

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16 Д. КУЛИШ

Рассмотрено
на педсовете
Протокол № 1
«__» сентября 2024г
Руководитель МО

Согласовано
Замдиректора по УВР
_____ Нурисламова Р.С
«__» сентября 2024г

Утверждаю
Директор школы
_____ Немирич Т.Н.
«__» сентября 2024г
приказ №__ от _____ 2024г

Адаптированная рабочая программа

по пекарскому делу

9 класс

Составитель
учитель технологии
высшей квалификационной категории
Немирич Татьяна Николаевна

Пояснительная записка

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (пекарское дело) составлена учителем технологии МОБУ ООШ№16 д. Кулиш Немирич Татьяной Николаевной для детей с лёгкой умственной отсталостью 9 класса.

Цели профессионально-трудового обучения:

- расширить представления учащихся о видах муки и ее питательной ценности. Ознакомить на практике с технологией приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитания трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах пекарского дела, технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- общеобразовательных знаний и навыков.

Основные формы:

- урок,
- практическая работа,
- самостоятельная работа,
- фронтальная работа.

Основные технологии:

- лично-ориентированное обучение,
- деятельностный подход,
- уровневая дифференциация,
- информационно-коммуникативные технологии,
- здоровьесберегающие технологии,
- игровые технологии.

Основными видами деятельности обучающихся по предмету являются:

- беседа (диалог);

- практическая деятельность: способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- самостоятельная работа;
- составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте;

Методы обучения: беседа, словесные, практические

В образовании ребенка с ограниченными возможностями здоровья особое значение должно придаваться развитию его жизненной компетенции.

Разделы программы содержат дидактические единицы, обеспечивающие формирование компетенций:

- для развития коммуникативной, социально-трудовой и учебно-познавательной компетенции – сведения о хлебе, о классификации хлебобулочных изделий;
- знакомство с массовым производством, организацией работы на пекарских предприятиях – становление и формирование ценностно-ориентационной компетенции.

Теоретическое обучение рабочей программы направлено на формирование у обучающихся знаний основ пекарского дела, технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении упражнений. На практических занятиях изучаются приемы выпечки хлебобулочных изделий, технологическую последовательность изготовления хлебобулочных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Согласно действующему учебному плану на изучение курса по профессионально-трудовому обучению (пекарское дело) отводится – **264 часов (8 часов в неделю)**. Основными методами обучения, являются объяснение, рассказ, демонстрация, наблюдения, практические работы, инструктаж.

В процессе обучения используются такие формы урока, как рассказ, практическая работа, тестирование. Предусмотрена классно-урочная организация учебного процесса.

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития обучающихся с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Контроль знаний и умений осуществляется с помощью тестов, контрольных работ.

В процессе обучения используются технологические и инструкционные карты, дидактические материалы (для личного использования обучающимися на уроках), образцы отдельных деталей и узлов, готовые изделия. На каждом занятии предусматривается включение обучающихся в практическую деятельность продуктивного, творческого характера.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера.

В каждой четверти предусматривает формирование навыков практического выполнения, а также является одним из способов изучения динамики развития трудовых способностей обучающихся. Целенаправленное изучение таких работ учителем, наряду с другими методами наблюдения за ребенком позволяет выявить сильные и слабые стороны трудовой деятельности каждого ученика, наметить задачи исправления присущих им недостатков.

Обучение пекарскому делу развивает мышление, способность к пространственному анализу, мелкую и крупную моторику у детей с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, при выполнении практической работы т.е. выпечка хлеба или хлебобулочных изделий формирует у них эстетические представления, благотворно сказывается на становлении личности, способствует их социальной адаптации и обеспечивает им в определенной степени самостоятельность в быту.

Перечень «знаний и умений» формируемых у школьников:

Должны знать и уметь:

- правила безопасной работы с ручными инструментами и на жарочном шкафу, принцип изготовления хлеба, классификацию хлебобулочных изделий;
- виды приготовления теста;
- виды разрыхлителей;
- правила замеса дрожжевого теста;
- технологию приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по технологическим картам,

Ожидаемые результаты:

- овладение обучающимися трудовыми знаниями и умениями, необходимых для выполнения практических работ;
- овладение правилами и приемами приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- овладение способами в формировании профессиональных планов и в выборе профессии.

Формы оценивания:

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- качество изготовленного объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы);
- прилежание ученика во время работы;
- уровень психо-физического развития обучающегося.

За теоретическую часть:

Оценка «5» ставится обучающемуся, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится обучающемуся, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Оценка «2» ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

Оценка «1» ставится обучающемуся, если не умеет ответить на поставленные вопросы.

За практическую работу:

Оценка «5» ставится обучающемуся, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Оценка «3» ставится обучающемуся, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Оценка «2» ставится обучающемуся, если работа не выполнена.

Оценка «1» ставится обучающемуся, если он не приступал к работе

**Тематическое планирование по пекарскому делу 9 класс
2024- 2025 учебного года**

№	Тема урока (тип урока)	Кол часо в	Дата	
			по прог.	факт.
1–ая полугодия (160 ч.)				
Классификация хлебобулочных изделий				
Хлебобулочные изделия со средней влажностью (214 ч.)				
Хлебные изделия (60 ч.)				
1-2	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда (Урок-беседа).	2	04.09/2ч	
3-6	Классификация хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия со средней влажностью. (объяснение нового материала)	4	06.09/4ч	
7-10	Хлебные изделия. Пшеничный хлеб. (объяснение нового материала)	4	07.09/4ч	
11-20	Приготовление пшеничного хлеба. (практическая работа)	10	11.09/2ч 13.09/4ч 14.09/4ч	
21-22	Хлебные изделия. Ржаной хлеб. (объяснение нового материала)	2	18.09/2ч	
23-30	Приготовление ржаного хлеба. (практическая работа)	8	20.09/4ч 21.09/4ч	
31-32	Хлебные изделия. Ржано-пшеничный хлеб. (объяснение нового материала)	2	25.09/2ч	
33-40	Приготовление ржано-пшеничного хлеба. (практическая работа)	8	27.09/4ч 28.09/4ч	
41-42	Диетические хлебные изделия. (объяснение нового материала)	2	02.10/2ч	
43-50	Приготовление диетических хлебных изделий. (практическая работа)	8	04.10/4ч 05.10/4ч	
51-52	Национальные хлебные изделия. (объяснение нового материала)	2	09.10/2ч	
53-60	Приготовление национальных хлебных изделий. (практическая работа)	8	11.10/4ч 12.10/4ч	
Булочные изделия (80 ч.)				
61-62	Булочные мелкоштучные изделия. Булки. (объяснение нового материала)	2	16.10/2ч	
63-70	Приготовление булки. (практическая работа)	8	18.10/4ч 19.10/4ч	
71-72	Булочные мелкоштучные изделия. Крендели. (объяснение нового материала)	2	23.10/2ч	
73-80	Приготовление кренделя. (практическая работа)	8	25.10/4ч 26.10/4ч	
81-82	Булочные мелкоштучные изделия. Сайки. (объяснение нового материала)	2	06.11/2ч	
83-90	Приготовление сайки. (практическая работа)	8	08.11/4ч 09.11/4ч	

91-92	Булочные мелкоштучные изделия. Булочная мелочь. (объяснение нового материала)	2	13.11/2ч	
93-100	Приготовление булочных мелочей. (практическая работа)	8	15.11/4ч 16.11/4ч	
101-102	Булочные мелкоштучные изделия. Калачи и ситнички. (объяснение нового материала)	2	20.11/2ч	
103-120	Приготовление калач и ситничков. (практическая работа)	18	22.11/4ч 23.11/4ч 27.11/2ч 29.11/4ч 30.11/4ч	
121-122	Булочные крупноштучные изделия. Батон. (объяснение нового материала)	2	04.12/2ч	
123-130	Приготовление батона. (практическая работа)	8	06.12/4ч 07.12/4ч	
131-132	Булочные крупноштучные изделия. Плетеные изделия. (объяснение нового материала)	2	11.12/2ч	
133-140	Приготовление плетеных изделий. (практическая работа)	8	13.12/4ч 14.12/4ч	
Мучные кулинарные изделия (74 ч.)				
141-142	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Пирожки. (объяснение нового материала)	2	18.12/2ч	
143-152	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	10	20.12/4ч 21.12/4ч 25.12/2ч	
153	Контрольная работа	1	27.12	
154-160	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	7	27.12/3ч 28.12/4ч	
2-ая полугодия (176 ч.)				
161	Вводное занятие. Повторный инструктаж по охране труда (урок-беседа)	1	11.01	
162-164	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Ватрушки. (объяснение нового материала)	3	11.01/3ч	
165-174	Приготовление ватрушки. (практическая работа)	10	15.01/2ч 17.12/4ч 18.12/4ч	
175-176	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Пончики. (объяснение нового материала)	2	22.01/2ч	
177-184	Приготовление пончиков. (практическая работа)	8	24.01/4ч 25.01/4ч	
185-186	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Пироги. (объяснение нового материала)	2	29.01/2ч	
187-194	Приготовление пирогов. (практическая работа)	8	31.01/4ч 01.02/4ч	
195-196	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Расстегаи. (объяснение нового материала)	2	05.02/2ч	

197-204	Приготовление расстегаи. (практическая работа)	8	07.02/4ч 08.02/4ч	
205-206	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Кулебяки. (объяснение нового материала)	2	12.02/2ч	
207-214	Приготовление кулебяков. (практическая работа)	8	14.02/4ч 15.02/4ч	
Мучные кондитерские изделия (46 ч.)				
215-216	Мучные кондитерские изделия. Торты. (объяснение нового материала)	2	19.02/2ч	
217-224	Приготовление тортов. (практическая работа)	8	21.02/4ч 22.02/4ч	
225-226	Мучные кондитерские изделия. Пряники. (объяснение нового материала)	2	26.02/2ч	
227-234	Приготовление пряников. (практическая работа)	8	28.02/4ч 01.03/4ч	
235-236	Мучные кондитерские изделия. Печения. (объяснение нового материала)	2	05.03/2ч	
237-240	Приготовление печений. (практическая работа)	4	07.03/4ч	
241-242	Мучные кондитерские изделия. Кексы. (объяснение нового материала)	2	12.03/2ч	
243-250	Приготовление кексов. (практическая работа)	8	14.03/4ч 15.03/4ч	
251-252	Мучные кондитерские изделия. Рулеты. (объяснение нового материала)	2	19.03/2ч	
253-260	Приготовление рулетов. (практическая работа)	8	21.03/4ч 22.03/4ч	
Хлебобулочные изделия с пониженной влажностью (76 ч.) Бараночные изделия (30 ч.)				
261-262	Бараночные изделия. Сушки. (объяснение нового материала)	2	02.04/2ч	
263-270	Приготовление сушки. (практическая работа)	8	04.04/4ч 05.04/4ч	
271-272	Бараночные изделия. Баранки. (объяснение нового материала)	2	09.04/2ч	
273-280	Приготовление баранков. (практическая работа)	8	11.04/4ч 12.04/4ч	
281-282	Бараночные изделия. Бублики. (объяснение нового материала)	2	16.04/2ч	
283-290	Приготовление бубликов. (практическая работа)	8	18.04/4ч 19.04/4ч	
Сухарные изделия (20 ч.)				
291-292	Сухарные изделия. Гренки. (объяснение нового материала)	2	23.04./2ч	

293-300	Приготовление гренков. (практическая работа)	8	25.04/4ч 26.04/4ч	
301-302	Сдобные сухари. (объяснение нового материала)	2	30.04/2ч	
303-310	Приготовление сдобных сухарей. (практическая работа)	8	02.05/4ч 03.05/4ч	
Самостоятельные работы (26 ч.)				
311-316	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	6	07.05/2ч 10.05/4ч	
317-326	Приготовление пирожных. (практическая работа)	10	14.05/2ч 16.05/4ч 17.05/4ч	
327-336	Приготовление пряников. (практическая работа)	10	21.05/2ч 23.05/4ч 23.05/4ч	
Итого		264		