

Аннотация к рабочей программе по профессионально-трудовому обучению 7 класс по профилю «Кулинария»

Рабочая программа учебного предмета «Профильный труд» для обучающихся с легкой умственной отсталостью обеспечивает достижение планируемых результатов освоения АООП. Программа разработана на основе:

- Требований к личностным и предметным результатам освоения АООП 1 варианта.
- Программы формирования базовых учебных действий.

Рабочая программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми, инструктивно-методическими документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ред. от 05.05.2014 года) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 06.05.2014 года).
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ от 19 декабря 2014 года № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (вариант 1).
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- Учебный план ГОКУ Специальная (коррекционная) школа №4 г.Иркутска.

Актуальность программы «Кулинария» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

1. Цель программы: всестороннее развитие личности обучающихся в процессе формирования их трудовой культуры; формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

2. Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- обучить технологии приготовления различных блюд;
- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки

продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;

- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Коррекционно – развивающие:

- развивать и корректировать психические функции, эмоционально-волевую сферу обучающихся в процессе учебной и трудовой деятельности;

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;

- формировать любовь и уважение к традициям русской и национальной кухни;

- формировать позитивную установку на семейную жизнь;

- воспитывать способность к деловому общению в коллективном труде;

- прививать бережное отношение к орудиям, приспособлениям, инструментам и расходным материалам труда кухонного рабочего.

Количество часов: 204 (6 часов в неделю)

Срок реализации программы – 2022-2023 учебный год.

Основные разделы программы: Рабочая программа построена на основе следующих разделов: Место приготовления еды (зона практических действий). «Кухонные принадлежности», «Овощи, фрукты, приготовление холодных блюд из овощей и фруктов», «Холодные напитки», «Холодные блюда и закуски», «Холодные напитки», «Горячие напитки», «Сладкие блюда», «Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий», «Блюда из яиц», «Блюда из творога», «Приготовление завтрака». «Сервировка стола к завтраку».

Личностными результатами изучения учебного предмета являются:

- развитие любознательности и формирование интереса к изучению предмета профессионально-трудовое обучение;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся;

- воспитание ответственного отношения к труду, осознание необходимости приобретения трудовых навыков;

- развитие мотивации к изучению предмета.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Профессионально-трудовое обучение" 7 класса

Планируемые предметные результаты предусматривают овладение обучающимися знаниями и умениями по предмету «Профессионально-трудовое обучение» и представлены дифференцированно по двум уровням: минимальному и достаточному. Минимальный уровень освоения АООП в предметной области «Профессионально-трудовое обучение» является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, как особо указывается в АООП (вариант 1), отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Планируемые предметные результаты.

Достаточный уровень:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электротоком, пищевом отравлении;
- по рецепту готовить блюда из яиц, определять их качество,
- вырезать украшения из яиц,
- готовить блюда из молока, кисломолочных продуктов,
- определять крупу по внешнему виду,
- готовить блюда из круп,
- готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур,
- приготовить крем, молочный кисель, суфле;
- запечь яблоки,
- приготовить коктейль и морс.

Минимальный уровень:

- знать, что изучает предмет Профессионально-трудовое обучение;
- знать правила по оказанию первой помощи при ожогах, поражении электротоком, пищевых отравлениях;
- знать технологию нарезки свежих и отварных овощей;
- знать процессы определения свежести яиц, освоить технологию приготовления отварных яиц, омлета, украшений из яиц;
- знать виды молочных продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов;
- уметь определить крупу по внешнему виду, приготовить блюда из крупы, макаронных и бобовых культур;
- знать общие сведения о сладких блюдах; холодных напитках и приготовлении блюд из них;
- определять качество готового продукта

Проверка знаний, умений и навыков обучающихся по Кулинарному делу

Контроль за знаниями, умениями и навыками обучающихся осуществляется в ходе устных опросов, проведения тестов, практических, лабораторных и контрольных работ. Тексты контрольно-измерительных

материалов создает учитель в соответствии с психофизическими особенностями каждого класса. Контроль осуществляется в конце каждой четверти (промежуточный контроль). В конце года проводится итоговая контрольная работа (итоговый контроль) по изученному материалу.

Оценка «5» ставится, если ученик усвоил более 65 % изученного материала.

Оценка «4» ставится, если ученик усвоил материала на 50–65 %.

Оценка «3» ставится при усвоении 30–50 % изученного материала.

Оценки ставятся на основе требований для примерной оценки и контроля знаний учеников с учётом их возможностей. Требования определяют то, что желательно и важно не упустить при обучении профессионально-трудовому обучению детей. Требования выступают в качестве методического самоконтроля.