

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе по основам экологии для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), 1 вариант.

11 «а» класс.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека.

Важнейшей проблемой в современных экономических условиях является социально-трудовая адаптация выпускников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы.

Одним из путей повышения их социальной защищенности в обществе является обучение новым специальностям, пользующимся спросом на рынке труда. Примером такой специальности является профессия повара. Эта профессия конкурентоспособна на современном рынке.

Программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» является актуальной, так как направлена на формирование элементов профессиональных компетенций, способна обеспечить практико-ориентированный, действенный характер содержания образования умственно отсталых обучающихся, помогает формированию общей культуры и создает дополнительные условия для развития интересов умственно отсталых обучающихся. Выпускники школ, которые овладеют ею, будут более защищены в настоящих экономических условиях, подготовлены к получению дальнейшего профессионального образования по данному профилю в системе профессионального образования и адаптированы к самостоятельной жизни в социуме.

Целями изучения предмета «Профильный труд (Поварское дело)» в 11 классе являются углубленная трудовая подготовка, совершенствование трудовой подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению отдельных, доступных им бытовых и профессиональных действий, которые необходимы для их самостоятельной жизнедеятельности в социальной среде.

Учебный предмет Профильный труд (Поварское дело) способствует решению следующих **задач**:

- приучать к трудовой деятельности в целом, развивать потребность в ней;
- обеспечивать освоение санитарно – гигиенических знаний и умений и навыков, необходимых как в поварском деле, так и в повседневной жизни;
- подготавливать к осуществлению доступных видов поварских работ в учебно-производственной мастерской и в домашних условиях;
- расширять представления о поварском деле как о предметно- преобразующей деятельности человека;
- расширять круг знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- расширять круг знаний о культурно-исторических и национальных традициях в приготовлении пищи;
- формировать знания о технологии приготовления блюд;
- знакомить с профессией повара, другими рабочими профессиями;
- формировать трудовые навыки и умения, необходимые для приготовления пищи;
- совершенствовать практические умения и навыки использования различных продуктов и материалов;
- совершенствовать орудийные действия;
- обучать правильному и безопасному использованию инструментами приспособлений;

- корректировать и развивать психические процессы (внимание, восприятие, память, воображение, мышление, речь);
- корректировать и развивать мыслительные операции (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения);
- развивать произвольную регуляцию деятельности и поведения;
- развивать умение принимать цель и план трудовых действий, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты с опорой на необходимые виды помощи учителя;
- развивать информационную грамотность на доступном уровне, формировать умение работать с разными источниками информации.