

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Донецкая специальная школа-интернат №19»**

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол
от 28.08.2024г. № 01
Руководитель
ШМО О.А.Садковая

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
Р.В.Козинец
29.08.2024г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказ ГКОУ «Донецкая СШИ №19»
от 30.08.2024г. № 97



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету «Труд(технология)»
основного общего образования
(вариант 1)
для 6-А класса

Рабочую программу составила:
Рыбачок Ю.В., учитель

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд: поварское дело» составлена на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.11.2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программе обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными) нарушениями);
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1).

Рабочая программа составлена для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью и призвана оказать существенное воздействие на интеллектуальную, эмоциональную сферы, способствуют формированию личности умственно отсталого ребёнка, воспитанию у него положительных навыков и привычек.

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 соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели, в 6 классе составляет 204 часа в год (6 часов в неделю).

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

Цель обучения – получение обучающимися 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:

- 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;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, кухонный комбайн, индукционная варочная панель.

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.

Обучение профильному труду в 6 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.

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.

Обучение профильному труду в 7 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 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.

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 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.

Обучение профильному труду в 9 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 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, 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.

Формы обучения: коллективные, индивидуальные, групповые, фронтальные; беседа, практическая работа, экскурсии, наблюдение, работа с книгой

Технологии обучения: личностно-ориентированное обучение, игровые, здоровьесберегающие, развивающие технологии, технологии разноуровневого и дифференцированного обучения, ИКТ.

Формы контроля: устный опрос, практическая работа, тестовая работа, фронтальный опрос, беседа.

В соответствии с ФГОС ООО, Федеративной адаптированной основной образовательной программе основного общего образования (вариант 1) учебный предмет «Профильный труд» входит в предметную область «Технология» и является обязательным для изучения.

Содержание учебного предмета «Профильный труд», представленное в настоящей программе, соответствует ФГОС ООО, ФАОП ООО

Учебным планом на изучение предмета отводится 204 часа: в 5-9 классах (6 часов в неделю). Общее количество часов по предмету за весь период обучения составляет 1020 часов.

Планируемые результаты

Личностные базовые учебные действия:

- 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.

Коммуникативные базовые учебные действия:

- поддерживать/ участвовать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
- излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;
- дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый - незнакомый и т.п.);
- использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

- использовать разные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач, в том числе информационные.

Регулятивные базовые учебные действия:

- 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;

Познавательные базовые учебные действия:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно пространственную организацию;

- использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;

- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

6 КЛАСС

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;

- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

- формирование установки на безопасный образ жизни, наличие мотивации к творческому труду;

- формирование начальных умений и навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;

- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств.

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, понимание 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.

Содержание учебного предмета

«Профильный труд (Поварское дело)»

6 класс

(200 часа в год, 6 часов в неделю)

Раздел 1. Значение продуктов в жизни человека (12 ч)

Теоретические сведения: Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности. Значение овощей, фруктов и ягод в питании человека. Витамины. Потребность человека в витаминах. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Значение мясных и рыбных продуктов. Значение молока и кисломолочных продуктов.

Практические работы: Инструктаж по технике безопасности. Овощи и фрукты в питании человека. Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения. Крупы, бобовые и макаронные изделия в питании человека. Мясные и рыбные продукты. Молоко и кисломолочные продукты.

Контрольная работа «Продукты в жизни человека».

Раздел 2. Продовольственные товары. Продовольственный магазин (8 ч)

Теоретические сведения: Продовольственный магазин. Виды отделов. Продовольственные товары. Покупка продуктов: качество, свежесть продуктов питания. Торговые тележки и корзины в продовольственном магазине.

Практические работы: Продовольственные товары. Изучение и чтение ярлыков и этикеток. Экскурсия в продовольственный магазин. Контрольная работа «Продовольственные товары. Продовольственный магазин»

Раздел 3. Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни (18 ч)

Теоретические сведения: Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями. Функциональное назначение кухонного оборудования. Размещение кухонных приборов. Безопасность при использовании, электробезопасность. Умение пользоваться электрической плитой. Умение пользоваться микроволновой печью.

Практические работы: Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, мойка. Правила использования кухонного оборудования. Проверка умения пользоваться электрической плитой. Проверка умения пользоваться микроволновой печью. Работа над проектом «Кухня моей мечты». Защита проекта «Кухня моей мечты».

Контрольная работа «Правила безопасности».

Раздел 4. Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла (22 ч)

Теоретические сведения: Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря. Вспомогательные аксессуары. Средства ухода за кухонным инвентарём. Химические средства ухода за кухонными принадлежностями. Чистящие и моющие средства. Инвентарь и приспособления для мытья посуды. Безопасность при работе с режущими предметами. Шинкование овощей. Кухонный комбайн: устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Вспомогательные аксессуары. Средства ухода за кухонным инвентарём. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.

Практические работы: Приёмы работы с ножом. Шинкование овощей (капусты). Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки. Выполнение нарезки капусты при помощи кухонного комбайна. Работа над проектом «Кухонные принадлежности». Защита проекта «Кухонные принадлежности».

Контрольная работа «Безопасность при работе с режущими предметами».

Раздел 5. Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля (32 ч)

Теоретические сведения: Виды посуды. Металлическая посуда. Посуда с нержавеющей стали. Посуда с антипригарным покрытием. Посуда с алюминиевым покрытием. Виды металлической посуды. Последовательность мытья посуды. Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной. Выбор средства для посудомоечной машины. Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Правила безопасности при мытье посуды. Сушилка для посуды. Правила сушки. Расстановка посуды на кухне.

Практические работы: Виды посуды. Последовательность мытья посуды. Правила мытья посуды. Правила ухода за посудомоечной машиной. Мытьё посуды в посудомоечной машине. Сушка посуды разными способами. Расстановка посуды на кухне.

Контрольная работа «Виды металлической посуды».

Контрольная работа «Техника безопасности при мытье посуды».

Контрольная работа «Виды посуды. Уход»

Раздел 6. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами (24 ч)

Теоретические сведения: Природные и промышленные товары. Основные свойства и виды соли. Основные свойства и виды сахара. Основные свойства пищевой соды. Основные свойства и виды крахмала. Хранение соли. Хранение сахара. Использование крахмала в кулинарии. Использование пищевой соды в кулинарии.

Практические работы: Природные и промышленные товары. Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение. Подготовка сахара к использованию.

Подготовка крахмала к использованию. Подготовка пищевой соды к использованию. Применение соды в быту. Работа над проектом «Сахар в кулинарии». Защита проекта «Сахар в кулинарии».

Текущая аттестация (теоретическая и практическая части).

Раздел 7. Виды зелени (18 ч)

Теоретические сведения: Виды зелени. Зелень и полезные свойства. Укроп и петрушка. Зелёный лук. Переборка зелени. Хранение зелени в холодильнике. Условия хранения зелени. Использование зелени в кулинарии. Способы украшения зеленью блюд.

Практические работы: Определение вида зелени: зависимость от строения, вкуса, аромата. Очистка, мойка и переборка укропа, петрушки, зелёного лука. Хранение зелени в холодильнике. Сочетание зелени с овощами и травами. Способы хранения блюд с зеленью.

Контрольная работа «Использование зелени в кулинарии».

Контрольная работа «Виды зелени»

Раздел 8. Свежие и отварные овощи (28 ч)

Теоретические сведения: Определение свежести овощей. Механические и физиологические повреждения овощей. Условия хранения свежих овощей. Способы длительности хранения овощей. Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Требования к качеству салатов. Формы нарезки овощей для салатов. Общие правила приготовления салатов. Кухонный комбайн: устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе на кухонном комбайне. Требования безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм.

Практические работы: Определение качества овощей: вкус, запах, консистенция (мягкость, твёрдость). Механические и физиологические повреждения овощей. Приготовление салата «Винегрет». Формы нарезки овощей для салатов. Приготовление овощного салата из капусты и моркови. Простые формы нарезки овощей вручную - соломка, кубики. Работа над проектом «Способы и формы нарезки овощей». Защита проекта «Способы и формы нарезки овощей».

Контрольная работа «Последовательность и правила обработки овощей для салатов».

Контрольная работа «Правила нарезки овощей».

Раздел 9. Яйца (20 ч)

Теоретические сведения: Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Знакомство с технологией приготовления яиц. Способы приготовления блюд из яиц. Посуда для подачи яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Технология приготовления яичницы. Способы варки яиц. Требования к качеству блюд из яиц.

Практические работы: Определение свежести яиц. Вареные яйца. Жареные яйца. Варка яиц без скорлупы. Расчёт потребности сырья и продуктов для приготовления яичницы. Приготовление яичницы-глазуньи. Варка яиц (вмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц. Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов. Работа над проектом «Блюда из яиц». Защита проекта «Блюда из яиц».

Контрольная работа «Блюда из яиц»

Раздел 10. Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе). (10 ч)

Теоретические сведения: Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды. Приготовление канапе. Выкладка бутербродов на тарелку. Работа над проектом «Канапе». Защита проекта «Канапе».

Контрольная работа «Виды бутербродов».

Раздел 11. Горячие напитки: кофе, какао (8 ч)

Теоретические сведения: История появления кофе в России. Кофейные традиции России. Виды кофе. Требования к качеству какао. Показатели качества готовых напитков кофе и какао.

Практические работы: Способы приготовления кофе. Способы приготовления какао. Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе.

Контрольная работа «Горячие напитки».

Тематическое планирование
6 КЛАСС
(6 ч в неделю, 204 ч в год)

Раздел. Тема урока. Кол-во часов	Контроль	Основные виды деятельности	ЭОР
<p>Раздел 1. Значение продуктов в жизни человека (12 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности. Значение овощей, фруктов и ягод в питании человека. Витамины. Потребность человека в витаминах. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Значение мясных и рыбных продуктов.</p> <p>Практические работы: Правила поведения на уроках поварского дела. Овощи и фрукты в питании человека. Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения. Крупы, бобовые и макаронные изделия в питании человека. Мясные и рыбные продукты. Молоко и кисломолочные продукты.</p> <p>Контрольная работа «Продукты в жизни человека»</p>	<p>ПР №1 ПР №2 ПР №3 ПР №4 ПР №5 ПР №6</p> <p>КТ №1</p>	<p>Минимальный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представление о разных группах продуктов питания; - иметь представление о 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; - самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи сотрудничать со сверстниками и учителем; 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>
<p>Раздел 2. Продовольственные товары. Продовольственный магазин (8 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Продовольственный магазин. Виды отделов. Продовольственные товары. Покупка продуктов: качество, свежесть продуктов питания. Торговые тележки и корзины в продовольственном магазине.</p> <p>Практические работы: Продовольственные товары. Изучение и чтение ярлыков и</p>	<p>ПР №7 ПР №8 ПР №9 ПР №10</p> <p>КТ №2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; - иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования; - читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд; 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>этикеток. Экскурсия в продовольственный магазин.</p> <p>Контрольная работа «Продовольственные товары. Продовольственный магазин».</p>		<ul style="list-style-type: none"> - понимать значение и ценность труда; - понимать красоту труда и его результатов; - понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; 	
<p>Раздел 3. Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни (18 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями. Функциональное назначение кухонного оборудования. Размещение кухонных приборов. Безопасность при использовании, электробезопасность. Умение пользоваться электрической плитой. Умение пользоваться микроволновой печью.</p> <p>Практические работы: Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, мойка. Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования. Правила использования кухонного оборудования. Проверка умения пользоваться электрической плитой. Проверка умения пользоваться электрическими бытовыми приборами.</p> <p>Работа над проектом «Кухня моей мечты».</p> <p>Защита проекта «Кухня моей мечты».</p> <p>Проект «Кухня моей мечты»</p>	<p>ПР №11 ПР №12 ПР №13 ПР №14 ПР №15 ПР №16 ПР №17 ПР №18 ПР №19</p> <p>КТ №3</p> <p>Проект №1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Достаточный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>
<p>Раздел 4. Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла (22 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря. Вспомогательные аксессуары. Средства ухода за кухонным инвентарём. Химические</p>	<p>ПР №20 ПР №21 ПР №22 ПР №23 ПР №24 ПР №25 ПР №26</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планировать предстоящую практическую работу; - составлять алгоритм действий для выполнения практической работы; - осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий; 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>средства ухода за кухонными принадлежностями. Чистящие и моющие средства. Инвентарь и приспособления для мытья посуды. Безопасность при работе с режущими предметами. Шинкование овощей. Кухонный комбайн: устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Вспомогательные аксессуары. Техника безопасности при работе с моющими и чистящими средствами.</p> <p>Практические работы: Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря. Средства ухода за кухонным инвентарём. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Приёмы работы с ножом. Шинкование овощей (капусты). Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки. Выполнение нарезки капусты при помощи кухонного комбайна. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Работа над проектом «Кухонные принадлежности». Защита проекта «Кухонные принадлежности».</p> <p>Контрольная работа «Безопасность при работе с режущими предметами».</p> <p>Проект «Кухонные принадлежности»</p>	<p>ПР №27 ПР №28 ПР №29 ПР №30</p> <p>КТ №4</p> <p>Проект №2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; - осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; - адекватно оценивать свои силы, понимание что можно и чего нельзя делать; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; - эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; - делать элементарные выводы под руководством учителя; 	
<p>Раздел 5. Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля (32 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Виды посуды. Металлическая посуда. Посуда с нержавеющей стали. Посуда с антипригарным покрытием. Посуда с алюминиевым покрытием. Виды металлической посуды. Последовательность</p>	<p>ПР №31 ПР №32 ПР №33 ПР №34 ПР №35 ПР №36 ПР №37 ПР №38</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; - проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; - выработать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>мытья посуды. Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной. Выбор средства для посудомоечной машины. Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Правила безопасности при мытье посуды. Сушилка для посуды. Правила сушки. Расстановка посуды на кухне.</p> <p>Практические работы: Виды посуды. Последовательность мытья посуды. Правила мытья посуды. Правила ухода за посудомоечной машиной. Мытьё посуды в посудомоечной машине. Сушка посуды разными способами. Расстановка посуды на кухне.</p> <p>Контрольная работа «Виды металлической посуды».</p> <p>Контрольная работа «Техника безопасности при мытье посуды».</p> <p>Контрольная работа «Виды посуды. Уход»</p>	<p>ПР №39 ПР №40 ПР №41 ПР №42 ПР №43 ПР №44 ПР №45 ПР №46</p> <p>КТ №5 КТ №6 КТ №7</p>	<p>уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обращаться к взрослым при затруднениях; - решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели; - корректно выразить свой отказ и недовольство; - уметь быть самостоятельным в быту; - использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; - осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, при выполнении практической работы; - адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; - высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; 	
<p>Раздел 6. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами (24 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Природные и промышленные товары. Основные свойства и виды соли. Основные свойства и виды сахара. Основные свойства пищевой соды. Основные свойства и виды крахмала. Хранение соли. Хранение сахара. Использование крахмала в кулинарии. Использование пищевой соды в кулинарии.</p> <p>Практические работы: Природные и промышленные товары. Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение. Подготовка сахара к использованию.</p>	<p>ПР №47 ПР №48 ПР №49 ПР №50 ПР №51 ПР №52 ПР №53 ПР №54 ПР №55 ПР №56 ПР №57</p> <p>КТ №8 КТ №9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в диалоге; - слушать и понимать речь других; - читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; - понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. 	<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>Подготовка крахмала к использованию. Подготовка пищевой соды к использованию. Применение соды в быту. Работа над проектом «Сахар в кулинарии». Защита проекта «Сахар в кулинарии». Текущая аттестация (теоретическая часть). Текущая аттестация (практическая часть). Проект «Сахар в кулинарии»</p>	<p>Проект №3</p>		
<p>Раздел 7. Виды зелени (18 ч) Теоретические сведения: Виды зелени. Зелень и полезные свойства. Укроп и петрушка. Зелёный лук. Переборка зелени. Хранение зелени в холодильнике. Условия хранения зелени. Использование зелени в кулинарии. Способы украшения зеленью блюд. Практические работы: Определение вида зелени: зависимость от строения, вкуса, аромата. Очистка, мойка и переборка укропа, петрушки, зелёного лука. Хранение зелени в холодильнике. Сочетание зелени с овощами и травами. Способы хранения блюд с зеленью. Контрольная работа «Использование зелени в кулинарии». Контрольная работа «Виды зелени».</p>	<p>ПР №58 ПР №59 ПР №60 ПР №61 ПР №62 ПР №63 ПР №64 ПР №65 ПР №66 ПР №67 КТ №10 КТ №11</p>		<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>
<p>Раздел 8. Свежие и отварные овощи (28 ч) Теоретические сведения: Определение свежести овощей. Механические и физиологические повреждения овощей. Условия хранения свежих овощей. Способы длительности хранения овощей. Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Требования к качеству салатов. Формы нарезки овощей для салатов.</p>	<p>ПР №68 ПР №69 ПР №70 ПР №71 ПР №72 ПР №73 ПР №74 ПР №75 ПР №76</p>		<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>Общие правила приготовления салатов. Кухонный комбайн: устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе на кухонном комбайне. Требования безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм.</p> <p>Практические работы: Определение качества овощей: вкус, запах, консистенция (мягкость, твёрдость). Механические и физиологические повреждения овощей. Приготовление салата «Винегрет». Формы нарезки овощей для салатов. Приготовление овощного салата из капусты и моркови. Простые формы нарезки овощей вручную - соломка, кубики.</p> <p>Работа над проектом «Способы и формы нарезки овощей».</p> <p>Защита проекта «Способы и формы нарезки овощей»</p> <p>Контрольная работа «Последовательность и правила обработки овощей для салатов».</p> <p>Контрольная работа «Правила нарезки овощей».</p> <p>Проект «Способы и формы нарезки овощей»»</p>	<p>ПР №77 ПР №78 ПР №79 ПР №80 ПР №81 ПР №82</p> <p>КТ №12 КТ №13</p> <p>Проект №4</p>		
<p>Раздел 9. Яйца (20 ч)</p> <p>Теоретические сведения: Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Знакомство с технологией приготовления яиц. Способы приготовления блюд из яиц. Посуда для подачи яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Технология приготовления яичницы. Способы варки яиц. Требования к качеству блюд из яиц.</p> <p>Практические работы: Определение свежести</p>	<p>ПР №83 ПР №84 ПР №85 ПР №86 ПР №87 ПР №88 ПР №89 ПР №90 ПР №91 ПР №92</p>		<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>

<p>яиц. Вареные яйца. Жареные яйца. Варка яиц без скорлупы. Расчёт потребности сырья и продуктов для приготовления яичницы. Приготовление яичницы-глазуньи. Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц. Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов. Работа над проектом «Блюда из яиц». Защита проекта «Блюда из яиц» Контрольная работа «Блюда из яиц». Проект «Блюда из яиц»</p>	<p>КТ №14 Проект №5</p>		
<p>Раздел 10. Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) (10 ч) Теоретические сведения: Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды. Приготовление канапе. Выкладка бутербродов на тарелку. Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Работа над проектом «Канапе». Защита проекта «Канапе». Контрольная работа «Виды бутербродов». Проект «Канапе»</p>	<p>ПР №93 ПР №94 ПР №95 ПР №96 ПР №97 КТ №15 Проект №6</p>		<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>
<p>Раздел 11. Горячие напитки: кофе, какао (8 ч) Теоретические сведения: История появления кофе в России. Кофейные традиции России. Виды кофе. Требования к качеству какао. Показатели качества готовых напитков кофе и какао. Практические работы: Способы приготовления кофе. Способы приготовления какао. Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию. Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе.</p>	<p>ПР №98 ПР №99 ПР №100</p>		<p>Библиотека ЦОК https://lesson.academy-content.myschool.edu.ru/20/06</p>
<p><i>Итого: 200ч</i></p>	<p><i>ПР - 100, КТ- 15, Проект- 6</i></p>		

Система оценки достижений планируемых результатов

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.

Отметка «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.

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

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

Отметка «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.

Отметка «2» не ставится.

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа.

Отметка «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;

Отметка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- 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

Отметка «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

Отметка «2» - не ставится.

Критерии оценки предметных результатов. Тестирование

Оценка за контроль ключевых компетенций учащихся производится по пятибалльной системе.

При выполнении заданий ставится отметка:

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий;

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий;

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий;

«2» - за менее 50% правильно выполненных заданий.

Критерии оценки предметных результатов. Проектная деятельность

Отметка (5) ставится, если учащийся:

- творчески планирует выполнение работ;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задание;
- все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка (4) ставится, если учащийся:

- правильно планирует выполнение работ;
- самостоятельно использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
- приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ;
- умеет пользоваться справочной литературой.

Отметка (3) ставится, если учащийся:

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
- отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ;
- затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия.

Отметка (2) ставится, если учащийся:

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знания программного материала;
- допускает грубые ошибки и неаккуратность;
- задание выполнено с грубыми нарушениями заданных требований;
- не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия.

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение

Учебники:

1. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 5 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
2. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 6 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
3. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 7 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
4. Жаворонкова Л.В., Рощина Г.О., Рюмина Ж.Ю. «Технология. Поварское дело» 8 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
5. Усанина Н.С., Жаворонкова Л.В., Рощина Г.О. «Технология. Поварское дело» 9 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
5. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
6. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика» 1987.

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

Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.

Пособия:

1. Стенд по технике безопасности для изучения направления: «Поварское дело».

2. Комплект учебно-методических материалов направления «Поварское дело»:

«Первичная обработка продуктов»

«Формы нарезки продуктов»;

«Приёмы тепловой обработки продуктов»;

«Схема приготовления мясного бульона»;

«Схема приготовления мясных котлет»;

«Схема приготовления отварной и жареной рыбы»;

«Схема приготовления сырников»;

«Схема приготовления омлета»;

«Схема приготовления каши»;

«Схема приготовления песочного теста»;

«Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий»;

«Схема приготовления винегрета»;

«Организация рабочего места и техника безопасности»;

«Хранение продуктов»;

«Столовая посуда»;

«Правила поведения за столом».

3. Учебные плакаты:

«Гигиена приготовления пищи»;

«Напитки горячие»;

«С чем подают напитки»;

«Овощи»;

«Сервировка стола»;

«Правила пользования столовыми приборами»;

«Оборудование кухни»;

«Санитарно-гигиенические требования к продуктам»;

«Приёмы работы с ножом и приспособлениями»;

«Суточные нормы витаминов»;

«Классификация блюд»;

«Блюда из круп»;

«Сладкие блюда»;

«Первичная обработка овощей»;

«Приготовление блюд из яиц»;

«Приготовление бутербродов»;

«Рыбные полуфабрикаты»;

«Мясные полуфабрикаты».

Интернет-ресурсы:

Компьютер: (системный блок, монитор, клавиатура, мышь); магнитная доска.

Оборудование:

кухонный гарнитур;

стол обеденный;

стол производственный;

стулья на деревянном каркасе;

мойка в сборке;

плита электрическая;

подвесная вытяжка;

холодильник;

микроволновая печь;
кухонный комбайн;
миксер;
блендер;
электрическая мясорубка;
электрический чайник;
весы кухонные;
посудомоечная машина;
электрическая яйцеварка.

Посуда:

столовый сервиз;
чайный сервиз;
кофейный сервиз;
набор столовых приборов: ложки, вилки, ножи;
набор посуды: кастрюля с крышкой, сотейник, сковорода;
кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток;
миски для смешивания продуктов;
металлическая кухонная посуда;
контейнеры для хранения продуктов;
дуршлаг;
противень;
пашотница;
шумовка;
разделочные доски;
сито.

Инструменты:

нож-скребок;
тёрка;
рыбочистка;
овощечистка;
овощерезка.