

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 21 г. Краснодара**



Подписан: Шагундова Дарна Муратовна  
DN: cn=RU, sn=Краснодарский край,  
l=Краснодар, таг=Классификация обязанности  
директора, ou=ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)  
ШКОЛА № 21 Г. КРАСНОДАРА,  
с=НИПС=15915125668, и=ин=010101428173,  
e=bylhafer21@mail.ru, o=Дарна Муратовна,  
ou=Шагундова, ou=Шагундова Дарна  
Муратовна  
Основание: Я являюсь автором этого  
документа  
Местоположение: место подписания  
Дата: 2024.09.17 15:17:41+03'00'  
Foxit Reader Версия: 10.1.1

**УТВЕРЖДЕНО**

решением педагогического совета  
ГБОУ школы № 21 г. Краснодара  
от 29.08.2024 года протокол № 1  
Председатель \_\_\_\_\_ Д.М.Шагундова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

Уровень образования (класс): основное общее образование 10 класс

Количество часов: 476 часов

Программа разработана в соответствии ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основании адаптированной основной общеобразовательной программы школы (вариант 1), утвержденной на педагогическом совете школы № 1 от 29.08.2024 г.

**Содержание программы:**

|  |    |
|--|----|
| 1. Пояснительная записка.....  | 3  |
| 2. Общая характеристика учебного предмета.....   | 3  |
| 3. Описание места учебного предмета в учебном плана.....   | 6  |
| 4. Планируемые предметные результаты.....  | 6  |
| 5. Содержание учебного предмета.....   | 10 |
| 6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся..... | 14 |
| 7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.....               | 18 |
| 8. Приложение1 «Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов                 | 20 |
| 9. Приложение 2 Критерии оценивания предметных результатов.....                                  | 21 |

## **1. Пояснительная записка.**

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» 10 класс составлена в соответствии с требованиями адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) и разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71930), с изменениями внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 28 февраля 2024 г., регистрационный № 77365).

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 июля 2024 г. № 495 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 августа 2024 г., регистрационный № 79163) о внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ.

3. Письмо Министерства просвещения РФ от 19 мая 2020 г. № ДГ – 493 07 «О проведении итоговой аттестации лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573, введены в действие с 01.01.2021.);

5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант на 2024-2025 учебный год.

6. Положение о рабочих программах образовательного учреждения;

7. Учебный план ГБОУ школа № 21 г. Краснодара.

### **2. Общая характеристика учебного предмета.**

Реализация АООП в части трудового обучения осуществляется исходя из региональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах, и с учетом индивидуальных особенностей психофизического развития, здоровья, возможностей, а также интересов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их родителей (законных представителей) на основе выбора профиля труда, включающего в себя подготовку обучающегося к индивидуальной трудовой деятельности. Совершенствование трудовых умений по выбранному профилю труда осуществляется в процессе трудовой практики, определение ее содержания и организация осуществляется самостоятельно образовательной организацией с учетом региональных условий и потребности в рабочих кадрах, а также в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

Целью изучения учебного предмета «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» в 10 классе является совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они

овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Учебный предмет «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» должен способствовать решению следующих задач:

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с современным производством и требованиями, предъявляемыми им к человеку;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- 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;
- развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

- коррекцию и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, общение);
- коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно – пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям
- воспитание социальной ценности трудового задания, умение согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально – волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» в 10 классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов по реализуемым профилям трудового обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью).

Инструменты и оборудование: инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: разработка технологических карт и изготовление предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» составлена на основе адаптированной основной образовательной программы школы и предусматривает подготовку учащихся коррекционной школы для дальнейшего обучения в специальных группах начального профессионального образования по специальности «Повар» и дальнейшей работы в системе общественного питания.

Учащиеся при изучении учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» должны овладеть трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах, умением адекватно применять доступные технологии и осваивать трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия. Предметом предусмотрено обогащение положительного опыта и установки на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

Каждый из разделов, основываясь на академической и жизненной компетенции, полученных на предыдущих этапах обучения, расширяет объем теоретических сведений и сложность практических навыков.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Учащиеся осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, 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.

Учитель, исходя из местных условий, наличия продуктов в данное время года, может самостоятельно подбирать практические работы сохранения тематики изучаемого раздела. При изучении курса «Кулинарное дело» особое внимание учителя должно быть направлено на строгое выполнение школьниками правил санитарии и гигиены, предупреждения пищевых отравлений и инфекций, правил безопасной работы.

Каждая четверть заканчивается практическим повторением, основная цель которого: закрепление технико-технологических знаний, общетрудовых умений и развитие у учащихся профессиональных навыков.

В конце каждого полугодия учащиеся выполняют итоговую самостоятельную работу. Контрольно-измерительный материал итоговой работы для 10 класса по учебному предмету

«Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности (Приложение 2).

### 3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» для 10 класса составлена таким образом, что уровень сложности материала опирается на ранее полученные сведения обучающимися во время уроков домоводства, ОСЖ, чтения, русского языка, природоведения, математики.

Учебный предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» входит в обязательную часть учебного плана образовательного учреждения, реализующего АООП. Согласно учебному плану всего на изучение учебного предмета 476 часов (14 часов в неделю, 34 учебные недели). Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

| Предмет                                     | Часов в нед. | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть | Год |
|---|--------------|------------|------------|------------|------------|-----|
| Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» | 14           | 112        | 112        | 154        | 98         | 476 |

### 4. Планируемые предметные результаты

**Личностные результаты освоения АООП УО (вариант 1) образования** включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП УО (вариант 1) относятся:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- 11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. При этом некоторые личностные результаты могут быть оценены исключительно качественно.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

**Предметные результаты** связаны с овладением обучающимися содержанием программы учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 10 классе, характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способности их применения в практической деятельности и жизни.

В программе по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предусмотрено два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень освоения предметных результатов является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью. Отсутствие достижения этого уровня не является препятствием к продолжению образования по данному варианту программы.

**Минимальный уровень:**

знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знание свойств материалов и правил хранения; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

знание принципов действия, общего устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;

владение основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;

чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

составление стандартного плана работы;

определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;

понимание и оценка красоты труда и его результатов;

использование эстетических ориентиров и (или) эталонов в быту, дома и в образовательной организации;

эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;

учет мнений обучающихся и педагогических работников при организации собственной деятельности и совместной работы;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений обучающихся;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

### **Достаточный уровень:**

осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;

осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;

отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;

создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;

самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;

прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;

владение некоторыми видами общественно-организационного труда (например, выполнение обязанностей старосты класса);

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности, способность к самооценке;

понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

*В качестве примера можно использовать мониторинговые карты достижения предметных результатов (Приложение 1).*

Диагностика достижения предметных результатов по предметам проводится в 3 этапа:

1 этап – сентябрь (С)

2 этап - декабрь (Д)

3 этап - май (М)

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

0 баллов – не умеет, не научился

1 балл - выполняет задания с помощью учителя

2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя 3 балла -

выполняет всё самостоятельно.

Изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 10 классе направлено на формирование следующих **базовых учебных действий**.

В ходе реализации данной программы формируются следующие базовые учебные действия (БУД):

1. Личностные учебные действия представлены следующими умениями:

1.1 Испытывать чувство гордости за свою страну;

1.2 Гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

1.4. Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

1.5. Активно включаться в общепользную социальную деятельность;

1.6. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

2. Коммуникативные учебные действия включают следующие умения:

2.1. Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

2.2. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

2.3. Использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;



2.4. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

3. Регулятивные учебные действия представлены умениями:

3.1. Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

3.2. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

3.4. Обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

3.5. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

4. Познавательные учебные действия представлены умениями:

4.1. Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

4.2. 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;

4.3. Использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:

– воспитание трудолюбия, сознательного, творческого отношения к образованию и труду, подготовка к выбору профессии;

– формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

– формирование умения адекватно применять доступные технологии и усвоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;

– приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

**Критерии и нормы оценки знаний, умений учащихся по учебному предмету учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»**

*Нормы оценок теоретических знаний*

При устном ответе обучающиеся должны использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

Оценка «5» ставится обучающемуся, если он: обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя сформулировать, обосновать самостоятельно ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности и исправляет их с помощью учителя; допускает аграмматизмы в речи.

Оценка «3» ставится, если обучающийся частично понимает тему, излагает материал недостаточно полно и последовательно, допускает ряд ошибок в речи, не способен самостоятельно применять знания, нуждается в постоянной помощи учителя.

Оценка «2» может выставляться в устной форме, как метод воспитательного воздействия на ребенка. Оценка «2» не ставится в журнал.

Освоение учебного предмета «Труд (технология)» профиль: «Кулинарное дело» в соответствии в соответствии АООП направлено также на достижение личностных результатов, в том числе включенных в Программу воспитания **модуль «Школьный урок»:**

### **5. Содержание учебного предмета.**

| № п/п | Разделы с учетом рабочей программы воспитания                                      | Количество часов |
|-------|--|------------------|
| 1     | Вводное занятие  | 35               |
| 2     | Сфера профессиональной деятельности: общественное питание                          | 7                |
| 3     | Физиология питания   | 21               |
| 4     | Методы и способы приготовления пищи.   | 14               |
| 5     | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.                                 | 35               |
| 6     | Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.                            | 21               |
| 7     | Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы. | 28               |
| 8     | Тепловая кулинарная обработка продуктов.   | 28               |
| 9     | Оформление и подача блюд.  | 14               |
| 10    | Пряности и приправы  | 14               |
| 11    | Супы.  | 35               |
| 12    | Соусы  | 14               |
| 13    | Блюда и гарниры из круп, бобовых   | 35               |
| 14    | Блюда и гарниры из макаронных изделий  | 14               |
| 15    | Блюда и гарниры из овощей  | 28               |
| 16    | Рыбные горячие блюда   | 28               |
| 17    | Мясные горячие блюда   | 28               |
| 18    | Самостоятельная работа   | 6                |
| 19    | Повторение   | 71               |
|       | Всего за год:  | 476              |

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Вводное занятие (35 часов)**

Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Кухонное оборудование и приспособления. Посуда. Уборочный инвентарь. Моющие средства. Назначение и применение. Электрооборудование кухни. Техника безопасности при работе с электроприборами. Техника безопасности при работе с горячей жидкостью.

Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм,

Способы предупреждения травм. Правила безопасной работы в быту. Организация рабочего места повара.

### **2. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание (7 часов).**

Организация общественного питания. Предприятия общественного питания.

Характеристика предприятий общественного питания. Рабочие профессии общественного питания. Система профессиональной подготовки рабочих. Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочих местах. Оборудование и инвентарь предприятий общественного питания.

### **3. Физиология питания (21 час).**

Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Понятие о пищевых веществах. Значение питательных веществ для человека. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Роль витаминов в обмене веществ. Суточная потребность в витаминах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении продуктов.

Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Минеральные соли. Пищевые отравления. ПМП. Профилактика пищевых отравлений. Отравления ядовитыми растениями. Отравления продуктами, ядохимикатами. Правила кулинарной обработки продуктов. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Режим питания. Обмен веществ. Вред курения, алкоголя для организма. Принцип составления суточного меню.

#### **4. Методы и способы приготовления пищи (14 часов).**

Понятие о сырье. Понятие о полуфабрикатах и готовых блюдах. Основные методы приготовления блюд. Этапы кулинарной обработки продуктов. Способы воздействия на продукт. Механическая обработка продукта. Термическая обработка продукта.

Охлаждение. Тепловая кулинарная обработка. Варение. Жарение. Запекание. Тушение. Химическая обработка продуктов.

#### **5. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (35 часов).**

Виды овощей. Питательная ценность овощей. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Использование овощей в кулинарии. Определение качества овощей. Условия хранения овощей. Соблюдение санитарии и ТБ при первичной обработке. Первичная обработка овощей. Инструменты для нарезки овощей. Способы и формы нарезки. ТБ при работе с ножом, теркой. Хранение овощей в холодильнике. Хранение овощей при комнатной температуре. Определение качества различных видов овощей. Простая нарезка овощей. Сложная нарезка овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Простая нарезка клубнеплодов. Сложная нарезка клубнеплодов. Первичная обработка корнеплодов. Простая нарезка корнеплодов. Сложная нарезка корнеплодов. Первичная обработка капустных. Первичная обработка листовых. Требование к качеству овощей. Сроки хранения полуфабрикатов из овощей. Подготовка овощей к фаршированию. Консервированные овощи. Сушеные и свежемороженые овощи. Условия и сроки хранения овощей. Пищевая ценность грибов. Кулинарная обработка грибов. Съедобные грибы, их пищевая ценность. Обработка сушеных грибов.

#### **6. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов (21 час).**

Значение рыбы в питании человека. Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Методы определения качества рыбы. Признаки свежей и несвежей рыбы. Первичная обработка рыбы. Оборудование для обработки рыбы. Организация рабочего места. Разделка чешуйчатой рыбы. Разделка осетровой и бесчешуйчатой рыбы. Правила вымачивания соленой рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы из рыбы. Натуральные панированные кусковые полуфабрикаты. Хранение полуфабрикатов. Нерыбное морское сырье. Обработка нерыбного морского сырья. Рыбные отходы.

#### **7. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы (28 часов).**

Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность мяса. Виды мяса. Определение доброкачества мяса. Предварительная обработка мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Разделка свиной туши. Разделка говяжьей туши. Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса. Разруб и обвалка мяса. Приготовление мясного фарша. Приготовление полуфабрикатов из свинины. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Приготовление котлетной массы. Использование котлетной массы. Требование к качеству полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов. Кости. Обработка и использование костей. Субпродукты. Обработка субпродуктов. Значение птицы и дичи в питании человека. Использование мяса в зависимости от вида птицы. Первичная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из

птицы. Использование пищевых отходов. Обработка кроликов. Условия хранения блюд из мяса. Сроки хранения блюд из мяса.

#### **8.Тепловая обработка различных продуктов (28 часов).**

Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки. Санитарные условия тепловой обработки продуктов. Время тепловой обработки продуктов. Кухонное оборудование и инвентарь. Правила безопасности. Варка. Варка паром. Припускание. Жарение. Жарение во фритюре. Жарение на открытом огне. Жарение в замкнутом пространстве. Тушение. Тушение овощей. Тушение мяса, рыбы.

Пассерование. Бланширование. Запекание. Запекание овощей. Запекание мяса, рыбы. Выпечка мучных изделий. Оформление блюд. Подача готовых блюд. Сроки хранения готовых блюд. Условия хранения готовых блюд.

#### **9.Оформление и подача блюд (14 часов).**

Ассортимент кухонной столовой посуды. Виды столовой посуды. Виды столовых приборов. Подготовка столовой посуды и приборов. Чайная посуда. Белье для сервировки. Варианты складывания салфеток. Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Меню ужина. Сервировка стола к ужину. Сервировка праздничного стола.

#### **10.Пряности и приправы (14 часов).**

Классификация пряностей, приправ. История пряностей. Экзотические пряности. Пряные травы. Местные пряности. Пряные овощи. Смеси и комбинации пряностей. Пряности для мяса. Пряности для рыбы. Пряности для выпечки. Способы внесения пряностей в блюдо.

Лечебные свойства пряностей. Специи. Сохранение пряностей.

#### **11.Супы (35 часов).**

Значение первых блюд в питании. Виды супов. Технология приготовления супов. Классификация супов. Время варки первых блюд. Виды бульонов. Приготовление бульонов. Приготовление отваров. Приготовление бульонов из мяса. Приготовление бульонов из мяса птицы. Приготовление бульонов из грибов. Приготовление бульонов из костей. Концентрированный бульон. Характеристика заправочных супов. Приготовление шей. Приготовление борщей. Приготовление рассольников. Приготовление солянок.

Приготовление супов картофельных. Приготовление супов с крупами. Приготовление супов с макаронными изделиями. Приготовление супов с бобовыми. Характеристика прозрачных супов. Значение супов пюре в питании. Супы – пюре из овощей, бобовых и круп. Значение молочных супов в питании. Значение сладких супов в питании. Значение холодных супов в питании. Первые блюда национальной кухни. Приготовление борща по кубански. Приготовление супа харчо. Приготовление грибного супа. Приготовление окрошки. Оформление и подача супов. Условия и сроки хранения первых блюд.

#### **12.Соусы (14 часов).**

Соусы в питании человека. Классификация соусов. Соусы с мукой, без муки. Приготовление мучных пассеровок. Приготовление бульонов. Соусы мясные. Соусы рыбные. Соусы грибные. Соусы молочные. Соусы сметанные. Приготовление соусов без муки. Холодные соусы. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов, подача.

#### **13.Блюда и гарниры из круп, бобовых (35 часов).**

Значение блюд и гарниров из круп. Разнообразие блюд и гарниров. Посуда и приспособления для приготовления. Соблюдение правил ТБ. Виды круп. Название круп, их происхождение. Питательные свойства круп. Первичная обработка круп. Виды каш в зависимости от консистенции. Основные правила варки каш. Подготовка круп к варке. Расчет количества крупы и воды. Рассыпчатые каши. Приготовление гречневой каши. Вязкие каши. Приготовление рисовой каши. Приготовление пшенной каши. Жидкие каши. Приготовление манной каши. Изделия из каш. Приготовление котлет рисовых. Приготовление биточков манных. Приготовление запеканки. Приготовление крупеника гречневого. Бобовые. Значение

блюд и гарниров из бобовых. Блюда из бобовых. Подготовка бобовых культур к варке. Основные правила варки бобовых. Технология приготовления блюд из бобовых. Приготовление горохового пюре. Определение качества блюд. Способы подачи блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд.

#### **14.Блюда и гарниры из макаронных изделий (14 часов).**

Виды макаронных изделий, их качество. Блюда из макаронных изделий. Значение блюд из макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий к варке. Основные правила варки макаронных изделий. Сливной способ варки макарон. Макароны отварные с сыром. Приготовление макарон по-флотски. Несливной способ варки макарон. Приготовление лапшевника. Определение качества блюд. Способы подачи блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд.

#### **15.Блюда и гарниры из овощей (28 часов).**

Значение овощных блюд. Классификация овощных блюд. Тепловая обработка овощей. Техника безопасности при тепловой обработке. Время тепловой обработки овощей. Простые блюда из овощей. Котлеты, шницели, запеканки. Отварные овощи. Картофельное пюре. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей и грибов. Голубцы. Блюда из жареных овощей. Картофель жареный. Котлеты картофельные. Гарниры из капусты. Капуста тушеная. Овощное рагу. Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные. Икра свекольная. Блюда из запеченных овощей. Картофельная запеканка. Использование замороженных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Способы подачи блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд.

#### **16.Рыбные горячие блюда (28 часов).**

Классификация рыб. Значение рыбных горячих блюд в питании человека. Классификация рыбных блюд. Особенности приготовления рыбных блюд. Организация рабочего места. Правила ТБ при приготовлении. Отварная рыба. Блюда из отварной рыбы. Припущенная рыба. Блюда из припущенной рыбы. Тушеная рыба. Блюда из тушеной рыбы. Жареная рыба. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жареная во фритюре. Запеченная рыба. Блюда из запеченной рыбы. Гарниры для рыбных блюд. Соусы для рыбных блюд. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Котлеты из рыбы. Нерыбные продукты моря. Блюда из раков. Блюда из крабов. Требования к качеству блюд из рыбы. Способы подачи блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд.

#### **17.Мясные горячие блюда (28 часов).**

Питательная ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса. Значение мясных горячих блюд в питании. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. Классификация мясных блюд. Отварные мясные блюда. Жареные мясные блюда. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из субпродуктов. Паштет из печени. Сосиски или сардельки отварные. Отварное мясо с гарниром. Бифштекс с яйцом. Бефстроганов. Гуляш. Азу с картофелем. Приготовление котлетной массы. Изделия из котлетной массы. Приготовление котлет. Приготовление блюд из птицы. Запеченная птица. Чахохбили из курицы. Блюда из кролика. Требования к качеству блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд.

#### **Самостоятельная работа (6 часов).**

Технология приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы.

#### **Повторение (71 час).**

Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Витамины. Методы сохранения витаминов в пище. Отравления. Профилактика пищевых отравлений. Режим питания. Химическая обработка продуктов.

Суточный расход энергии человеком. Расчет калорийности блюд. Этапы кулинарной обработки продуктов. Овощи. Механическая обработка продуктов. Термическая обработка. Химическая обработка продуктов. Виды овощей. Питательная ценность овощей. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Определение качества овощей. Условия хранения овощей. Правила санитарии и ТБ при первичной обработке овощей. Первичная

обработка овощей. Инструменты для нарезки овощей. Способы и формы нарезки. ТБ при работе с ножом, теркой. Хранение. Определение качества различных видов овощей. Очистка и простая нарезка овощей.

Классификация пряностей, приправ. Пряные травы, овощи. Пряности для мяса, рыбы, выпечки. Лечебные свойства пряностей. Специи. Значение первых блюд в питании. Виды супов. Технология приготовления супов. Классификация супов. Классификация соусов. Соусы с мукой, без муки. Виды круп. Питательные свойства круп. Первичная обработка круп. Виды каш. Подготовка круп к варке. Расчет количества крупы и воды.

Основные правила варки каш. Виды макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд.

Тепловая обработка овощей. Время тепловой обработки овощей. Время варки, жарения и тушения овощей. Техника безопасности при тепловой обработке. Простые блюда из овощей. Значение рыбных горячих блюд в питании человека. Разнообразие блюд из овощей. Классификация рыбных блюд. Особенности приготовления рыбных блюд.

Значение мясных горячих блюд в питании. Классификация мясных блюд. Технология приготовления мясных блюд. Правила техники безопасности. Оформление готовых блюд.

## 6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

| № п/п | Содержание темы с учетом рабочей программы воспитания        | Кол-во часов | Основные виды учебной деятельности  |
|-------|--|--------------|---|
| 1     | Вводное занятие  | 35           | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Организация рабочего места; соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка.   |
| 2     | Сфера профессиональной деятельности:<br>общественное питание | 7            | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Ознакомление с типами ПОП, профессиями общественного питания   |
| 3     | Физиология питания   | 21           | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.  |
| 4     | Методы и способы приготовления пищи                          | 14           | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания.. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», |

|   |   |    |  |
|---|---|----|--|
|   |   |    | фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».  |
| 5 | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов                                 | 35 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка «Rommelsbacher», электрочайник «LEX». |
| 6 | Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов                            | 21 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje», электрочайник «LEX».  |
| 7 | Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы | 28 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Организация рабочего места, практическая работа механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер  |

|    |  |    |  |
|----|--|----|--|
|    |  |    | «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje», электрочайник «LEX».   |
| 8  | Тепловая обработка различных продуктов | 28 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.<br>Практическое выполнение задания.<br>Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX». |
| 9  | Оформление и подача блюд               | 14 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд<br>Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», ломтерезка «Gorenje».   |
| 10 | Пряности и приправы                    | 14 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд   |
| 11 | Супы                                   | 35 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрочайник «LEX».  |
| 12 | Соусы                                  | 14 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с  |



|    |                                       |    |   |
|----|---------------------------------------|----|---|
|    |                                       |    | оборудованием: холодильник «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрочайник «LEX».  |
| 13 | Блюда и гарниры из круп, бобовых      | 35 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильник «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрочайник «LEX».  |
| 14 | Блюда и гарниры из макаронных изделий | 14 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд Наблюдение за работой с оборудованием: холодильник «Indesi», электрическая плита «Gorenje».  |
| 15 | Блюда и гарниры из овощей             | 28 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильник «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje». |
| 16 | Рыбные горячие блюда                  | 28 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильник «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje». |
| 17 | Мясные горячие блюда                  | 28 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильник «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD электрогриль  |

|    |                        |    |  |
|----|------------------------|----|--|
|    |                        |    | «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje».   |
| 18 | Самостоятельная работа | 6  | Выполнение тестовых заданий.   |
| 19 | Повторение             | 71 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX». |

## **7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Оснащение учебного процесса имеет свои особенности, определяемые спецификой учебного предмета «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело». Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитываются санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности. Кабинет оснащен оборудованием, используемым на уроках при изучении материала (холодильники «Indesit», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX»).

### **Учебно-методическое обеспечение:**

1. Жаворонкова Л.В., Трошко Г.В. Технология. Поварское дело. 10 класс: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ООО «Издательский центр ВЛАДОС» 2023.

2. Федеральная программа по социально-бытовые ориентировки - раздел «Питание» для коррекционных школ.

3. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 8-9 классы: учебник: М.: Просвещение, 2020.

4. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 7 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.

5. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 6 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.

6. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 5 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.

**Технические средства обучения:**

1. Демонстрационный материал в соответствии с основными темами программы обучения.

2. Карточки с заданиями, перфокарты.

3. Раздаточный материал.

4. Дидактический материал.

5. Презентации.

6. Оборудование кабинета.

Компьютерные технологии:

1. Компьютер.

2. Мультимедийный проектор (интерактивная доска).

Согласовано  
Протокол заседания МО ПТ  
№ 1 от \_\_\_\_\_ 2024  
\_\_\_\_\_ Кутузова Е.Ю.

Согласовано  
Зам.директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Плетнева Г.В



|    |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 12 | Заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Посильное участие в благоустройстве территорий; охране природы и окружающей среды   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративнохудожественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                | практической деятельности  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23             | Экономное расходование материалов  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24             | Планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25             | Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и механизированной работы в зависимости от свойств материалов и поставленных целей |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26             | Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 27             | Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Уровень</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Диагностика достижения предметных результатов проводится в 3 этапа:**

- 1 этап – сентябрь (с)
- 2 этап - декабрь (д)
- 3 этап - май (м)

**Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:**

- 0 баллов – не умеет, не научился
- 1 балл - выполняет задания с помощью учителя
- 2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя
- 3 балла - выполняет задания самостоятельно.

**Уровни достижения предметных результатов:**

- Нулевой уровень – 0-9 баллов (0)  
Минимальный уровень – 10-40 баллов (М)  
Достаточный уровень – 41-81 баллов (Д)

**Критерии оценивания предметных результатов  
Спецификация итоговой самостоятельной работы  
за 20\_\_ - 20\_\_ учебного года  
учащихся 10 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное  
дело»**

**Назначение КИМ**

КИМ итоговой работы за четверть для 10 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности.

**Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ**

Содержание соответствует возрастным особенностям обучающихся 10 класса. КИМ составлены в соответствии с учебной программой по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

Итоговая самостоятельная работа проводится по окончании каждой четверти в последние учебные дни в соответствии с нормами СанПиНа, а также с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения. Каждая итоговая работа рассчитана на 2 урока по 40 минут каждый.

Оценивание учебных достижений по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

осуществляется в двух аспектах: оценивается уровень усвоения теоретических знаний (тестирование) и качество практических умений.

Тестирование состоит из 10 вопросов.

Практическое задание подбирается учителем труда согласно тематическому планированию на каждую четверть с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения.

Одной из особенностей обучающихся специальной (коррекционной) школы является то, что они не всегда могут правильно понять самостоятельно прочитанный текст, вопрос, разобраться в схемах и условных обозначениях. При проведении контрольной работы для обучающихся, которые испытывают трудности в понимании прочитанного текста или технологической карты, учитель сам читает вопросы и предложения; осуществляет показ практической части работы.

**Время выполнения варианта КИМ**

Итоговая практическая работа длится 80 минут (два урока). Из них выделяется: на тестирование (20 мин), выполнение практической работы (60 мин).

**Дополнительные материалы и оборудование  
для проведения практической части**

Инструменты и приспособления; технологическая карта практического задания; наглядность выполнения практического задания

**Условия проведения**

Проведение и проверку контрольной работы осуществляет учитель труда. Диагностика проводится в привычной для обучающихся обстановке – в мастерской по труду.

**Система оценивания**

Все задания сопровождаются эталонами правильных ответов.

Правильное выполнение каждого задания теоретической части с вариантами ответов оценивается – 1 баллом; неверное – 0 баллов.

Задание считается выполненным верно, если ученик выбрал (отметил) номер правильного ответа.

Задание считается невыполненным в следующих случаях: а) задание не выполнено; б) допущена ошибка в выполнении задания.

Максимальное количество баллов за выполнение теста – 10 баллов.

За выполнение теоретического задания выставляются следующие отметки:

1-4 правильно выполненных заданий – «3»

5-8 правильно выполненных заданий – «4»

9-10 правильно выполненных заданий – «5»

Количество баллов за выполнение практического задания:

|     |   |
|-----|---|
| «5» | - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно;   |
| «4» | - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид аккуратный;                                 |
| «3» | - работа выполнена самостоятельно или с небольшой координирующей помощью педагога, с соблюдением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца, небрежно или не закончено в срок; |