

**Приложение  
к АООП среднего общего  
образования обучающихся с  
умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)  
10 класс с углубленной  
профессиональной подготовкой**

**Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
общеобразовательная организация для обучающихся, воспитанников с  
ограниченными возможностями здоровья «Школа-интернат №1»**

**Рабочая программа учебного предмета**

**«Трудовая практика»**

**Производственное обучение «Кухонный рабочий»**

**10 класс**

Учитель: Д.А. Рогова

## Пояснительная записка

Основной задачей обучения обучающихся ГБУ КО «Школы-интерната №1» является обучение их основным навыкам доступных профессий, в формировании у школьника самостоятельности при выполнении различных трудовых заданий. Впоследствии на этой основе происходит их подготовка к самостоятельной жизни и труду на производственных предприятиях, не относящихся к системе социального обеспечения. Решая важнейшие задачи реабилитации детей с ограниченными возможностями здоровья, трудовое обучение занимает одно из центральных мест в общей системе учебно-воспитательной работы в школе.

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы трудовой практики составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ;
- Приказ Министерства Образования и науки РФ от 10.04.2002 № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 год №1599) (в части структуры программы);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закон Калининградской области от 01.07.2013 № 241 «Об образовании в Калининградской области» (с изменениями на 28 сентября 2020 года);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. N 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), включенная в реестр примерных основных общеобразовательных программ (протокол от 22.12.2015г № 4/15);
- Устав ГБУ КО «Школы-интерната №1»;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа среднего общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 10 класс с углубленной профессиональной подготовкой ГБУ КО «Школы-интерната №1»;

### Общая характеристика рабочей программы трудовой практики

**Цель программы:** обучение детей и подростков с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) технико-технологическим сведениям, приемам работы по соответствующему профилю.

На уроках производственного обучения учащиеся овладевают доступными для них знаниями, приёмами труда и умениями; учатся рационально планировать свои трудовые действия. Практическая деятельность учащихся, прежде всего по своей внутренней организации (уяснению условий задания, выбору рациональных действий, использованию прошлого опыта и т.п.), постепенно приближается к труду рабочего на производстве.

При обучении особое внимание уделяется коррекции недостатков в трудовой деятельности школьников. Наряду с решением коррекционных задач появляется возможность развивать у школьников те трудовые умения, которые повышают их самостоятельность непосредственно в условиях работы на производстве (выбор наилучшего варианта плана

работы, использование стандартных планов при построении общего плана работы, выбор материала, инструментов и приспособлений).

Не менее важная задача обучения учащихся старших классов в школьных мастерских заключается в формировании профессиональных навыков. Овладение навыками осуществляется постепенно, путём проведения специальных упражнений, но главным образом при изготовлении общественно полезных изделий.

### **Место в учебном плане.**

Учебный предмет «Трудовая практика» входит в предметную область «Трудовая подготовка». Реализация программы рассчитана на 30 дней. Продолжительность рабочего дня – 3 часа (в зависимости от психофизического состояния ребенка).

Трудовая практика проходит по окончании учебного года или в течение учебного года во вторую половину дня.

### **Личностные и предметные результаты обучающихся, ожидаемые после прохождения трудовой практики**

#### **Личностные результаты**

- Иметь уважительное отношение к иному мнению, истории и культуре других народов;
- Иметь адекватные представления о собственных возможностях;
- Овладеть социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- Владеть навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- Иметь социально значимые мотивы учебной деятельности;
- Иметь навыки сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- Владеть установкой на безопасный, здоровый образ жизни,
- Овладеть начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- Владеть способностью к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- Уметь сопереживать чувствам других людей
- Иметь установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- Иметь готовность к самостоятельной жизни.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- Знать название материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- Знать свойство материалов и правило хранения; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- Знать и применять правило безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- Знать основы современного промышленного строительства, транспорта, сферы обслуживания;
- Читать технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- Определять утилитарные и эстетические ценности предметов, изделий;
- Понимать и оценивать красоты труда и его результатов.

- Составлять стандартного плана работы;
- Понимать и оценивать красоты труда и его результатов;
- Использовать эстетические ориентиры/эталона в быту, дома и в школе;
- Оценивать эстетически предметы и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- Распределять роли в группе, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;
- Учитывать мнение товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- Комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижение товарищей;
- Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

### **Достаточный уровень:**

- Осознавать определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной целью;
- Осуществлять настройку и текущего ремонта инструмента;
- Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;
- Создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- Определять самостоятельно задачи предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- Прогнозировать конечный результат и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- Владеть некоторыми видам общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.);
- Понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- Способствовать к самооценке, пониманию необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

## **Содержание трудовой практики.**

Программа учитывает особенности познавательной деятельности детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Она направлена на всестороннее развитие личности воспитанников, способствует их умственному развитию, обеспечивает трудовое, эстетическое, нравственное воспитание. Содержание обучения имеет практическую направленность.

В программе основным принципом является принцип коррекционной направленности. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у воспитанников специфических нарушений.

Трудовая практика предусматривает адаптацию обучающихся к самостоятельному труду.

На вводном занятии ученики знакомятся с перечнем работ, которые будут выполнены в ходе реализации программы. На этом занятии производится инструктаж по ТБ, и повторяются правила поведения во время выполнения производственных работ.

Исходя из местных условий обучения, ГБУ КО «Школа-интернат № 1» выбирает соответствующие виды летней трудовой практики, уточняя содержание базовых программ, или по их образцу разрабатывает новые для других видов труда.

Выбирая рабочие места, следует учитывать следующие требования:

- виды работ подбираются с учетом перспективы трудоустройства;
- уровень трудности выполнения заданий должен быть дифференцирован по возможностям обучающихся;
- задания выбираются с возрастанием сложности;
- рабочие места должны соответствовать ТБ и нормам гигиены труда подростков.

При окончании практики проводится итоговое классное собрание.

## **Тематическое планирование трудовой практики учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий»**

**10 класс (по 3 часа в день) 30 дней**

№ п/п	Тема	Кол-во дней
1-5	Повторение правил ТБ при работе с оборудованием и инструментами. Анализ выполненной работы. Оценка качества.	5д
6-20	Уборка кухни, помещения для приготовления пищи. Разные виды уборки	15д
21 - 30	Приготовление рыбных и мясных фаршей.	10д

### **Описание материально – технического обеспечения учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий»**

Производственный стол - 1  
 Учительский стул – 1  
 Холодильная камера производственная - 3  
 Ученические стулья – 6  
 «Горячий стол» упаковочный – 1  
 Весы электронные – 1  
 Холодильник шоковой заморозки – 1  
 Овощерезка электрическая - 1  
 Вакуумный упаковщик - 1  
 Аппарат для приготовления п/ф - 1  
 Мясорубка настольная - 1  
 Мясорыхлитель настольный -1  
 Ноутбук – 1

### **Дидактический материал**

№ п/п	Наименование
1.	Тестовые задания
2.	Карточки-задания
3.	Технологические карты
4.	Серия книг «Кухни народов мира»

5.	Учебник «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев
	Таблицы
1.	Виды полов
2.	Стеклянная посуда
3.	Металлическая посуда
4.	Фаянсовая посуда
5.	Алюминиевая посуда
6.	Разделочные доски
7.	Виды предприятий общественного питания
8.	Швабы, щётки, тряпки
9.	Моющие средства
10.	Чистящие средства
11.	Требования к качеству уборки помещения столовой
12.	Требования к качеству вымытой посуды
13.	Санитарно-гигиенические требования к работнику пищеблока
14.	Виды круп
15.	Чай, кофе, какао
16.	Оборудование и инвентарь для мытья посуды
17.	Оборудование для уборки полов
18.	Молочная продукция
19.	Мясо и мясная продукция
20.	Яйца и яичные товары
21.	Рыба и рыбная продукция

### Проверочный материал

№ п/п	Наименование
	Тесты
1.	Правила работы со шваброй
2.	Посуда и инвентарь
3.	Работа в столовой
4.	Текущий контроль за 1 триместр 10 класс
5.	Текущий контроль за 2 триместр 10 класс
6.	Промежуточный контроль успеваемости за 10 класс

### Раздаточный материал

№ п/п	Наименование	Количество
	Технологические карты приготовления	
1.	Винегрет	6
2.	Окрошка	6
3.	Сырники	6
4.	Оливье	6
5.	Пицца с грибами	6
6.	Рыбные котлеты	6
7.	Омлет	6
	Карточки-задания	

1.	Столовые принадлежности	6
2.	Моющие средства	6
3.	Посуда	6
4.	Уборка поверхностей пищеблока	6
5.	Крупы	
6.	Овощи	
7.	Фрукты	
8.	Мясная продукция	
9.	Рыбная продукция	
10.	Молочная продукция	
11.	Работа в столовой	
12.	Режим работы пищеблока	
	Коррекционная работа	
1.	Игры на внимание	6
2.	Игры на развитие памяти	6
3	Развитие мелкой моторики рук	6

#### **Наглядные пособия**

№ п/п	Наименование
1.	Набор стеклянной посуды
2.	Набор металлической посуды
3.	Набор фаянсовой посуды
4.	Набор разделочных досок
5.	Кухонный инвентарь и принадлежности
6.	Моющие и чистящие средства
7	Оборудование и инвентарь для уборки полов
8.	Оборудование и инвентарь для мытья посуды
9.	Рабочая одежда для работника пищеблока