

Аннотация
к программе учебного предмета труд(технология)
по профилю «Поварское дело»
для 5, 7 класса

Пояснительная записка:

Образовательная программа по учебному предмету Труд(технология) по профилю «Поварское дело» разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 5 по 9 класс на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599)

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. №1026), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

- Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ школы №15 г. Славянска-на- Кубани

- Сборника «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство « ВЛАДОС»-2017г.

- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М.

- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И».

- «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С.

Цель программы:

•Формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

•Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.

•Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.

•Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

•Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Коррекционные задачи обучения:

•Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.

•Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.

•Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.

•Развитие речи учащихся.

•Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности,

целенаправленности, самостоятельности.

Программа по «Поварскому делу» определяет содержание предмета и последовательности его похождения по годам, учитывает особенности познавательной деятельности учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Программа направлена на разностороннее развитие личности учащихся, способствует их умственному развитию, обеспечивает гражданское, нравственное, эстетическое воспитание. Программа содержит материал, помогающий учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

В процессе работы учащиеся 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.

Реализуется данный учебный предмет в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. Учебный материал распределен по годам следующим образом:

5 класс – 68ч (2 ч в неделю).

6 класс – 68ч (2 ч в неделю).

7 класс – 68ч (2ч в неделю).

8 класс – 238ч (7 ч в неделю).

9 класс – 238 ч (7ч в неделю).

Основная **форма** организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов

Основные знания и умения учащихся:

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно- гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;
- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
- знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
- отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
- представление о назначении трудового законодательства;

- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

Достаточный уровень:

- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.