

Аннотация по предмету «Профильный труд (Поварское дело)»

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее АООП ОО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

АООП ОО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5-9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Задачи обучения:

овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;

развитие потребности в труде;

обучение обязательному общественно полезному труду;

подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;

расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

формирование представлений о технологии производства пищи;

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 обучающихся;

ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

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;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 классе определяет следующие задачи:

введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;

приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности

трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;

формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;

формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;

формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.