

«Согласовано» _____ _____ /Е.Н. Мелникова/ руководитель МО Протокол № __1__ от « 30 » августа 2024г.	«Согласовано» _____ /Л.В.Голикова/ заместитель директора по учебной работе МБОУ «Великоустюгская ОШИ с ОВЗ» г. Великий Устюг « 6 » сентября 2024г.	«Утверждаю» _____ /И.А.Кабаков/ директор МБОУ «Великоустюгская ОШИ с ОВЗ» г. Великий Устюг Приказ № 01-10/64 от « 6 » сентября 2024г.
---	---	--



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ВЕЛИКОУСТЮГСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

г. Великого Устюга Вологодской области

**Адаптированная рабочая программа
Труд (технология). Углублённая трудовая подготовка по профилю
«Подготовитель пищевого сырья и продуктов»
(10 – 11 классы)
на 2024-2026годы**

10-11класс

Принято на заседании
педагогического совета
МБОУ «Великоустюгская ОШИ с ОВЗ»
Протокол

Разработчик: Кабакова Людмила
Петровна учитель высшей категории

2024 – 2026 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Рабочая программа учебного предмета составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта основного общего образования и Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России, на основе программы специальных(коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В.Воронковой и авторской программы под редакцией А.М. Щербаковой «Трудовое обучение в специальных(коррекционных) школах VIII вида». Программа рассчитана на 748 часов по 22 часа в неделю. Курс обучения 2 года.

Цель учебного предмета:

- обобщение знаний ранее полученных по предметам
- совершенствование и автоматизация навыков, полученных на уроках СБО
- развитие интереса к выбранной профессии, формирование квалифицированных рабочих;
- овладение способами планирования и организации трудовой деятельности, объективной оценки своей работы;
- развитие сенсорики, мелкой моторики рук;
- воспитание трудолюбия, уважительного отношения к людям и результатам их труда;

Достижение цели предполагает решение ряда задач:

- формирование прочных профессионально-трудовых умений и навыков;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание культуры труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательных знаний и навыков.

Коррекция отдельных сторон психической деятельности:

- развитие восприятия, представлений, ощущений;
- развитие памяти;
- развитие внимания;
- развитие пространственных представлений и ориентации.

Развитие различных видов мышления:

- развитие наглядно-образного мышления;
- развитие словесно-логического мышления.

Развитие основных мыслительных операций:

- развитие умения сравнивать, анализировать; выделять сходство и различие

понятий;

– умение работать по инструкциям, алгоритму; планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы:

– развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца;

– формирование адекватности чувств;

– формирование умения анализировать свою деятельность.

Коррекция – развития речи:

- коррекция монологической речи; диалогической речи; обогащение словаря.

Программа составлена с учетом уровня обученности обучающихся, индивидуально-дифференцированного к ним подхода, что позволяет направлять процесс обучения не только на накопление определенных знаний и умений, но и на максимально возможную коррекцию психофизиологических особенностей обучающихся. При проведении коррекционной работы важен метод совместных действий или сотворчества, которое максимально отвечает познавательным возможностям детей и позволяет в наглядной форме демонстрировать или выполнять ту или иную работу, предоставляя ребенку ту часть задания, которая находится в зоне его ближайшего развития.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения учебного предмета.

Освоение предмета вносит существенный вклад в достижение личностных результатов образования. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом сформированность универсальных учебных действий у обучающихся на ступени общего образования должна быть определена на этапе завершения обучения в школе.

У выпускника будут сформированы:

– внутренняя позиция школьника на уровне положительного отношения к школе, ориентации на содержательные моменты школьной действительности и принятия образа «хорошего ученика»;

– широкая мотивационная основа учебной деятельности, включающая социальные, учебно–познавательные и внешние мотивы;

– ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности;

– учебно–познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой частной задачи;

– способность к самооценке на основе критерия успешности учебной деятельности; –основы гражданской идентичности в форме осознания «Я» как гражданина России, чувства сопричастности и гордости за свою Родину,

народа и историю, осознание ответственности человека за общее благополучии, осознание своей этнической принадлежности;

- ориентация в нравственном содержании и смысле поступков как собственных, так и окружающих людей;
- развитие этических чувств—стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения;
- знание основных моральных норм и ориентация на их выполнение, дифференциации моральных и конвенционных норм, развитие морального как переходного от доконвенциональных к конвенциональному уровню;
- установка на здоровый образ жизни;
- чувство прекрасного и эстетические чувства на основе знакомства с мировой и отечественной художественной культурой;

эмпатия как понимание чувств других людей и сопереживания им.

Выпускник получит возможность для формирования: –внутренней позиции школьника на основе положительного отношения к школе, понимания необходимости учения, выраженного в преобладании учебно–познавательных мотивов и предпочтений социального способа оценки знаний;

- выраженной устойчивой учебно–познавательной мотивации учения;
- устойчивого учебно–познавательного интереса к новым общим способам решения задач;
- адекватного понимания дифференцированной самооценки на основе критерия успешности реализации социальной роли «хорошего ученика»;
- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учёта позиции партнёров в общении, ориентации на их мотивы и чувства,

устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям ;

- установка на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении поступках;
- осознанных устойчивых эстетических предпочтений и ориентации на искусство как значимую сферу человеческой жизни;
- эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживаниями, выражающих в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Нормативные документы, на основе которых составлена адаптированная рабочая программа

1. Закон РФ «Об образовании» (с последующими изменениями и дополнениями) № 123-ФЗ в последней редакции от 29 декабря 2012 г.;
2. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта начального общего образования (Приказ Министерства образования

Российской Федерации «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) образования» от 05.03.2004 г. № 1089);

3. Устав МБОУ «Великоустюгская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», утвержденный постановлением Администрации города Великий Устюг.
4. Адаптированная образовательная программа МБОУ «Великоустюгская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
5. Федеральный перечень учебников, утверждённых, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования на 2015-2016 учебный год, утверждённый приказом МО РФ от 19.12.2012 № 1067.
6. Учебный план МБОУ «Великоустюгская общеобразовательная школа - интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».
- 7.

Предметные результаты обучения

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом сформированность универсальных учебных действий у обучающихся на этапе завершения обучения в школе.

Регулятивные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- принимать и сохранять поставленную задачу;
- учитывать выделенные задачи в учебном материале в сотрудничестве с учителем;
- планировать своё действие;
- осуществлять самоконтроль по результату;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- вносить необходимые поправки в решении задачи;
- выполнять учебные действия в разной форме.

Выпускник получит возможность научиться:

- воспринимать и исправлять ошибки;
- закреплять приобретенные навыки;
- устанавливать цели и находить решение;
- планировать, выполнять определенные действия для выполнения определённой задачи;

- концентрироваться на достижении цели;

Познавательные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- осуществлять поиск нужной информации;
- высказывать свои мысли в устной и письменной форме;
- искать нужную информацию из общего текста;
- анализировать поставленную задачу и решение;
- составлять целое из частей;
- проводить сравнение;
- рассуждать с целью достижения хорошего результата ;
- осуществлять самоконтроль своих мыслей и действий;
- устанавливать аналогии;

Выпускник получит возможность научиться:

- выделять и обобщать свои умения и знания;
- искать и выделять необходимой информации ;
- собирать информацию;
- обрабатывать информацию;
- фиксировать информацию;
- передавать информацию;
- оценивать информацию;

Коммуникативные универсальные учебные действия

Выпускник научится:

- допускать существования у людей различных точек зрения;
- учитывать разные мнения и сотрудничать со всеми;
- формулировать собственное мнение;
- договариваться;
- строить понятные высказывания;
- задавать вопросы;
- строить понятные высказывания.

Выпускник получит возможность научиться:

- слушать собеседника;
- определять общую цель и пути её достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- оценивать собственное поведение и поведение окружающих,
- аргументировать свою позицию,
- прогнозировать возможные конфликты;

Личностные результаты обучения

- проявление познавательной активности в разных областях;
- формирование ответственного отношения к учёбе и труду;
- самооценка своих действий;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение желания учиться
- осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативности;
- умение общаться;
- проявление находчивости при организации своей деятельности;
- формирование основ культуры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

Обучающийся научится:

- самостоятельно готовить простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;
- самостоятельно обрабатывать мясо, рыбу, овощи, крупы, муку для приготовления различных блюд.

Обучающийся получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма, готовить некоторые блюда более сложных рецептов;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- подготавливать зал к приёму посетителей.

Материально - техническое оборудование:

Кухонный гарнитур, кухонный комбайн, плита электрическая индукционная, микроволновая печь, миксер, мультиварка, соковыжималка, стол производственный, тостер, электрическая мясорубка, набор посуды, набор столовых приборов, инструменты, холодильник.

10 класс

Организация предприятий общественного питания.

II-полугодие-20 часов

Организация различных предприятий общественного питания, гигиенические и санитарные требования к предприятиям общественного питания, разные профессии при организации общественного питания.

Работа в пищеблоке.

I-полугодие-14 часов

Понятия о гигиене питания. Цеха, назначения цехов. Гигиенические требования в различных цехах. Правила работы цехов. Правила уборки в цехе.

Обработка кухонной и столовой посуды.

I-полугодие-18 часов

Фаянсовая и стеклянная посуда, кухонная и столовая. Свойства алюминия, как материала для посуды и столовых приборов. Обработка кухонной и столовой посуды, химические средства для обработки. Хранение кухонной и столовой посуды.

Подготовка столового зала к приёму посетителей.

II-полугодие-16 часов

Гигиенические требования к столовому залу. Моющие средства, применяемые для подготовки столового зала. Правила подготовки зала к приёму посетителей. Требования к качеству ветоши, правила обработки и хранение.

Производственное обучение.

544 часа

I-полугодие Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и правил санитарии. Выполнение механической обработки овощей и грибов. Приготовление п/ф из овощей и грибов. Нарезка, различные виды нарезок. Приготовление блюд из овощей несложной рецептуры.

II-полугодие Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и правил санитарии. Выполнение механической обработки мяса, нарезка мяса. Приготовление котлетной массы, п/ф из котлетной массы. Приготовление блюд из мяса несложной рецептуры. Выполнение механической обработки птицы, нарезка. Приготовление котлетной массы, п/ф из котлетной массы. Обработка яиц, блюда из яиц, несложной рецептуры. Приготовление блюд из птицы несложной рецептуры.

Работа с пищевыми продуктами.

136 часов.

I-полугодие

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Технологический процесс: сырьё, п/ф, готовая продукция. Правила обработки овощей, сохранение витаминов, цвета, пищевых веществ. П/ф: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Механическая обработка рыбы и морепродуктов. Технологический процесс, основные виды нарезки. П/ф, их ассортимент. Котлетная масса, технология приготовления, п/ф из неё.

II-полугодие

Механическая обработка мяса и мясопродуктов. Технологический процесс, последовательность операций. П/ф, ассортимент, технология приготовления.

Требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса, п/ф из неё. Субпродукты, обработка. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы, субпродуктов, яйца. Технологический процесс, последовательность операций. П/ф, ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса, п/ф из неё. Субпродукты, обработка. .

Механическая обработка круп. Технологический процесс приготовления каш. Блюда из круп.

11 класс

Организация предприятий общественного питания.

30 часов

Организация различных предприятий общественного питания, гигиенические и санитарные требования к предприятиям общественного питания, разные профессии при организации общественного питания.

Организация различных цехов в общественном питании, особенности обработки разных цехов, соблюдение правил санитарии в цехах.

Обработка кухонной и столовой посуды.

20 часов.

Фаянсовая и стеклянная посуда, кухонная и столовая. Свойства алюминия, как материала для посуды и столовых приборов. Обработка кухонной и столовой посуды, химические средства для обработки. Хранение кухонной и столовой посуды.

Основы рыночной экономики

9 часов.

Понятие экономики, типы социально-экономических систем, их экономические законы и категории. Деньги, их происхождение, сущность и функции. Инфляция и деньги. Рынок труда, спрос, предложение и равновесие на нем. Безработица.

Охрана труда

9 часов.

Общие требования по охране труда повара. Опасные и вредные производственные факторы. Физическая перегрузка и утомляемость повара. Санитарные требования к работе. Требования при работе с электрооборудованием. Предельные нормы подъема и перемещения тяжестей женщинами вручную.

Работа с пищевыми продуктами

102 часа

I полугодие

Механическая кулинарная обработка муки, крахмала, желатина. Технологический процесс: сырьё, п/ф, готовая продукция. Правила обработки овощей, сохранение витаминов, цвета, пищевых веществ. П/ф из муки и фарши: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Механическая обработка яиц, творога. Технологический процесс, приготовление блюд. Разновидности тепловой обработки. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.

II полугодие

Механическая обработка мяса и мясопродуктов. Технологический процесс, последовательность операций. П/ф, ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса, п/ф из неё. Механическая обработка круп. Технологический процесс приготовления каш. Блюда из круп, из птицы с крупами. Гарниры.

Производственное обучение

578 часов

I полугодие

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и правил санитарии. Обработка муки, крахмалов. Подготовка фаршей для пирогов, вареников, пельменей. Приготовление лёгких железированных блюд. Обработка овощей, приготовление супов несложной рецептуры. Обработка яиц, блюда из яиц несложной рецептуры. Обработка творога, приготовление

несложных по рецептуре блюд из творога. Выполнение первичной обработки рыбы и морепродуктов. Приготовление п/ф из рыбы и морепродуктов, нарезка.

II полугодие

Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности и правил санитарии. Выполнение механической обработки мяса, нарезка мяса.

Приготовление котлетной массы, п/ф из котлетной массы. Приготовление блюд из мяса несложной рецептуры. Выполнение механической обработки круп. Приготовление разных видов каш. Приготовление лёгких по рецептуре блюд из каш. Выполнение механической обработки птицы, нарезка.

Приготовление котлетной массы, п/ф из котлетной массы.