

Государственное образовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №2 г. Черемхово»

Рассмотрено
на заседании МО
«23» 08 2024 г.
протокол № 1
«23» 08 2024 г.
Руководитель МО Овчинникова
Т.А. Овчинникова

Согласовано
зам директора по УР
Горохова
И.В. Горохова

Утверждаю:
Директор Звягина И.В. Звягина
приказ № 89 от 26.08.2024



**Рабочая программа основного общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
8 «А» класс (вариант 1)
по внеурочной деятельности «Поварское дело»
на 2024/2025 учебный год**

Составитель:
учитель А.А. Григорьева

г. Черемхово, 2024

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по внеурочной деятельности «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.

Внеурочная деятельность «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по внеурочной деятельности «Поварское дело» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи внеурочной деятельности «Поварское дело»

Цель обучения – получение первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

1. овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
2. развитие потребности в труде;
3. обучение обязательному общественно полезному труду;
4. подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
5. расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
6. расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
7. расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
8. формирование представлений о технологии производства пищи;
9. ознакомление с условиями и содержанием 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;

10. ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
11. формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
12. формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
13. совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
14. коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
15. коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
16. коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
17. развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
18. формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
19. формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Поварское дело» в 8 классе определяет следующие задачи:

1. ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
2. формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
3. формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
4. совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
5. знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
6. формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
7. коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
8. коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

9. формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обучение профильному труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит 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 внеурочных занятиях «Поварского дела» 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

№ п\п	Название раздела	Количество часов
1	Кулинария в производственных условиях	3
2	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	2
3	Кухонная посуда: сотейник, противень	4
4	Мытьё посуды	1

5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	5
6	Овощи. Лук. Капуста.	3
7	Блюда из отварного картофеля	4
8	Обработка сырой рыбы	5
9	Блины. Виды блинов	4
10	Напитки. Кисель	3
	Итого:	34

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные:

1. сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
2. овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
3. владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
4. воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
5. способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

Предметные:

Минимальный уровень:

1. иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
2. готовить несложные блюда под руководством учителя;
3. иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
4. соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
5. соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
6. отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

7. иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
8. читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
9. понимать значение и ценность труда;
10. понимать красоту труда и его результатов;
11. понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
12. осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
13. выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
14. комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
15. проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

1. знать правила техники безопасности и соблюдать их;
2. понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
3. производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
4. экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
5. планировать предстоящую практическую работу;
6. составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
7. осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
8. знать способы хранения и переработки продуктов питания;
9. составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
10. самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
11. понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
12. адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
13. обращаться к взрослым при затруднениях;
14. решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
15. корректно выражать свой отказ и недовольство;

16.уметь быть самостоятельным в быту;

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