

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Иркутской области**

**МКУ «Отдел образования администрации Чунского района»**

**МОБУ ООШ № 16 д. Кулиш**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Профильный труд»**

для обучающейся 9 класса

(реализация АООП) (вариант 1)

**д. Кулиш 2024**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (пекарское дело) составлена учителем технологии МОБУ ООШ№16 д. Кулиш Немирич Татьяной Николаевной для детей с ОВЗ 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 – **238 часов (7 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 сказываются на становлении личности, способствует их социальной адаптации и обеспечивает им в определенной степени самостоятельность в быту.

## Планируемые результаты освоения учебного предмета

### 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 объёме, 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 учебного предмета

№	Название разделов	Количество часов
1	<b>Хлебные изделия</b>	44
2	Булочные изделия	56
3	Мучные кулинарные изделия	58
4	Мучные кондитерские изделия	38
5	Хлебобулочные изделия с пониженной влажностью	42
<b>ВСЕГО</b>		<b>238</b>

Календарно-тематическое планирование учебного предмета

№	Тема урока (тип урока)	Кол часов	Дата		Примечание
			по прог.	факт.	
1	2	3	4	5	6
<b>Хлебные изделия - 44 часа</b>					
1	Вводное занятие. Первичный инструктаж по охране труда (Урок-беседа).	2			
2	Классификация хлебобулочных изделий. Хлебобулочные изделия со средней влажностью. (объяснение нового материала)	4			
3	Хлебные изделия. Пшеничный хлеб. (объяснение нового материала)	4			
4	Приготовление пшеничного хлеба. (практическая работа)	6			
5	Хлебные изделия. Ржаной хлеб. (объяснение нового материала)	2			
6	Приготовление ржаного хлеба. (практическая работа)	6			
7	Хлебные изделия. Ржано-пшеничный хлеб. (объяснение нового материала)	2			
8	Приготовление ржано-пшеничного хлеба. (практическая работа)	6			
9	Диетические хлебные изделия. (объяснение нового материала)	2			
10	Национальные хлебные изделия. (объяснение нового материала)	2			
11	Приготовление национальных хлебных изделий. (практическая работа)	6			
<b>Булочные изделия - 56 часов</b>					
13	Булочные мелкоштучные изделия. Булки. (объяснение нового материала)	2			
14	Приготовление булки. (практическая работа)	6			
15	Булочные мелкоштучные изделия. Крендели. (объяснение нового материала)	2			
16	Приготовление кренделя. (практическая работа)	6			
17	Булочные мелкоштучные изделия. Сайки. (объяснение нового материала)	2			
18	Приготовление сайки. (практическая работа)	6			
19	Булочные мелкоштучные изделия. Булочная мелочь. (объяснение нового материала)	2			
20	Приготовление булочных мелочей. (практическая работа)	6			
21	Булочные мелкоштучные изделия. Калачи и ситнички. (объяснение нового материала)	2			
22	Приготовление калач и ситничков. (практическая работа)	6			
23	Булочные крупноштучные изделия. Батон. (объяснение нового материала)	2			
24	Приготовление батона. (практическая работа)	6			

1	2	3	4	5	6
25	Булочные крупноштучные изделия. Плетеные изделия. (объяснение нового материала)	2			
26	Приготовление плетеных изделий. (практическая работа)	6			
<b>Мучные кулинарные изделия - 58 часов</b>					
27	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Пирожки. (объяснение нового материала)	2			
28	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	6			
28	Контрольная работа	1			
30	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	7			
31	Вводное занятие. Повторный инструктаж по охране труда (урок-беседа)	1			
32	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Ватрушки. (объяснение нового материала)	3			
33	Приготовление ватрушки. (практическая работа)	6			
34	Мучные кулинарные мелкоштучные изделия. Пончики. (объяснение нового материала)	2			
35	Приготовление пончиков. (практическая работа)	6			
36	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Пироги. (объяснение нового материала)	2			
37	Приготовление пирогов. (практическая работа)	6			
38	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Расстегаи. (объяснение нового материала)	2			
39	Приготовление расстегаи. (практическая работа)	6			
40	Мучные кулинарные крупноштучные изделия. Кулебяки. (объяснение нового материала)	2			
41	Приготовление кулебяков. (практическая работа)	6			
<b>Мучные кондитерские изделия - 38 часов</b>					
42	Мучные кондитерские изделия. Торты. (объяснение нового материала)	2			
43	Приготовление тортов. (практическая работа)	6			
44	Мучные кондитерские изделия. Пряники. (объяснение нового материала)	2			
45	Приготовление пряников. (практическая работа)	6			
46	Мучные кондитерские изделия. Печения. (объяснение нового материала)	2			
47	Приготовление печений. (практическая работа)	4			
48	Мучные кондитерские изделия. Кексы.	2			

1	2	3	4	5	6
	(объяснение нового материала)				
49	Приготовление кексов. (практическая работа)	6			
50	Мучные кондитерские изделия. Рулеты. (объяснение нового материала)	2			
51	Приготовление рулетов. (практическая работа)	6			
<b>Хлебобулочные изделия с пониженной влажностью – 42 часа</b>					
<b>Бараночные изделия - 24 часа</b>					
52	Бараночные изделия. Сушки. (объяснение нового материала)	2			
53	Приготовление сушки. (практическая работа)	6			
54	Бараночные изделия. Баранки. (объяснение нового материала)	2			
55	Приготовление баранков. (практическая работа)	6			
56	Бараночные изделия. Бублики. (объяснение нового материала)	2			
57	Приготовление бубликов. (практическая работа)	6			
<b>Самостоятельные работы – 18 часов</b>					
58	Приготовление пирожков из разных начинков. (практическая работа)	6			
59	Приготовление пирожных. (практическая работа)	6			
60	Приготовление пряников. (практическая работа)	6			
<b>Итого</b>		<b>238</b>			