

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено

на методическом объединении
трудовой подготовки, математики и
физической культуры

И.Н.Мельник
И.Н.Мельник/
ФИО

Протокол № 1

от «*30*» *августа* 2023 г.

«Утверждаю»

Директор КГОБУ
Находкинская КШ

Е.В.Богачёва
/Богачёва Е. В./
ФИО

Приказ № 124/ОД

от «01» сентября 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария)

9 «Б» класса

на 2023 – 2024 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1) на 2023-2024 учебный год

Программу составила: учитель Середина Ольга Леонидовна

КУЛИНАРИЯ

Пояснительная записка

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки труда создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках трудового обучения происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Кулинария является одним из профилей профессионального обучения в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи:

1. Формировать элементарные технологические умения и навыки, и базовые учебные действия по предмету:

а) Развивать у учащихся общетрудовые умения и навыки: ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, анализировать результаты труда.

б) Обучать учащихся пользоваться инструкционными и технологическими картами.

в) Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.

г) Работать над развитием речи, учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.

д) Корректировать и развивать у учащихся познавательные психические процессы.

е) Воспитывать у учащихся устойчивое положительное отношение к труду и формировать необходимые в повседневной производительной деятельности нравственные качества (добросовестность, честность, ответственность за порученное дело, чувство долга и др.), эстетический вкус.

ж) Формировать у учащихся коммуникативные умения и навыки.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки

первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

В учебном плане профильный труд (кулинария) представлен в 9 классе с нагрузкой в неделю 7 часов.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона для проведения практических работ. Рабочая зона включает в себя набор кухонной мебели, холодильник, эл. плиты. Для практической работы учащихся в кабинете имеются наборы чайной, столовой, кухонной посуды и инвентаря. Материально-техническое оснащение учебного предмета включает в себя: информационные плакаты и настенные планшеты по разделам кулинарии, инструкционные технологические карты, пооперационные карты с изображением технологических операций, карточки для индивидуальной работы по разделам кулинарии, дидактические игры, пособия для учащихся по разделу кулинарии, карточки с кулинарной терминологией, ноутбук, презентации к урокам кулинарии, рецептурные справочники, книги, популярные издания по кулинарии и др.

Данная программа является составительской, разработана на основе программ С.Л. Мирского по профессионально-трудовому обучению, входящих в

сборник №2 «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы» под ред. В.В. Воронковой. М. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2009г.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

1. Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
2. овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
3. владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
4. принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование; развитие мотивов учебной деятельности;
5. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
6. формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
7. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень овладения предметными результатами не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

Минимальный уровень

Учащиеся должны знать: способы заготовки овощей на зиму; технологию соления, консервирования овощей и фруктов, квашения капусты, замораживание зелени. Назначение овощного цеха, его оборудование, посуду и инвентарь. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей. Группы овощей. Питательная ценность овощей. Формы нарезки овощей, кулинарное использование. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе и работе с ножом; холодные блюда и закуски; виды бутербродов, технологию приготовления бутербродов и салатов. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд.

Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе с эл. плитой и эл. духовкой; технологию приготовления дрожжевого теста безопасным и опасным способом; технологию приготовления фаршей и начинок для пирожков и пирогов. Назначение мясо - рыбного цеха, его оборудование, инвентарь, посуду; питательную ценность мяса, виды мяса; разделку, полуфабрикаты из мяса. Приготовление котлетной массы. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков. Технологию приготовления чая, какао, кофе; технологию приготовления блюд из яиц и творога;

Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола; овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; технологию приготовления овощных блюд; виды каш, технологию приготовления различных каш; блюда из макаронных изделий, технологию приготовления блюд из макарон и бобовых. Технологию приготовления сладких блюд; технологию приготовления заправочных, молочных и холодных супов; технологию приготовления песочного, бисквитного теста; технологию обработки рыбы и приготовления горячих рыбных блюд.

Учащиеся должны уметь:

Организовать рабочее место; следить за чистотой и порядком на рабочем месте; работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Замораживать, солить и консервировать овощи и фрукты; обрабатывать овощи при помощи кухонного ножа и овощечистки, нарезать сырые и отварные овощи различными формами нарезки, соблюдать правила т/б при работе с ножом. Готовить бутерброды и салаты; готовить дрожжевое (безопарным способом) и бездрожжевое тесто и изделия из него. Готовить блюда из яиц и творога; сервировать стол к чаю, обеду и ужину. Осуществлять обработку нарезку рыбы, мяса; готовить горячие рыбные и мясные блюда; готовить сладкие блюда, мучные изделия; готовить блюда и гарниры из овощей, макарон, бобовых, круп. Готовить супы; составлять меню.

Достаточный уровень

Учащиеся должны знать: способы заготовки овощей на зиму; технологию сушки и быстрого замораживания, технологию соления, консервирования овощей, квашения капусты. Питательную ценность яиц и творога; технологию приготовления блюд из яиц и творога. Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; с эл. духовкой. Виды сладких блюд; посуду и инвентарь для их приготовления технологию приготовления компотов и киселей. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе. Виды бутербродов, назначение; технологию приготовления бутербродов. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков; технологию приготовления чая, какао, кофе. Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола. Овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей;

технологии приготовления овощных блюд; питательную ценность блюд из круп и макаронных изделий; виды каш, крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш; технологию приготовления рассыпчатой, вязкой, жидкой каши; технологию приготовления блюд из макарон и бобовых. Питательную ценность бульонов, виды бульонов, правила варки бульонов, технологию приготовления бульонов, посуду и инвентарь для приготовления бульонов. Классификацию супов; посуду, инвентарь для приготовления супов; общие правила и технологию приготовления заправочных супов; жидкие основы для приготовления заправочных супов; ассортимент заправочных супов; технологию приготовления прозрачных, молочных и холодных супов.

Учащиеся должны уметь: Обрабатывать, нарезать овощи для соления, консервирования, квашения; обрабатывать посуду, инвентарь для соления, готовить рассол и солить огурцы; солить и консервировать овощи по рецепту. Отваривать яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую; готовить омлеты натуральные, смешанные; яичницу-глазунью; ленивые вареники, сырники; нарезать хлеб толщиной 1-1,5 см; готовить бутерброды; Выбирать посуду для приготовления горячих мясных блюд; готовить несложные блюда из мяса, птицы, котлетной массы.. Готовить чай, кофе, какао; осуществлять выбор предметов сервировки, правильно располагать посуду и приборы для сервировки стола к чаю; осуществлять выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей; готовить гарниры из макаронных изделий, гороха, фасоли; готовить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Осуществлять варку, жарку, пассирование, тушение, припускание овощей; готовить несложные блюда из картофеля, капусты, свёклы, кабачков, баклажан; соблюдать оптимальный режим тепловой обработки; осуществлять организацию и уборку рабочего места; мытьё, сушку посуды и инвентаря горячего цеха. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой Выбирать посуду, готовить компоты из свежих, сушеных и замороженных фруктов; готовить кисели из полуфабрикатов и натуральных

фруктов. Осуществлять выбор посуды для приготовления бульонов и супов; подпекать без жира коренья; готовить бульоны и прозрачные супы; пассеровать, тушить, припускать овощи; соблюдать температурный и технологический режим, последовательность закладки продуктов, времени их варки; готовить овощные, картофельные супы, щи, борщи, рассольники, молочные, холодные супы. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой.

9 КЛАСС

7 часов в неделю, 238 часов в год

1 четверть – 63ч

Вводное занятие (3 часа). План работы и задачи на год. **Повторение. Заготовка овощей на зиму** (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи, фрукты. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Соление огурцов; обработка, нарезка, квашение капусты, консервирование помидоров, огурцов, компотов.

Этика и эстетика труда: Соблюдение правил безопасной работы с горячей жидкостью, со стеклянной посудой, ножом; оборудованием горячего цеха.

Овощи. Первичная обработка овощей, нарезка, кулинарное использование форм нарезки. (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Группы овощей. Питательная ценность овощей. Формы нарезки овощей, простые и фигурные, кулинарное использование. (Повторение). *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь овощного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка и нарезка овощей кубиками, соломкой брусочками, ломтиками, дольками, кружочками, кольцами, полукольцами. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей.

Практическое повторение по теме: Первичная обработка и нарезка овощей. (10 часов). **Холодные блюда и закуски** (10 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для бутербродов и салатов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Нарезка хлеба, сыра, колбасы, приготовление простых, сложных, горячих бутербродов. Приготовление салатов из овощей с добавлением мясных, рыбных, морепродуктов и др. Обработка, нарезка овощей, заправка салата. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования приготовления бутербродов и салатов. Соблюдение правил безопасной работы с ножом; оборудованием холодного цеха.

Практическое повторение по теме: Холодные блюда и закуски (10 часов). **Составление меню** (8 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Значение пищи в жизни человека. Основные питательные вещества. Режим питания. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд. **Инструменты и оборудование:** типовое меню. **Технологии изготовления предмета труда:** Составление дневного меню. **Этика и эстетика труда:** Соблюдение режима питания. **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление бутербродов, салатов. Составление меню (2 часа). Приготовление бутербродов, салатов. Составление меню.

II четверть. -53ч.

Вводное занятие (2 часа). **Изделия из дрожжевого теста** (23 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Мука, сырье для муки, сортность, питательная ценность. Дрожжи. Дрожжевое тесто. Опара. Фарши и начинки для пирожков и пирогов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным способом. Просеивание муки, замес теста, брожение, обминание, разделка теста на пирожки и пироги, ватрушки; расстойка, выпечка. Приготовление фарша из капусты, начинок из яиц и лука, яблок. Приготовление блинов и оладьей. **Этика и эстетика труда:**

Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление блинов, оладьей, пирогов, ватрушек из дрожжевого теста. (22 часов). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (6 часов).

III четверть -70ч.

Вводное занятие (2 часа). План работы на четверть. Правила техники безопасности с эл. плитой. **Первичная обработка мяса.** (22 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Питательная ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса. Виды мяса. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, инвентаря. Разделка мяса, приготовление полуфабрикатов бефстроганов, рагу, гуляша, плова, из котлетной массы. Мытьё посуды и инвентаря после работы с мясными продуктами. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы в мясо - рыбном цехе.

Горячие блюда из мяса. (21 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Блюда из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса, котлетной массы, домашней птицы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления горячих мясных блюд. Отваривание сосисок, сарделек. Приготовление отварной курицы, бефстроганов, печени жареной, гуляша, рагу, плова, мяса тушеного, голубцов. Приготовление котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек из котлетной массы. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса. (21 часов). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление горячих блюд из мяса. (4 часа)

IV четверть -52ч.

Вводное занятие (2 часа). Повторение курса кулинарии. Подготовка к экзаменам. **Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий.** (6 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Овощи, крупы, макаронные изделия. Питательная ценность. Блюда из них. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, отварной цветной капусты, жареного картофеля, картофельных котлет, кабачков, баклажанов, тушеного картофеля, капусты, кабачков и баклажанов с овощами. Приготовление рассыпчатой гречневой, рисовой каш, молочных каш из пшена, пшеничной и манной круп. Приготовление вермишели отварной с маслом и сыром, макарон с овощами, макарон по-флотски, макарон, запеченных с яйцом и сыром. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Супы (6 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Назначение первых блюд. Бульоны. Виды бульонов, правила варки. Классификация супов по способу приготовления, по жидкой основе, по температуре подачи. Технология приготовления заправочных, молочных, холодных, супов – пюре. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Обработка мяса, овощей, круп, нарезка овощей кубиками, соломкой, брусочками. Пассерование, тушение, припускание овощей. Приготовление супов картофельных с консервами, крупами, макаронными и бобовыми изделиями, фрикадельками. Приготовление щей, борщей, рассольников, молочных и холодных супов. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по темам: Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление заправочных, молочных, холодных супов. (6 часов).

Блюда из яиц и творога (4 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Питательная ценность яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую, приготовление яичницы - глазуньи, омлетов, ленивых вареников, сырников. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой.

Горячие напитки, холодные сладкие блюда. (2 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Питательная ценность горячих напитков, холодных сладких блюд. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление чая, какао, кофе, компотов, киселей. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой.

Бездрожжевое тесто и изделия из него (6 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления бездрожжевого теста. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление песочного, бисквитного, слоенного и заварного теста и изделий из него. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов (6 часов) *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* рыба и морепродукты. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного и горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Определение доброкачественности рыбы. Обработка и нарезка рыбы. Приготовление отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Рыбных котлет; отварных, жареных кальмаров. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места. **Практическое повторение по темам:** Приготовление блюд из яиц и творога, горячих напитков, холодных сладких блюд, изделий из бездрожжевого теста,

горячих блюд из рыбы и морепродуктов. (8 часов). **Самостоятельная работа.** (4 часа). По выбору учителя. **Контрольная работа.** (4 часа). По выбору учителя.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по кулинарии на конец школьного обучения (IX класс)

Минимальный уровень: Знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать. Умение самостоятельно (с помощью учителя) выбрать посуду и инвентарь для приготовления изученного блюда. Знание названий посуды и инвентаря и классификация их по виду. Знание названий основных продуктов, умение различать продукты животного и растительного происхождения. Знание правила хранения продуктов. Умение обрабатывать и нарезать овощи заданной формы (по подобию или с помощью). Знание санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами. Представления о принципах действия электрической плиты, умение ей пользоваться.

Представления о правилах безопасной работы с ножом и электрической плитой, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы. Умение готовить несложные холодные блюда: открытые бутерброды, салаты из сырых и отварных овощей. Отваривание овощей, яиц. Приготовление несложных отварных блюд: каши рассыпчатой, отварных макарон, картофеля отварного. Чтение (с помощью учителя) технологической или инструкционной карты используемой в процессе приготовления блюда. Представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейное, штукатурно-малярное дело). Понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов. Заботливое и бережное отношение к оборудованию, инвентарю в кабинете.

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. Выполнение общественных поручений по ежедневной влажной уборке кабинета после урока

кулинарии. Посильное участие в благоустройстве и озеленении школьной территории.

Достаточный уровень

Умение самостоятельно организовать рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и посуду в соответствие с практической работой. Ориентировка в задании при помощи технологической или инструкционной карты. Планирование самостоятельно или с помощью учителя предстоящей практической работы.

Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий, и корректировка хода практической работы. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. Знание и умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности с ножом, электрической плитой при работе. Знание оптимальных и доступных технологических приемов первичной и тепловой обработки продуктов в зависимости от вида практической работы в соответствии с содержанием программного материала. Владение основными: варка, жарка, выпекание и вспомогательными: пассирование, припускание, тушение приемами тепловой обработки. Знание и умение сервировки стола к чаю, обеду, ужину. Знание технологии приготовления блюд в соответствии с содержанием программного материала. Экономное расходование продуктов. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся IX классов.

1. Личностные учебные действия представлены следующими умениями: гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся; 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.

2. Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых), слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать доступные источники и

средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

3. 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.

4. Познавательные учебные действия представлены умениями: 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.