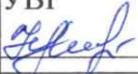


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОВСКАЯ ШКОЛА ВОЛНОВАХСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»

Принято педагогическим советом протокол от 26.08.2024 №7	Согласовано Заместитель директора по УВР  Н.И. Лященко	«Утверждаю» И.о. директора школы В.В. Ролинская Приказ от 27.08.2024 № 67-о
--	--	--



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ
ПРОГРАММА

по предмету

«Профильный труд»

для обучающегося 7 класса

Сивоконя Данилы

на 2024-2025 уч.год

Учитель Копанина Л.И.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по профильному труду (кухонный рабочий) для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г.№273-ФЗ;
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 г. № 124–ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Мин. Образования и науки РФ от 17.12.2010 № 1897;
- Конвенция о правах ребенка;
- нормативно-методической документации Министерства Просвещения и других нормативно-правовых актов в области образования;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- Основной образовательной программы основного общего образования
- Рабочих программ по предмету «Технология»

1. ФОРМЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Формы работы с обучающимся на занятиях профильного труда (кухонный рабочий):

- Индивидуальная работа;
- Фронтальная
- Групповая (бригадная)

Традиционные методы обучения:

- Словесные методы; рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником.
- Наглядные методы: наблюдение, работа с наглядными пособиями, презентациями.

- Практические методы: устные и письменные упражнения, практические работы.
- Активные методы обучения: деловые игры, решение интерактивных ребусов и кроссвордов, метод проектов, создание индивидуальных презентаций на заданную тематику.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ УСВОЕННОГО УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Примерный характер оценок предполагает, что при их использовании следует учитывать цели контроля успеваемости, индивидуальные особенности учащегося, содержание и характер труда.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося с ОВЗ 6-ых классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных, практических работ.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая, самостоятельная работа, тест, контрольная работа, практическая работа

Нормы оценки теоретических знаний

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами,

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Оценка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Цель: формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений 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 видеоматериалов. На уроках профильного труда «Кухонный рабочий» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающегося. 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. Применение современных информационных технологий при изучении дисциплины 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.

4. ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КОРРЕКЦИОННОГО КУРСА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Учебный предмет профильный труд (кухонный рабочий) относится к образовательной области «Технология». Рабочая программа для 6 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

5. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;

- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

Метапредметные результаты:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала, находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности некоторые метапредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Предметные результаты:

- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой;
- умение владеть необходимыми кухонными инструментами, приспособлениями бытовой техникой;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию блюд (из расчёта на 2-3 порции);
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды; развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КОРРЕКЦИОННОГО КУРСА

Правила поведения за столом

Изучение правил, как вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с вопросом, просьбой к сверстникам или взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

Кухонные принадлежности

Изучение, повторение и закрепление видов посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение правил при использовании посуды. Знакомство с правилами ухода за различными видами посуды. Правила сохранения посуды. Закрепление и практические применения знаний при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Правила пользования и ухода за посудой

Знакомство со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать и уметь отличать качественное средство для мытья посуды от некачественного. Сравнивать различные способы мытья посуды.

Бытовая техника (электрический чайник, варочная панель, духовка)

Знакомство с бытовой техникой. Роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Характеристика бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Умение правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь

работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

Практические работы

Знакомство с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда с записью в журнале инструктажей. Закрепление и практическое применение правил безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

Правила оказания медицинской помощи

Изучение основ оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

Личная гигиена

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида Маслоу. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и

практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Значение яиц в жизни человека

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Способы приготовления яиц. Время варки яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Условия и сроки их хранения.

Горячие напитки

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими

инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей.

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Молоко и молочные продукты

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молочных продуктов. Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

Крупы. Блюда из круп

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование гречневой крупы в кулинарии. Способы хранения гречневой крупы. Блюда из гречневой крупы. Технология приготовления блюда из гречневой крупы. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

7. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С ОПРЕДЕЛЕНИЕМ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ п/п	Дата		Название раздела, тема урока	Кол- во часо в	Основные виды деятельности обучающегося	Базовые учебные действия
	По план у	По факт у				
1-2			Вводный урок. Искусство кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	2	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала . Определение понятия «кулинария»	-проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности; – участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; – делать элементарные выводы под руководством учителя

3-4			<p>Традиции кулинарии в разных странах и их гостеприимство</p>	2	<p>Просмотр видеоматериала «Как принимают гостей в разных народах Обсуждение и анализ Моделирование игровых ситуаций</p>	<p>- проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности; - средств их осуществления; - участвовать в диалоге, проявлять познавательные интересы</p>
5-6			<p>Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.</p>	2	<p>Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.</p>	<p>- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; – обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; – участвовать в диалоге, слушать</p>

						и понимать речь других; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
7-12			Организация места и условия приготовления пищи. Практическая работа «Организация рабочего места»	6	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической	- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилемому труду. – самостоятельно организовывать своё рабочее место; – высказывать свое мнение при обсуждении задания; – проявлять познавательные интересы и активность в предметной

					работы	технологической деятельности; – выражать желание учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей
13-18			Санитария и гигиена на кухне. Практическая работа по использованию медицинской аптечки	6	Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи. Знакомство с маркировкой разделочных досок. Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного	- овладевать первоначальными и установками, нормами и правилами технологической организации труда; - осознанно действовать на основе разных видов инструкций; – адекватно реагировать на внешний контроль и оценку

					материала. Выполнение практической работы	
19- 24			Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Оказание первой медицинской помощи при порезах	6	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне». Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практических действий по оказанию первой медицинской помощи при порезах	- овладевать первоначальным и установками, нормами и правилами технологической организации труда; – осознанно действовать на основе разных видов инструкций; – читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; – ориентироваться в учебных пособиях и находить нужную информацию
25- 30			Правила ухода за различными	6	Просмотр видеофрагмента	– осуществлять взаимный

			<p>видами посуды.</p> <p>Средства для ухода за посудой.</p> <p>Техника безопасности при использовании химических средств</p>		<p>«Посуда в быту: что использовали наши предки».</p> <p>Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды.</p> <p>Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды.</p> <p>Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой.</p> <p>Соблюдение правил при использовании</p>	<p>контроль в совместной деятельности;</p> <p>– высказывать свое мнение при обсуждении задания;</p> <p>– проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности</p>
--	--	--	--	--	---	---

					посуды	
31-36			<p>Посуда для кухни и уход за ней.</p> <p>Практическая работа «Уход за столовой посудой»</p>	6	<p>Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни».</p> <p>Различение и называние столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Чтение способов ухода за посудой.</p> <p>Моделирование ситуаций.</p> <p>Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой</p>	<p>– понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;</p> <p>– действовать осознанно на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <p>вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)</p>
37-40			Современные моющие и	4	Просмотр видеоматериала	– проявлять познавательные

			<p>чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола.</p> <p>Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём»</p>		<p>«Группы кухонного инвентаря».</p> <p>Обсуждение и выделение главного из видеоматериала.</p> <p>Объяснение понятия «Кухонный инвентарь».</p> <p>Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за поверхностью стен и пола.</p> <p>Выполнение</p>	<p>интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;</p> <p>– осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт для решения практической работы;</p> <p>– читать вслух учебные тексты, понимать прочитанное</p>
--	--	--	--	--	---	---

					практической работы с использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём	
--	--	--	--	--	--	--

Прошито, пронумеровано и скреплено

Печатью 20 (двадцать) листов

Должность директора

Подпись Амурская ВВ

