

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Кичменгско –Городецкая специальная (коррекционная)школа - интернат»

Рассмотрено на методическом
объединении

Протокол №1 от 26.08.2025г.

Принято на педагогическом совете

Протокол №3 от 27.08.2025г.



Утверждаю:

Директор школы

 Т.Н. Бубнова

Приказ №70 от 28.08.2025г

Программа по внеурочной деятельности

«Кулинарные фантазии»

Направленность – деятельность по развитию навыков самообслуживания и независимости в быту

Возраст обучающихся- 15-18 лет для детей с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями)

Срок реализации программы - 1 год

Уровень программы - стартовый

Автор - составитель :

Филина Валентина Александровна

учитель труда (технологии)

с. Кичменгский Городок

2025г

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по внеурочному занятию (Кулинарные фантазии) для обучающихся 8-9 классов составлена на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями) от 29.12.2012 №273-ФЗ ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ МО РФ от 19 декабря 2014 года №1599);
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ» (приказ №70 от 27.08.2024 года (с последующими изменениями));
- Положения о разработке и утверждении рабочей программы по учебному предмету, коррекционному курсу педагога, реализующего ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Кичменгско – Городецкая СКШИ» (приказ №59 от 15.06.2023г.);
- Устава МБОУ «Кичменгско – Городецкая СКШИ».

2. Общая характеристика занятия по внеурочной деятельности

На курс занятий «Кулинарные фантазии» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отводится 34 часа в год, по 1 часу в неделю, в 8 и 9 классе. Распределение учебного материала, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практико-теоретическому изучению, но с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по поварскому делу предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких. Программный материал составлен с учётом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с

демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении поварскому делу является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ. Особое значение придаётся развитию коммуникативных навыков поведения.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе. Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества. В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом. Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

Внеурочное занятие - (поварское дело) является одним из важных общеобразовательных занятий в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельностный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе. Организация учебно-воспитательного процесса в современной информационно-образовательной среде является необходимым условием формирования информационной культуры современного школьника, достижения им ряда образовательных результатов, прямо связанных с необходимостью использования информационных и коммуникационных технологий.

3. Цель и задачи программы

Основной целью обучения внеурочного занятия - (поварское дело) является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения занятия (Кулинарные фантазии) в 8-9 классах решаются следующие задачи:

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

- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских 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 материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
- воспитание положительных качеств и свойств личности;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

4. Основные принципы программы:

Принцип системности

Реализация задач через связь внеурочной деятельности с учебным процессом.

Принцип гуманизации

Уважение к личности ребёнка. Создание благоприятных условий для развития способностей детей.

Принцип опоры

Учёт интересов и потребностей обучающихся; опора на них.

Принцип совместной деятельности детей и взрослых

Привлечение родителей и детей на всех этапах исследовательской деятельности: планировании, обсуждении, проведении.

Принцип обратной связи

Каждое занятие должно заканчиваться рефлексией. Совместно с учащимися необходимо обсудить, что получилось и что не получилось, изучить их мнение, определить их настроение и перспективу.

Принцип успешности

И взрослому, и ребёнку необходимо быть значимым и успешным. Степень успешности определяет самочувствие человека, его отношение к окружающим его людям, окружающему миру. Если ученик будет видеть, что его вклад в общее дело оценен, то в последующих делах он будет еще более активен и успешен. Очень важно, чтобы оценка успешности ученика была искренней и неформальной, она должна отмечать реальный успех и реальное достижение.

Принцип стимулирования. Включает в себя приёмы поощрения и вознаграждения.

5. Содержание внеурочного занятия

8 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
I четверть	
Понимание условных обозначений для приготовления	Теоретические сведения. План работы и задачи на учебный год. Задачи на I четверть. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных

<p>блюд из рыбы .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из рыбы .</p>	<p>работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Блюда из мяса, рыбы и птицы. Особенности приготовления. Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу. Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запечённой рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления солянки домашней, рыбной.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Припущенная рыба с томатом. Рыба жареная. Рыба тушёная с овощами. Запечённая рыба с яйцом. Приготовление солянки домашней, рыбной.</p>
<p>II четверть.</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из мяса .</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Правила жарения, нарезки и подачи порционных и мелкокусковых блюд из мяса говядины, свинины. Технология приготовления отварного мяса, тушеного, жаркого из говядины, свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов. Характеристика щей. Виды щей. Технология приготовления щей, входящие продукты.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Приготовление салата из отварной говядины. Приготовление тушеной говядины с черносливом. Жаркое из свинины с картофелем. Жарение порционных блюд из говядины. Приготовление щей.</p>
<p>III четверть.</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из птицы .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Характеристика блюд из птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запечённого мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Санитарные требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара. Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей, их</p>

<p>приготовлении первых блюд из птицы .</p>	<p>отличие. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Отварное мясо птицы с овощами. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях. Тушёное мясо птицы с капустой. Приготовление запечённого мяса птицы в кулинарном рукаве. Приготовление борща и рассольника.</p>
<p>IV четверть</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из рыбы и мяса .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из рыбы и мяса .</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом, рыба в маринаде. Технология приготовления заливного из рыбы и мяса. Разведение желатина. Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Фаршированные яйца. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада. Технология приготовления свёклы маринованной. Технология приготовления фаршированных овощей. Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием. Безопасность труда и организация рабочего места.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы. Приготовление, оформление и подача заливного из мяса. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами. Приготовление свёклы маринованной. Приготовление кабачков фаршированных овощами. Приготовление икры овощной.</p>

9 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
<p>I четверть</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из рыбы .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> План работы и задачи на учебный год. Задачи на I четверть. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Блюда из мяса, рыбы и птицы. Особенности приготовления.</p>

<p>приготовлении первых блюд из рыбы .</p>	<p>Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу. Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запечённой рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления солянки домашней, рыбной.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Припущенная рыба с томатом. Рыба жареная. Рыба тушёная с овощами. Запечённая рыба с яйцом. Приготовление солянки домашней, рыбной.</p>
<p>II четверть.</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из мяса .</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Правила жарения, нарезки и подачи порционных и мелкокусковых блюд из мяса говядины, свинины. Технология приготовления отварного мяса, тушеного, жаркого из говядины, свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов. Характеристика щей. Виды щей. Технология приготовления щей, входящие продукты.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Приготовление салата из отварной говядины. Приготовление тушеной говядины с черносливом. Жаркое из свинины с картофелем. Жарение порционных блюд из говядины. Приготовление щей.</p>
<p>III четверть.</p>	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из птицы .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из птицы .</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Характеристика блюд из птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запечённого мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Санитарные требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара. Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей, их отличие. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Отварное мясо птицы с овощами. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях. Тушёное мясо птицы с капустой. Приготовление запечённого мяса птицы в</p>

	кулинарном рукаве. Приготовление борща и рассольника.
IV четверть	
<p>Понимание условных обозначений для приготовления блюд из рыбы и мяса .</p> <p>Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из рыбы и мяса .</p>	<p><u>Теоретические сведения.</u> Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом, рыба в маринаде. Технология приготовления заливного из рыбы и мяса. Разведение желатина. Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Фаршированные яйца. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада. Технология приготовления свёклы маринованной. Технология приготовления фаршированных овощей. Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием. Безопасность труда и организация рабочего места.</p> <p><u>Практическая работа:</u> Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы. Приготовление, оформление и подача заливного из мяса. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами. Приготовление свёклы маринованной. Приготовление кабачков фаршированных овощами. Приготовление икры овощной.</p>

6. Описание места внеурочного занятия .

Внеурочное занятие –кулинарные фантазии, в 8 и 9 классе в объёме 34 учебных часов за 1год обучения.

Программа по внеурочному занятию «Кулинарные фантазии» предназначена для 8 и 9 класса и рассчитана на 34 часа, по 1 часу в неделю.

Годовой учебный план: 8 и 9 класс

Предметная область	Учебный предмет	Количество часов за год
Внеурочное		8 и 9 класс

занятие	Кулинарные фантазии	34ч
	Итого 34ч	

**Недельный учебный план внеурочного занятия для детей
с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**

8 - 9 классы

Предметная область	Классы Учебный предмет	Количество часов в неделю
		8-9 кл
Внеурочное занятие	Кулинарные фантазии	1

7. Планируемые результаты освоения внеурочного занятия

Личностные и предметные результаты освоения внеурочного занятия

Изучение внеурочного занятия - «Кулинарные фантазии» в 8-9 классе направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

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 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 внеурочного занятия- поварское дело. Однако, ввиду индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета. Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов.

Предметные результаты включают приобретенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

ФГОС определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по предмету не является препятствием к продолжению образования по этому варианту программы.

8 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

9 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<ul style="list-style-type: none"> - чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления пищи; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»); - 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 кабинета поварское дело после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении 	<ul style="list-style-type: none"> - определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с технологической картой и в зависимости от задач предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. - соблюдение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием; - применение экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд из мяса, курицы, рыбы, холодных блюд и закуски ; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд и закуски; - понимание технологической последовательности приготовления блюд из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд и закуски; - понимание основных свойств приготовления блюд из мяса, курицы рыбы, холодных блюд и закуски;

<p>территорий; охране природы и окружающей среды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил хранения продуктов; - санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - представления о принципах действия, общем устройстве приборов для приготовления пищи ; - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; - понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; - осознание экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд , закуски; - соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд , закуски; - общие сведения о приготовлении семейного ужина и сервировке стола; - понимание пооперационного разделения труда. 	<ul style="list-style-type: none"> - умение приготовить блюда из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд и закуски; -- приготовление семейного ужина: блюд из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд, закуски и сервировке стола.
--	--

Формирование базовых учебных действий у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) реализуется в процессе всего школьного обучения и конкретизирует требования стандарта к личностным и предметным результатам освоения АООП.

Базовые учебные действия — это элементарные и необходимые единицы учебной деятельности, формирование которых обеспечивает овладение содержанием образования обучающимися с умственной отсталостью. БУД не обладают той степенью обобщенности, которая обеспечивает самостоятельность учебной деятельности и её реализацию в изменяющихся учебных и внеучебных условиях. БУД формируются и реализуются только в совместной деятельности педагога и обучающегося.

БУД обеспечивают становление учебной деятельности ребенка с умственной отсталостью в основных её составляющих: познавательной, регулятивной, коммуникативной, личностной.

Основная цель формирования БУД состоит в формировании основ учебной деятельности учащихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), которые обеспечивают его подготовку к самостоятельной жизни в обществе и овладение доступными видами профильного труда.

Задачами 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 знакомую деятельность, контролировать и оценивать её результаты в опоре на организационную помощь педагога.

Для реализации поставленной цели и соответствующих ей задач необходимо:

- определить функции и состав базовых учебных действий, учитывая психофизические особенности и своеобразие учебной деятельности обучающихся;
- определить связи базовых учебных действий с содержанием учебных предметов;

Согласно требованиям Стандарта уровень сформированности базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определяется на момент завершения обучения школе.

**Функции, состав и характеристика базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)**

Современные подходы к повышению эффективности обучения предполагают формирование у школьника положительной

мотивации к учению, умению учиться, получать и использовать знания в процессе жизни и деятельности. На протяжении всего обучения проводится целенаправленная работа по формированию учебной деятельности, в которой особое внимание уделяется развитию и коррекции мотивационного и операционного компонентов учебной деятельности, т.к. они во многом определяют уровень её сформированности и успешность обучения школьника.

В качестве базовых учебных действий рассматриваются операционные, мотивационные, целевые и оценочные.

Функции базовых учебных действий:

- обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания любой предметной области;
- реализация преемственности обучения на всех ступенях образования;
- формирование готовности обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к дальнейшей трудовой деятельности;
- обеспечение целостности развития личности обучающегося.

С учётом возрастных особенностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) базовые учебные действия целесообразно рассматривать на различных этапах обучения.

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 общепользную 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.

Логические связи занятия с остальными предметами учебного плана.

Чтение: 1. Показывать и называть хорошо знакомые предметы и соотносить их с картинками.

2. Выполнять задания по словесной инструкции.

3. Читать задания.

4. Составлять распространённые предложения, связные рассказы по картинкам.

Математика: 1. Правильно понимать и употреблять слова: каждый, все, кроме, остальные.

2. Выделять из группы предметов один или несколько предметов, обладающих определёнными свойствами (одним или несколькими): цвет, величина, форма, назначение.

3. Называть числа. Искать нужную страницу в учебнике.

Русский язык: 1. Составлять и записывать связные высказывания в ответах на вопросы.

Рисование: Изображать схематические рисунки, чертежи, схемы, таблицы.

Содержание программы по внеурочному занятию – поварское дело взаимосвязано с математикой, русским языком, чтением, природоведением, физической культурой, рисованием, основам социальной жизни.

8. Тематическое планирование.

Тематический план внеурочных занятий (поварское дело) 8 класс (1 час в неделю. Всего 34 часа)
--

Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе	1	1	-
Тепловая обработка рыбы	4	1	3
Тепловая обработка мяса	4	1	3
Тепловая обработка птицы	4	1	3
Первые блюда	3	1	2
Пряности, приправы и специи	4	2	2
Соусы	4	2	2
Холодные блюда и закуски	4	2	2
Холодные напитки	2	1	1
Горячие сладкие блюда	2	1	1
Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину	2	-	2
Итого	34часа		

Тематический план внеурочных занятий (поварское дело) 9 класс (1 час в неделю. Всего 34 часа)

Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе	1	1	-
Тепловая обработка рыбы	4	1	3
Тепловая обработка мяса	4	1	3
Тепловая обработка птицы	4	1	3
Первые блюда	3	1	2
Пряности, приправы и специи	4	2	2
Соусы	4	2	2
Холодные блюда и закуски	4	2	2
Холодные напитки	2	1	1
Горячие сладкие блюда	2	1	1
Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину	2	-	2
Итого	34часа		

9. Учебно-методическое обеспечение:

- * 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.
- * Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство

«НЦ ЭНАС», 2001 г.

- * Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
- * Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993 г.
- * 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.
- * За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство «Учитель» Волгоград, 2009 г.
- * Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г

Дополнительная литература:

- * Борщи/составитель В.М.Рошаль. - М.: Эксмо, 2004 г.
- * «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
- * «Гарниры на любой вкус» -М.: Эксмо, 2007 г.
- * Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.
- * Сушение овощей, плодов и ягод: Сборник- М.: Лабиринт-К, 2000 г.
- * Титц О., Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого-М.: Мой мир, 2006 г.
- * Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000 г.
- * Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.: Просвещение, 1993 г.
- * Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма- пресс.Инвест.2005 г.
- * Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2001 г.
- * «Еда для всей семьи» №9, 2012, «Все для дома, для семьи» №12 2010 г.
- * Молоховец.А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003 г.
- * Шмидт Х. «Лучшие кулинарные рецепты». – М.: Мой Мир. 2006 г.
- * 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- * 50 рецептов. Супы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- * 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- * 50 рецептов. Блюда из рыбы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.