

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики
«Озоно-Чепецкая школа-интернат»

Рассмотрена на заседании методического
объединения учителей трудового обучения
Протокол № 4 от 28.08.2024г.

Принята на заседании педагогического совета
Протокол № 5 от 29.08.2024г.

Утверждаю:

Директор школы

Н.С.Фукалова

Приказ № 89 от 29.08.2024 г.

Составлена на основе федеральной
адаптированной основной
общеобразовательной программы
обучающихся
с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
(вариант 1)

Рабочая программа
по учебному предмету
«Поварское дело»
10 класс

Составитель: Верещагина Любовь Юрьевна
учитель первой квалификационной категории

с.Чепца, 2024г.

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Поварское дело» предметной области «Технология» обеспечивает достижение планируемых результатов освоения федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее – ФАООП), определяет содержание, ожидаемые результаты и условия ее реализации.

Рабочая программа «Поварское дело» (10 класс, вариант I) разработана на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (24.11.2022г.), в которой отражено содержание программы, определены современные подходы к личностным и предметным результатам освоения учебного предмета, дана система оценки достижения обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), определены направления программы формирования базовых учебных действий.

Программа учитывает особенности познавательной деятельности обучающихся с умственной отсталостью, направлена на формирование у каждого ребенка того необходимого запаса знаний, навыков, умений, который позволит ему уверенно начинать самостоятельную жизнь после окончания школы, успешно адаптироваться в ней и интегрироваться в социум, а так же овладение доступными профессионально-трудовыми навыками.

Основной целью обучения профильному труду является:

- всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры; получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи программы:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

- расширение знаний о продуктах, их свойствах, технологиях использования;

- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенному виду труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержания и условиях труда по «поварскому делу»;

- ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю «Поварское дело» и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных в предметно-преобразующей деятельности.

Поставленные цели и задачи определяются особенностями психической деятельности воспитанников с умственной отсталостью.

2. Подходы и принципы к формированию рабочей программы учебного курса «Поварское дело» (образовательной области «Технология»)

Деятельностный подход основывается на теоретических положениях отечественной психологической науки, раскрывающих основные закономерности и структуру образования с учетом специфики развития личности обучающихся с умственной отсталостью.

Деятельностный подход в образовании строится на признании того, что развитие личности обучающихся с умственной отсталостью школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности (предметно-практической и учебной).

Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

Реализация деятельностного подхода в процессе обучения основам социальной жизни обеспечивает:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых образовательных областях;
- существенное повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- обеспечение условий для общекультурного и личностного развития на основе формирования базовых учебных действий, которые обеспечивают не только успешное усвоение некоторых элементов системы научных знаний, умений и навыков (академических результатов), но и прежде всего жизненной компетенции, составляющей основу социальной успешности.

В основу формирования рабочей программы по основам социальной жизни в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) положены следующие принципы:

- принципы государственной политики РФ в области образования (гуманистический характер образования, единство образовательного пространства на территории Российской Федерации, светский характер образования, общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся и воспитанников и др.);
- принцип учета типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;
- принцип коррекционной направленности образовательного процесса;
- принцип развивающей направленности образовательного процесса, ориентирующий его на развитие личности обучающегося и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей;
- онтогенетический принцип;
- принцип преемственности, предполагающий взаимосвязь и непрерывность образования обучающихся с умственной отсталостью на всех ступенях (начальные и старшие классы);
- принцип целостности содержания образования, поскольку в основу структуры содержания образования положено не понятие предмета, а – «образовательной области»;

- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивает возможность овладения обучающимися с умственной отсталостью всеми видами доступной им предметно-практической деятельности, способами и приемами познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;
- принцип переноса усвоенных знаний, умений, навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации в различные жизненные ситуации, что обеспечивает готовность обучающегося к самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире;
- принцип сотрудничества с семьей.

3. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся.

В 10 классе обучаются дети с легкой умственной отсталостью. Общим признаком у всех обучающихся с умственной отсталостью выступает недоразвитие психики с явным преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания школьного образования и социальной адаптации.

Своеобразие развития детей с легкой умственной отсталостью обусловлено особенностями их высшей нервной деятельности, которые выражаются в разбалансированности процессов возбуждения и торможения, нарушении взаимодействия первой и второй сигнальных систем.

В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и *эмоции, воля, поведение*, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее разрушенным является процесс мышления, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Вследствие чего знания детей с умственной отсталостью об окружающем мире являются неполными и, возможно, искаженными, а их жизненный опыт крайне беден.

У этой категории обучающихся нарушена первая ступень познания – **ощущения и восприятие**. Нарушены процесс **мышления**, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация, логическое мышление, что выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта.

Особенности восприятия и осмысления детьми учебного материала непрерывно связаны с особенностями их **памяти**. Менее развитым оказывается логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне.

Особенности нервной системы школьников с умственной отсталостью проявляются и в особенностях их **внимания**, которое отличается сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения.

Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается значительной несформированностью, что выражается в его примитивности, неточности и схематичности.

У школьников с умственной отсталостью отмечаются недостатки в **речевой деятельности**. Психологические особенности умственно отсталых школьников проявляются в нарушении **эмоциональной** сферы, проявляющиеся в отсутствии оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью.

Волевая сфера учащихся с умственной отсталостью характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью.

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают проявление некоторых специфических особенностей личности обучающихся с умственной отсталостью, проявляющиеся в примитивности интересов, потребностей и мотивов, что затрудняет формирование правильных отношений со сверстниками и взрослыми.

Особые образовательные потребности обучающихся с умственной отсталостью.

Недоразвитие познавательной, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающихся с умственной отсталостью разных групп проявляется не только в качественных и количественных отклонениях от нормы, но и в глубоком своеобразии их социализации. Они способны к развитию, хотя оно и осуществляется замедленно, атипично, а иногда с резкими изменениями всей психической деятельности ребенка. При этом, несмотря на многообразие индивидуальных вариантов структуры данного нарушения, перспективы образования обучающихся с умственной отсталостью детерминированы в основном степенью выраженности недоразвития интеллекта, при этом образование, в любом случае, остается нецензовым.

Таким образом, современные научные представления об особенностях психофизического развития разных групп обучающихся с умственной отсталостью позволяют выделить образовательные потребности, как общие для обучающихся с ОВЗ, так и специфические

4. Технологии, методы и формы обучения.

Технологии обучения:

- коррекционно-развивающего обучения;
- игровые технологии;
- здоровьесберегающие;
- проблемного обучения;
- проектного метода обучения;
- технология опорных схем по методу Шаталова В.Ф.

Методы обучения:

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;
- наглядные – наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические – выполнение упражнений, работа с карточками;
- самостоятельная работа;
- устная работа, письменные работы.

Формы обучения:

- фронтальное и индивидуальное обучение.

Приемы коррекционной направленности:

- включение в урок материалов сегодняшней жизни;
- познавательные вопросы;
- игровые приемы, призы, поощрения, развернутая словесная оценка деятельности.

Направленность обучения делает продуктивным решение коррекционно-развивающих задач.

При последовательном изучении курса может быть использован разноуровневый подход к формированию знаний с учетом психофизического развития, типологических и индивидуальных особенностей обучающихся с умственной отсталостью.

Построение учебных занятий строится с учетом диагностических результатов. В связи с особенностями обучающихся осуществляется адаптация объема и характера учебного материала к познавательным возможностям обучающихся, для чего система изучения того или иного раздела программы значительно детализирована: учебный материал преподносится небольшими порциями (методом «малых шагов») в сопровождении наглядно-практических действий, усложнение материала осуществляется постепенно. Значительное место в ходе урока занимает деятельность по наглядно-предметному образцу, что позволяет формировать обобщенные приемы умственной работы.

5. Формирование базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Формирование базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (далее БУД) реализуется в 10 классе, что конкретизирует требования Стандарта к личностным и предметным результатам освоения ФАООП и служит основой разработки программ учебных дисциплин. Формирование и развитие БУД строится на основе деятельностного подхода к обучению и позволяет реализовывать коррекционно-развивающий потенциал образования школьников с умственной отсталостью.

Основная **цель** реализации деятельности по формированию БУД состоит в формировании школьника с умственной отсталостью как субъекта учебной деятельности, которая обеспечивает одно из направлений его подготовки к самостоятельной жизни в обществе и овладения доступными видами профильного труда.

Задачами формирования и развития БУД являются:

- формирование мотивационного компонента учебной деятельности;
- овладение комплексом базовых учебных действий, составляющих операционный компонент учебной деятельности;

Развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать готовую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты в опоре на организационную помощь педагога.

На уроках основ социальной жизни формируются следующие **базовые учебные действия**:

Личностные учебные действия:

Личностные учебные действия представлены следующими умениями: испытывать чувство гордости за свою страну; гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользую социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

Регулятивные учебные действия представлены умениями: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; 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; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

В процессе обучения необходимо осуществлять мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы.

Для оценки сформированности каждого действия используется следующая система оценки:

Балл	Показатель
0 баллов	действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;
1 балл	смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, при необходимости требуется оказание помощи;
2 балла	преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;
3 балла	способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя;
4 балла	способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
5 баллов	самостоятельно применяет действия в любой ситуации.

Бальная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого учащегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех учащихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения. В соответствии с требованиями ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) сформированности БУД обучающихся с умственной отсталостью определяется на момент завершения обучения в школе.

6. Планируемые результаты освоения обучающихся курса «Поварское дело» (10 класс).

Результаты освоения обучающимися с умственной отсталостью ФАООП образования обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оцениваются как итоговые на момент завершения общего образования.

Предметные результаты освоения ФАООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой образовательной области «Технология», готовность их применения.

Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

ФАООП определяет два уровня овладения предметными результатами:

Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Минимальный уровень является обязательным. Отсутствие достижения этого уровня по отдельным предметам не является препятствием к продолжению образования по данному варианту программы. В случае, если обучающийся не достигает минимального уровня овладения по всем или большинству учебных предметов, то по рекомендации медико-психолого-педагогической комиссии и с согласия родителей (законных представителей) образовательная организация может перевести обучающегося на обучение по индивидуальному плану или вариант 2 образовательной программы.

10 класс.

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- понимание значения основных терминов-понятий;
- знание некоторых этапов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- понимание смысла обработки, использования пищевых отходов;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание основных терминов-понятий и их определений;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- поиск информации в одном или нескольких источниках;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

7. Система оценки достижения обучающимися

планируемых результатов освоения программы.

В соответствии с требованиями ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оценке подлежат личностные и предметные результаты.

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребёнка в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов.

Всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями может осуществляться на основании применения метода экспертной оценки, которая представляет собой процедуру оценки результатов на основе мнения группы специалистов (экспертов). Состав экспертной группы определяется общеобразовательной организацией и включает педагогических и медицинских работников (учителей, воспитателей, учителей-логопедов, педагогов-психологов, социальных педагогов, врача-психиатра, педиатра), которые хорошо знают ученика. Для полноты оценки личностных результатов освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) АООП следует учитывать мнение родителей (законных представителей), поскольку основой оценки служит анализ изменений поведения обучающегося в повседневной жизни в различных социальных средах (школьной, семейной).

Результаты анализа должны быть представлены в форме удобных и понятных всем членам экспертной группы условных единицах:

- 0 баллов – нет фиксируемой динамики;
- 1 балл – минимальная динамика;
- 2 балла – удовлетворительная динамика;
- 3 балла – значительная динамика.

Подобная оценка необходима экспертной группе для выработки ориентиров в описании динамики развития социальной (жизненной) компетенции ребенка. Результаты оценки личностных достижений заносятся в индивидуальную карту развития обучающегося (дневник наблюдений), что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития ребенка, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям.

Основной формой работы участников экспертной группы является психолого-медико-педагогический консилиум.

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием предметной области «Основы социальной жизни» и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

Оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладения им социальным опытом.

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные учеником, с оценками типа:

Критерии оценок практических умений обучающихся.

Оценка практических работ

Оценка «5» ставится, если ученик умеет самостоятельно ориентироваться в технологической карте, чертеже, последовательно и аккуратно выполняет операции, соблюдает технические условия. Укладывается в работе в заданное время, развиты практические навыки работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. Умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания, умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном, соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «4» ставится, если ученик умеет ориентироваться в технологической карте, чертеже, последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности: неаккуратное выполнение работы, нарушение технических условий, незначительно нарушена пооперационная последовательность. Развиты практические навыки работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. С ошибками рассказывает о последовательности выполнения данного практического задания. Умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном. Требуется больше времени на выполнение задания и незначительная помощь учителя.

Оценка «3» ставится, если ученик последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении: грубо нарушена пооперационная последовательность, не соблюдает технические условия, не умеет пользоваться технологической картой, неаккуратное выполнение работы. Плохо развиты практические навыки работы с оборудованием, инструментами и приспособлениями. Не умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном. Требуется больше времени на выполнение работы и постоянная помощь учителя.

Оценка «2» ставится, если ученик выполняет работу непоследовательно, чертеж не понимает, неправильно выполняет многие приемы труда, не соблюдает правила техники безопасности, требуется много времени на выполнение работы, к учителя за помощью не обращается. Практическая работа до конца не выполнена.

Оценка «1» не ставится.

Критерии оценок теоретических знаний обучающихся

Оценка устных ответов

При устном ответе обучаемый должен использовать «технический язык», правильно применять и произносить термины.

Оценка «5» ставится ученику, если он обнаруживает правильное, осознанное усвоение содержание материала, ответ полный, последовательный, речь связная, с выделением главного; с правильным использованием профессиональной терминологии, способен с помощью учителя систематизировать знания; может привести необходимые примеры и применить свои знания на практике.

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

Оценка «3» ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал недостаточно полно, непоследовательно; допускает ряд ошибок в терминологии; затрудняется самостоятельно подтвердить ответ примерами, нуждается в помощи учителя.

Оценка «2» ставится, если ответ ученика выявляет грубые ошибки, непонимание и несоответствие содержанию темы, раздела. Речь несвязная.

Критерии письменных ответов обучающихся

При оценивании письменных работ орфография оценивается отдельно, проводится работа над ошибками. Оценка в журнал не ставится.

Оценка «5» ставится, если ученик обнаруживает осознанное усвоение основных понятий и определений, профессиональных терминов; ориентируется в классификации полученных знаний, устройстве основных механизмов и узлов оборудования, инструментов, свойствах материалов; способен к сравнению, обобщению и выделению главного.

Оценка «4» ставится, если ученик даёт ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности или затрудняется выразить свои мысли, правильно сформулировать ответ.

Оценка «3» ставится, если ученик обнаруживает неполное усвоение знаний, неточное применение терминологии, затрудняется в классификации знаний, материал излагает не последовательно.

Оценка «2» ставится, если письменный ответ не соответствует содержанию предложенного задания.

Критерии оценивания тестовых заданий

1 способ. Качественным критерием оценки теста может служить величина, получившая название коэффициент усвоения (К). К – отношение количества правильных выполненных обучающимися ответов (m) к общему количеству баллов (максимальному количеству баллов) (n) в тесте:

$$K = m/n$$

За критическую величину коэффициента усвоения, отделяющие удовлетворительные знания от не удовлетворительных, на совете МО учителей утверждён коэффициент 0,5

Определив коэффициент усвоения можно провести оценку на действующую пятибалльную шкалу:

«5» $1 = K > 0,9$

«4» $0,9 > K > 0,7$

«3» $0,7 > K > 0,4$

«2» $0,4 > K > 0$

8. Учебный план по предмету «Основы социальной жизни».

№ п/п	Тема раздела	Всего часов	Теория	Практика	Контроль
1	Кулинарный цех, производство	6	6		
2	Овощи, фрукты.	10	4	6	
3	Крупа, макаронные изделия.	8	4	4	
4	Яйцо, творог, молоко.	18	10	8	
5	Мясо, рыба.	14	8	6	
6	Виды теста и изделия из них.	12	10	2	
	Итого	68	40	26	2

9. Содержание учебного курса.

1. Кулинарный цех, производство

Правила поведения, техника безопасности при работе с оборудованием, инструментами, инвентарём. Бытовые электроприборы в современной жизни. Общие сведения о бытовых электроприборах. Назначение электроприборов (тостер, миксер, микроволновая печь, мясорубка, кофемолка, электроплиты, блендер, электрочайник, посудомоечная машина). Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами. Организация работы специализированных цехов.

2. Овощи, фрукты.

Значение овощей в питании, их классификация. Правила первичной обработки. Общие сведения о формах нарезки овощей. Технология приготовления салата из свежей капусты с огурцом.

Значение консервации в кулинарии. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Подготовка тары для засолки овощей. Моющие и дезинфицирующие средства. Время

пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота.

Виды тепловой обработки овощей, техника безопасности. Приемы тепловой обработки овощей, тушение. Технология приготовления овощного рагу.

3. Крупа, макаронные изделия.

Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Правила первичной обработки круп. Признаки доброкачества круп. Правила варки, определение готовности. Виды каш, их отличие. Соотношения воды и крупы для каш. Каши

рассыпчатые, вязкие, жидкие. Условия и сроки их хранения. Подача каш.

Виды макаронных изделий. Производство макаронных изделий. Технология приготовления отварных макарон. Технология приготовления макарон с сыром.

4. Яйцо, творог, молоко.

Промышленное производство яиц, птицефабрика. Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж. Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц. Технология приготовления омлета.

Промышленное производство молока, молокозавод. Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты. Кисломолочные продукты, сыр. Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения. Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями. Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных каш.

Классификация, пищевая ценность творога. Технология приготовления блюд из творога. Запеченные блюда: запеканка из творога.

5. Мясо, рыба.

Значение мясных блюд в питании. Классификация видов мяса. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса. Виды полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления фарша.

Понятие о бульонах, их виды. Технология варки мясного и костного бульона. Виды заправочных супов.

Пищевая ценность рыбы, виды рыбы. Промышленная переработка рыбной продукции. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Признаки доброкачественности рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Виды рыбных полуфабрикатов. Правила и сроки хранения рыбных блюд. Виды тепловой обработки рыбы. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления тушеной рыбы.

6. Виды теста и изделия из них.

Кондитерские изделия, их значение в питании. Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий. Мука, ее сортность. Пищевые разрыхлители для теста. Классификация видов теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. ТБ при работе с миксером. ТБ при работе с духовым шкафом.

Виды бездрожжевого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий.

Крутое пресное тесто, технология приготовления. Виды блюд из крутого теста. Пирожки жареные и духовые, начинки для пирожков. Технология приготовления теста для жареных пирожков.

Бисквитное тесто и изделия из него. Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками.

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды дрожжей. Продукты, входящие в дрожжевое тесто. Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста без опарным способом. Особенности

приготовления изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий и определение их готовности.

Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности для крема. Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром. Приготовление заварного крема.

10. Календарно-тематический план.

№ п/п	Раздел и название темы	Теория	Практика	Минимальный объём знаний и умений	Методы контроля	Коррекционная работа
Кулинарный цех, производство.						
1 2	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	2		Правила поведения, техника безопасности при работе с оборудованием, инструментами, инвентарём.	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ	- 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,
3 4	Бытовые электроприборы в современной жизни	2		Уметь различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.		
5 6	Организация работы специализированных цехов	2		Знакомство с инструментами, оборудованием, инвентарём кулинарного цеха. Сообщение правил поведения, техники безопасности при работе инструментами. Основные типы предприятий общественного питания: заготовочный и доготовочный.		
Овощи, фрукты.						
7 8	Первичная обработка овощей и фруктов. Способы нарезки.	2		Выполнять первичную обработку овощей. Определять сходства и различия обработки различных овощей	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ	
9	Способы консервирования		2	Санитарно-гигиенические нормативы и		

10	продуктов. Технология приготовления компота			требования при консервации. Сроки хранения заготовок и консервации. Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить компот по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		целенаправленности, самостоятельности. - Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.
11 12	Овощное рагу. Технология приготовления.		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить овощное рагу по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
13 14	Салаты. История возникновения, виды.	2		Определять понятие «салат», рассказывать историю происхождения; соотносить виды с названием. Уметь анализировать рецепты, выделять их продуктовый состав. Работать в соответствии с планом.		
15 16	Салат из свежей капусты с огурцом.		2	Уметь составлять технологическую карту; изготавливать салат из свежих овощей, соблюдая технику безопасности при работе инструментами по составленному плану.		
Крупа, макаронные изделия.						
17 18	Крупы: виды, состав, значение в питании. Каша.	2		Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке. Определять понятия «каша». Соотносить виды круп с названием каши. Уметь различать виды каш.	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ	
19 20	Каша гречневая рассыпчатая. Технология		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить		

	приготовления.			рассыпчатую гречневую кашу с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе оборудованием, инвентарём по составленному плану		
21 22	Макаронны: ценность продукта, виды. Полуфабрикат.	2		Определять понятия «макаронны, полуфабрикат». Соотносить виды макарон с названием. Уметь читать маркировку на упаковке макарон.		
23 24	Макаронны с сыром. Технология приготовления.		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить отварные макаронны по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
Яйцо, творог, молоко.						
25 26	Яйцо и яичные продукты.	2		Уметь различать яйца по виду, сравнивать. Называть полезные вещества. Уметь показывать на схеме строение яйца, определять качество.	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ	
27 28	Омлет. Технология приготовления.		2	Уметь определять понятие «омлет», различать виды. Соотносить название с видом. Готовить простой омлет по инструкции учителя, соблюдая правила техники безопасности с оборудованием, инвентарём с опорой на рецепт, план, схемы-таблицы.		
29 30	Виды молока по тепловой обработке. Кисломолочные продукты.	2		Соотносить вид обработки и получаемые блюда. Уметь находить место маркировки, читать и понимать обозначения, определять срок хранения. Различать молоко по виду. Называть полезные вещества; знать состав, уметь сравнивать различные виды молока с		

				опорой на таблицу. Уметь различать кисломолочные продукты, в том числе национальные. Определять срок годности, условия хранения. Иметь понятие о производственном и домашнем получении кисломолочных продуктов		
31	Молочные каши: виды,	2		Знать о пользе молочных каш и правилах приготовления.		
32	польза, правила приготовления.					
33	Овсяная каша на молоке.					
34	Технология приготовления.					

				оборудованием, инвентарём по составленному плану.	
Мясо, рыба.					
43 44	Мясо: виды, полезные свойства, применение в кулинарии. Мясные продукты	2		Мясо и мясопродукты; первичная обработка, правила хранения. Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса с помощью микроволновой печи.	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ
45 46	Технология приготовления блюд. «Супы».	2		Понятие о бульонах, их виды. Технология варки мясного и костного бульона. Виды заправочных супов.	
47 48	Бульон куриный с гренками.		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить бульон куриный с гренками по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	
49 50	Фарш: знакомство, виды, правила приготовления.	2		Классификация видов мяса. Признаки доброкачества мяса. Виды полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления фарша.	
51 52	Суп с фрикадельками.		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить суп с фрикадельками по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.	
53 54	Особенности обработки рыбы.	2		Правила и сроки хранения рыбных блюд. Виды тепловой обработки рыбы. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления жареной рыбы. Технология	

				приготовления запеченной рыбы.		
55 56	Технология приготовления «Рыба тушёная»		2	Уметь составлять технологическую карту согласно требованиям; готовить рыбу тушеную по образцу, с помощью рецепта, плана, таблицы-схемы, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.		
Виды теста и изделия из них.						
57 58	Бездрожжевое жидкое тесто. Технология приготовления оладий.		2	Виды бездрожжевого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий.	Устный опрос Тестирование Анализ практических работ	
59 60	Бездрожжевое крутое тесто. Технология приготовления теста для жареных пирожков.		2	Крутое пресное тесто, технология приготовления. Виды блюд из крутого теста. Пирожки жареные и духовые, начинки для пирожков. Технология приготовления теста для жареных пирожков		
61 62	Бисквитное тесто и изделия из него. Шарлотка с яблоками.		2	Бисквитное тесто и изделия из него. Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками.		
63 64	Дрожжевое тесто. Булочки с корицей.		2	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды дрожжей. Продукты, входящие в дрожжевое тесто. Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста без опарным способом. Особенности приготовления изделий из дрожжевого		

				теста. Выпечка изделий и определение их готовности		
65 66	Виды кремов. Заварной крем.		2	Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности для крема. Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром. Приготовление заварного крема.		
67 68	Обобщающий урок.	2		Контроль усвоения знаний		

14. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1).
2. Сборник «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство «ВЛАДОС»-2017г.
3. «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов (раздел «Питание») в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида»: под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС
4. «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида» под редакцией Воронковой В.В., Казакова С.А.– М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2010
5. «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С. ,2017
6. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
7. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
8. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя)» - М.: Гуманитарный издательский центр « Владос», 2008 г.