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
				капусты. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Нож, сковорода, разделочная доска, электроплита. Капуста, мука, соль, масло растительное.	действиями. Контроль качества.
<p><b>Личностные:</b> самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;</p> <p><b>Познавательные:</b> знание технологии приготовления блюд из овощей, умения работать в команде, научиться работать на кухонном оборудовании.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников в спорной ситуации.</p>						
<b>Блюда из творога-8ч.</b>						
25	Вводное занятие о блюдах из творога.	2 ч.		Познакомить обучающихся с творогом. И разобрать какие блюда готовятся из него.	Презентация.	Ответы на вопросы.
26	Творожная (сырковая) масса.	2 ч.		Научить обучающихся приготавливать творожную массу. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с ножом.	Раскладка на приготовление 1 кг творожной (сырковой) массы.	Практическая работа. Контроль за действиями. Контроль качества.

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					Учебник Л.А. Маслова.	Работа в команде.
27	Сырники.	2 ч.		Научить обучающихся готовить сырники. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с горячими жидкостями.	Технологическая карточка 302. Учебник Л.А. Маслова. Сито, миска, сотейник, электроплита, лопатка, тарелки. Творог, мука, яйца, масло сливочное.	Практическая работа. Контроль за действиями. Контроль качества.
28	Блинчики с творогом.	2 ч.		Научить обучающихся готовить блинчики с творогом. ТБ на кухне. ТБ при работе с электроплитой. ТБ при работе с горячими жидкостями.	Технологическая карточка 305. Учебник Л.А. Маслова. Сковорода для блинов, лопатка, тарелка, электроплита. Молоко, яйца, мука, творог.	Практическая. Контроль за действиями. Работа в группе.
<b>Личностные:</b> целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей;						

№ п\п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
<p><b>Регулятивные:</b> работать с кулинарными принадлежностями (инструментами, оборудованием) и организовывать рабочее место;</p> <p><b>Познавательные:</b> знание приготовления блюд из творога, умение самостоятельно работать с технологическими картами, весами.</p> <p><b>Коммуникативные:</b> слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту.</p>						
<b>Изделия из теста – 9 часов</b>						
29	Вводное занятие. Виды теста.	2 ч.		Познакомить обучающихся с видами теста и изделия из них.	Презентация.	Ответы на вопросы.
30	Тесто для блинов и оладьев.	1ч.		Познакомить обучающихся с рецептурой №374.	Презентация. Учебник Л.А. Маслова.	Ответы на вопросы.
31	Оладьи.	2ч.		Научить обучающихся готовить тесто на оладьи.	Технологическая карточка 380. Сотейник, щипцы, электроплита. Молоко, яйца, мука, творог.	Практическая. Контроль за действиями. Работы в группе.
32	Дрожжевое тесто.	2 ч.		Познакомить обучающихся с рецептурой дрожжевого теста.	Презентация.	Ответы на вопросы.
33	Пирожки из дрожжевого теста.	2 ч.		Научить обучающихся заводить дрожжевое тесто и изделия из него.	Технологическая карточка 375. Миска для	Практическая. Контроль за действиями. Работы в

№ п/ п	Наименование раздела программы. Тема урока.	Кол-во часов	Дата	Характеристика деятельности или вид учебной деятельности учащегося.	Оборудование	Виды, формы контроля
					теста, лопатка, духовка. Мука, вода, дрожжи, сахар.	группе.
<p><b>Личностные:</b> самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p><b>Регулятивные:</b> использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь;</p> <p><b>Познавательные:</b> Умение составлять стандартный план работы по пунктам; умение осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;</p> <p><b>Коммуникативные:</b> доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми.</p>						