

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА Г. КИРЕНСКА»

Рассмотрено:  
на заседании МО  
протокол № 1  
«30» 08 2023 г.  
руководитель МО:  
Д.А.Карпов  
Карпов

Согласовано:  
заместитель директора по УР:  
[подпись] /Л.А.Кожевникова/

«01» сентября 20\_\_ г

Утверждено:  
директор:

[подпись] /Н.М.Красикова/

**Рабочая программа**  
**по поварскому делу**  
/вариант 1/  
**5-8 класс**

Составитель:  
И.Н.Коростелёва

г. Киренск

## Пояснительная записка

### Статус документа

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» для обучающихся 5-8 классов составлена на основе следующих нормативных документов:

Рабочая программа по курсу «Поварское дело» в 5-8 классах составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; от 24 ноября 2022 года;
2. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации, № 1026-АД/2022 от 24.11.2022 г. «Об утверждении адаптированной основной общеобразовательной программы ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска»;
3. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 (СанПиН 2.4.3648-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».
4. Учебного плана образовательной организации на 2023-2024 учебный год;
5. Положения о порядке разработки и утверждения рабочих программ образовательной организации
6. Авторская программа, предметной линии учебников под редакцией А.Т. Смирнова Б.О. Хренникова. - Москва: «Просвещение», 2011

### Категория обучающихся

Обучающиеся 5-8 классов государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска».

### Структура документа

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело», представляет собой целостный документ, включающий разделы: пояснительную

записку; содержание программы учебного предмета; учебно – тематический план; требования к уровню подготовки обучающихся; учебно-методические средства обучения; календарно-тематический план

### Общая характеристика предмета

Учебный предмет «Поварское дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным,

хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой

детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

### Цели и задачи данной программы обучения:

Цель:

Дать обучающимся знания, умения, навыки по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

**Задачи:**

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

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

лов. 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 «Кулинарное 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.

Достижение цели предполагает решение ряда задач:

формирование трудовых навыков и умений, технических и технологических знаний; умений самостоятельного планирования и организации

своей деятельности в коллективе; закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи; формирование эстетических представлений и вкуса; воспитание у учащихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности

в процессе труда.

коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности учащихся;

Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении практических заданий.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей школьников с нарушением интеллектуального развития.

Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.

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

Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.

Развитие речи учащихся.

Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.

Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

### **Общая характеристика учебного предмета**

Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (вариант 1).

Программа составлена с учетом психофизических особенностей школьников с нарушением интеллектуального развития.

Данная программа по профильному труду (кулинария) разработана с учётом изменений, происходящих в современном обществе, и новых технологических данных.

Профильный труд (поварское дело) как учебный предмет в специальной (коррекционной) школе имеет большое значение для всестороннего развития обучающихся со сниженной мотивацией к познанию. Изучение кулинарного дела направлено на формирование у воспитанников знаний основ кулинарии, устройства бытовых плит, технологии приготовления кулинарных изделий, расширяет кругозор детей об окружающем мире.

По сравнению с массовой, в коррекционной школе обучающиеся должны овладеть более объемной по структуре, увеличенной по объему, элементарной по уровню обобщенности системой профессионально-трудовых навыков.

Профильный труд предполагает изучение системы взаимосвязанных дисциплин, обеспечивающих преемственность содержания. Курс профильного труда (поварское дело) имеет много смежных тем с естествознанием, историей, русским языком, чтением, математикой, изобразительным искусством, социально-бытовой ориентировкой и другими предметами.

Учитывая общие и специальные задачи специальной (коррекционной) школы, программа и методика преподавания профильного труда предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется от 5 к 9 классу, что способствует более прочному усвоению элементарных профессионально-трудовых знаний обучающимися с интеллектуальными нарушениями.

В зависимости от задач урока и оснащения кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные, выполнение учениками всех операций под руководством учителя. Особое внимание обращается на проведение практических работ с использованием бригадной формы организации учащихся. Практические знания дети получают, работая на новом современном, качественном оборудовании, которое поступило в школу по проекту «Доброшкола» в рамках федерального проекта «Современная школа» нацпроекта «Образование».

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами, и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ. Теоретический материал Кулинарного дела в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности умственно отсталых детей: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые изделия, понимать причинно-следственные зависимости; развивают воображение обучающихся. Систематическая словарная работа на уроках профессионально-трудового обучения расширяет лексический запас детей со сниженным интеллектом, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке продуктов и приготовлению блюд, технологическую последовательность

изготовления кулинарных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Основной формой организации обучения является урок. Элементы основных технологий Личностно-ориентированная, деятельностный подход, уровневая дифференциация, информационно-коммуникативные,здоровье сберегающие, игровые, развивающие.

**Методы урока:** - словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой; наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр; практические: упражнения, карточки, тесты, практические работы;

#### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

По примерному годовому учебному плану на учебный предмет «Профильный труд» (кулинария) отведено 6 часов в неделю. Место учебного предмета «Профильный труд» в учебном плане для 5-8 классов в соответствии с годовым учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) представлено в следующей таблице:

Кл асс	Количество часов в неделю	Количество часов за год
5	6	196
6	6	196
7	6	196
8	7	235

Срок реализации программы -4 года

#### **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд (поварское дело)» 5-8 класс**

Освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебного предмета

«Профильный труд» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных. В структуре планируемых результатов

ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом. Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные

установки. Планируемые личностные результаты учитывают типологические, возрастные особенности обучающихся с легкой умственной

отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета «Профильный труд» (кулинария). Однако, ввиду индивидуальных особенностей и

возможностей, обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты, следует рассматривать как возможные личностные результаты

освоения учебного предмета.

**Личностными результатами изучения курса являются:**

развитие любознательности и формирование интереса к изучению курса профильный труд;

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 «Профильный труд» (поварское дело) 5-8 класс.**

Планируемые предметные результаты предусматривают овладение обучающимися знаниями и умениями по предмету

«Профильный труд» 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 ФАООП (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

#### **Содержание учебного предмета 5 класс**

№ п/п	Темы программы	Количество часов
1	Кухня и ее оборудование, техника безопасности	8
2	Бутерброды	4
3	Овощи	14
4	Салаты	20
5	Блюда из яиц	16
6	Блюда из круп	34
7	Блюда из круп	10
8	Блюда из макаронных изделий	22
9	Блюда из овощей	28
10	Место приготовления пищи и его оборудование	2
11	Блюда из яиц	2
12	Холодные блюда	4
13	Блюда из круп	6
14	Блюда из макарон	6
15	Блюда из овощей	6
16	Сладкие блюда	114
Итого:		194

#### **Содержание учебного предмета 6 класс**

№ п/п	Темы программы	Количество часов
1	Место приготовления еды (зона практических действий). Кухонные принадлежности	10
2	Овощи, фрукты, приготовление холодных блюд из овощей и фруктов	40
3	Холодные напитки	6
4	Холодные блюда и закуски	50
5	Холодные напитки	4
6	Горячие напитки	8
7	Сладкие блюда	24
8	Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	16
9	Блюда из яиц	14
10	Блюда из творога	12
11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	6
12	Итоговая контрольная работа	4
13	Практическое повторение	8
Итого:		202

#### Содержание учебного предмета 7 класс

№ п/п	Темы программы	Количество о часов
1	Кулинарные блюда	24
2.	Соусы	26
3.	Овощи	29
4.	Рыба	32
5.	Мясо	30
6.	Заготовка продуктов	10
7.	Блюда из макаронных изделий	16
8.	Блюда из круп	14
9	Сладкие блюда	16
10	Приготовьте сами	18
Итого:		235

### Содержание учебного предмета 8 класс

№ п/п	Темы программы	Кол ичество часов
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	5
2	Кулинарные блюда	28
3	Соусы	20
4	Работа с тестом	56
5	Супы. Приготовление супов.	20
6	Вторые блюда	33
7	Заготовка продуктов	12
8	Блюда из макаронных изделий	18
9	Блюда из яиц	4
10	Блюда из круп	14
11	Приготовьте сами	25
Итого:		235

Место приготовления пищи и его оборудование. Гигиена приготовления пищи. Правила работы и поведения на кухне, обязанности бригадира и дежурного. Ответственность учащихся за сохранность оборудования, посуды и инвентаря. Правила и приёмы ухода за посудой и кухонными приборами с применением моющих средств. Личная гигиена, спецодежда. Кухонная посуда, столовая, инвентарь, техника безопасности, предупреждение травматизма. Правила ухода за посудой, спецодеждой.

Приемы работы: мытье посуды с помощью моющих средств. Распределение учащихся по рабочим местам. Сервировка стола с учётом различных меню. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи. Способы выбора доброкачественных продуктов. Труд и его значение в жизни общества. Беседа о профессионалах, о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе, кухне и ее устройстве. Правила приготовления, виды бутербродов. Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов. Способы хранения. ТБ при работе с бутербродами.

Овощной цех, оборудование инвентарь, техника безопасности, организация рабочего места. Название овощей, классификация, питательные свойства, содержание в овощах. Понятие о холодной обработке: мойка, чистка, нарезка. Приемы работы: мойка овощей в специальной ванне. Чистка овощей овощным ножом. Чистка картофеля при помощи картофелечистки. Значение овощей для организма человека. Технология приготовления салатов. Основные продукты для приготовления салатов, их обработка. Общие правила приготовления салатов. Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей. Использование блюд в кулинарии».

Способы приготовления яиц. Хранение яиц. Определение качества яиц. Технология отваривания яиц. Посуда для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета, омлета с гарниром, яичницы с овощами. Требования качеству блюд. ТБ при приготовлении блюд из яиц.

Виды круп. Общие правила варки каш. Питательна ценность каш. Первичная обработка крупы. Технология приготовления риса, манной каши, блюд из пшенной крупы, из ячневой крупы и др круп. Практическое повторение Мойка, чистка, нарезка овощей на блюдо. Переработка круп, мойка, Переработка грибов, мойка, замачивание. Гигиена приготовления пищи. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Мытье посуды. Тб при работес электробытовыми приборами. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Технология приготовления. Чай, морс, квас. Приготовление компота из сухофруктов. Гренки. Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок. Правила приготовления киселя. Горячие бутерброды. Технология приготовления желе яблочного

### Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

№ п-п	Материально-технические средства	Перечень
1.	Посуда	Кастрюли, сковороды, тарелки, кружки, ложки, вилки, ножи, разделочные доски
2.	Электрооборудование	Чайник, электроплита, микроволновая печь, холодильник, посудомоечная машина, блендер, кухонный комбайн, электрическая мясорубка, мультиварка.
3.	Спецодежда	Фартуки, косынки,.

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой, Москва «Просвещение» 2001, с.191.
2. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении, Мирский С. Л. - Москва «Просвещение», 1990. с 120.
3. Кулинария Академический школьный учебник, под редакцией Н.А. Анфимовой, Москва «Просвещение», 2019г.
4. Книга о вкусной и здоровой пищи, А.Д.Ефимов, Москва Министерство пищевой промышленности, 2016 г.
5. Обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых; Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В.; Москва Академия наук, 2008, с.128.
6. Рецептурный справочник повара; Серия «Справочники»; Барановский В.А., Ростов на Дону «Феникс», 2003, с.384.
7. Технология приготовления пищи Учебно-методическое пособие Богусевой В.И., Ростов на Дону Издательский центр «МарТ»; 2005г., с.320.
8. Технология приготовления диетических блюд. Учеб. пособие под редакцией Бренц М. Я., Сизова Н. П., Москва, 2008 г.
- 9.«Технология 8 класс» Обслуживающий труд, О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.-М, «ДРОФА» 2017
10. Вторые блюда - вторые по названию // [www.pelmen4eg.ru](http://www.pelmen4eg.ru).
- 11.Вкусно приготовим. Вторые блюда // [www.prigotovim.org](http://www.prigotovim.org)