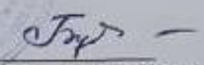


**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кичменгско-Городецкая специальная (коррекционная) школа-интернат»**

Рассмотрено на методическом
объединении
Протокол №1 от 24.08.2023г.

Принято на педагогическом
совете
Протокол №3 от 28.08.2023г.

Утверждаю: 
Директор школы – Т.Н.Бубнова
Приказ №71 от 28.08.2023г.

**Рабочая программа
учебного предмета «Профильный труд» (поварское дело)
5-9 классы**

Составитель программы:
Антроповская Анастасия Николаевна

с. Кичменгский Городок

Содержание рабочей программы

1. Пояснительная записка.
2. Общая характеристика учебного предмета.
3. Описание места учебного предмета в учебном плане.
4. Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета.
5. Содержание учебного предмета.
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.
7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.
8. Приложения к программе.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (поварское дело) для обучающихся 5-9 классов составлена на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ МО РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599);
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ» (приказ №67 от 18.08.2023 г.);
- Положения о разработке и утверждении рабочей программы по учебному предмету, коррекционному курсу педагога, реализующего ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ» (приказ №59 от 15.06.2023г.)
- Устава МБОУ «Кичменгско-Городецкая СКШИ».

Изучения предмета «Профильный труд» (поварское дело) является одним из важных общеобразовательных предметов в учреждениях, осуществляющих обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Методологической основой федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) являются дифференцированный и деятельностный подходы, в рамках которых реализуются современные стратегии обучения, предполагающие использование информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) в процессе изучения всех предметов, во внеурочной и внешкольной деятельности на протяжении всего периода обучения в школе. Организация учебно-воспитательного процесса в современной информационно-образовательной среде является необходимым условием формирования информационной культуры современного школьника, достижения им ряда образовательных результатов, прямо связанных с необходимостью использования информационных и коммуникационных технологий.

Основной целью обучения предмета «Профильный труд» (поварское дело) является подготовка обучающихся этой категории к жизни в современном высокотехнологичном обществе и овладение доступными профессионально-трудовыми навыками развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

В процессе обучения предмета «Профильный труд» в 5-9 классах решаются следующие задачи:

- развитие социально-ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
 - коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
 - развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
 - формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
 - коррекция недостатков познавательной деятельности и повышение уровня общего развития;
 - воспитание положительных качеств и свойств личности;
 - формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
- Сроки реализации программы – 5- 9 класс.

2.Общая характеристика учебного предмета

Курс предмета «Профильный труд» (профиль «Поварское дело») входит в обязательную часть образовательного процесса, в годовом учебном плане образовательного учреждения для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в разделе «Технология» профильному труду (профиль поварское дело) отводится 340 часов с 5 по 9 класс.

Распределение учебного материала, осуществляются концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения предмета к практико-теоретическому изучению, но с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений в формировании жизненных компетенций. Содержание программы, обеспечивая освоение базового минимума, расширено в сторону получения прикладных знаний, умений и навыков для подготовки к самостоятельной жизни, уходу за детьми, снижению уровня опеки со стороны близких и окружающих подростка людей, формирование для каждого ребёнка максимально возможного уровня самостоятельности.

Обучение учащихся по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащимся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся к профессиям

обслуживающего труда, основным содержанием которых является уборка помещений различного назначения (детский сад, школа, больница, офис, частная квартира), уборка уличных территорий.

Программный материал составлен с учётом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

Основной базой обучения служит специально оборудованный кабинет (имеющий учебную зону, рабочие столы, уборочный инвентарь), школьные помещения.

Основными формами и методами обучения являются беседы, практические работы, сюжетно-ролевые игры.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Обязательным при обучении обслуживающему труду является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ. Особое значение придаётся развитию коммуникативных навыков поведения в общественных местах.

Предлагаемая программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить выпускников коррекционной школы к обучению в училище, адаптирует их к самостоятельной трудовой деятельности в обществе.

Содержание обучения по предмету имеет практическую направленность. Школа готовит своих воспитанников к непосредственному включению в жизнь, в трудовую деятельность в условиях современного общества.

В программе принцип коррекционной направленности обучения является ведущим. Особое внимание обращено на коррекцию имеющихся у отдельных учащихся специфических нарушений, на коррекцию всей личности в целом.

Обучение умственно отсталых учащихся носит воспитывающий характер. Аномальное состояние ребенка затрудняет решение задач воспитания, но не снимает их. При отборе программного учебного материала учтена его воспитывающая направленность, необходимость формирования таких черт характера и всей личности в целом, которые помогут выпускникам стать полезными членами общества.

Логические связи профильного труда с остальными предметами учебного плана.

Чтение:

1. Показывать и называть хорошо знакомые предметы и соотносить их с картинками.
2. Выполнять задания по словесной инструкции.
3. Читать задания.
4. Составлять распространённые предложения, связные рассказы по картинкам.

Математика:

1. Правильно понимать и употреблять слова: каждый, все, кроме, остальные.
2. Выделять из группы предметов один или несколько предметов, обладающих определёнными свойствами (одним или несколькими): цвет, величина, форма, назначение.
3. Называть числа. Искать нужную страницу в учебнике.

Русский язык:

1. Составлять и записывать связные высказывания в ответах на вопросы.

Рисование:

1. Изображать схематические рисунки, чертежи, схемы, таблицы.

Содержание программы по профильному труду взаимосвязано с математикой, русским языком, чтением, природоведением, физической культурой, рисованием, основам социальной жизни.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд», входит в предметную область «Технологии» и изучается с 5 по 9 класс в объёме 340 учебных

часов за 5 лет обучения.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 5 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 6 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 7 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 8 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

Программа по предмету «Профильный труд» предназначена для 9 класса и рассчитана на 68 часов, по 2 часа в неделю.

Годовой учебный план: 5 - 9 классы

Предметная область	Учебный предмет	Количество часов за год				
		5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Технологии	Профильный труд	68	68	68	68	68
	Итого 340					

Недельный учебный план общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5- 9 классы

Предметная область	Классы Учебный предмет	Количество часов в неделю				
		5кл	6кл	7кл	8кл	9кл
Технологии	Профильный труд	2	2	2	2	2

Самостоятельная работа проводится в конце 1,2,3 четвертей.

Итоговая контрольная работа проводится в конце учебного года – мае.

4. Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» (поварское дело)

Изучение предмета «Профильный труд» поварское дело в 5-9 классах направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

Планируемые личностные результаты учитывают типологические, возрастные особенности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета «Профильный труд» поварское дело. Однако, ввиду индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета. Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов.

Предметные результаты включают освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для каждой предметной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

ФГОС определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по предмету не является препятствием к продолжению образования по этому варианту программы. В том случае, если обучающийся не достигает минимального уровня овладения предметными результатами по всем или большинству учебных предметов, то по рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии и с согласия родителей (законных представителей) образовательное учреждение может перевести обучающегося на обучение по индивидуальному плану или на АООП (вариант 2).

5 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и	- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - 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; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды. - знание названий некоторых материалов и изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учёбе, отдыхе; - представления об основных свойствах используемых материалов; - знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - -- знание и соблюдение физиологии питания и санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи; - знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями; - представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и её основных частей;	- экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - понимание оказания первой помощи при отравлениях; - составление режима питания; - соблюдение санитарных требований к организации рабочего места; - соблюдение санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов. - соотнесение своих действий с поставленной целью; - знание способов хранения и переработки продуктов питания; - составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания; - самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд (бутербродов, блюд из яиц и круп); - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; - сервировка стола к завтраку.
--	--

- представление о истории появления кулинарии и кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции; - представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. - знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; - понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека; - приготовление несложных видов блюд под руководством учителя(бутерброды, блюда из яиц и круп); - знание способов мытья посуды с применением моющих средств; - знание правил сервировки стола, сервировка стола с учётом меню (с помощью учителя); - отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для приготовления завтрака: бутербродов, блюд из яиц и круп.	
--	--

6 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - 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; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;	- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и механической обработки продуктов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. -- соблюдение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи;

- выполнение общественных поручений по уборке кабинета поварское дело после уроков ; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды. - понимание названий некоторых материалов и изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учёбе, отдыхе; - представления об основных свойствах используемых материалов; - соблюдение правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - представления о принципах действия, общем устройстве электрооборудования её основных частей ; - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; - понимание правил безопасной работы на электрической плите ; - осознание экономного использования продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд . - понимание условных обозначений для приготовления блюд, - применение технологической последовательности при приготовлении обеда ; - соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, блюд и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, рыбы, мяса, птицы, холодных сладких блюд.	- понимание правил безопасной работы на электрической плите ; - осознание экономного использования продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд . - понимание условных обозначений для приготовления блюд, - применение технологической последовательности при приготовлении блюд из молока и кисломолочных продуктов, блюд и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, рыбы, мяса, птицы, холодных сладких блюд; - соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, блюд и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, рыбы, мяса, птицы, холодных сладких блюд. - понимание приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов, блюд и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей, рыбы, мяса, птицы, холодных сладких блюд.
--	--

7 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления пищи; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и	- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с технологической картой и в зависимости от задач предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов;

родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - 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; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке кабинета поварское дело после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды; - соблюдение правил хранения продуктов; - санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - представления о принципах действия, общем устройстве приборов для приготовления пищи ; - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; - понимание правил безопасной работы на электрооборудовании;	- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. соблюдение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием; - применение экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд из мяса, курицы, рыбы, холодных блюд и закуски ; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд и закуски; - понимание технологической последовательности приготовления блюд из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд и закуски; - понимание основных свойств приготовления блюд из мяса, курицы рыбы, холодных блюд и закуски; - умение приготовить блюда из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд и закуски; -- приготовление семейного ужина: блюд из мяса, курицы , рыбы, холодных блюд, закуски и сервировке стола.
--	--

- осознание экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд , закуски; - соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из мяса, курицы и рыбы и холодных блюд , закуски; - общие сведения о приготовлении семейного ужина и сервировке стола; - понимание пооперационного разделения труда.	
--	--

8 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления пищи; - понимание значения и ценности труда; - понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - 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; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке кабинета поварское дело после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды; - соблюдение правил хранения продуктов;	- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с технологической картой и в зависимости от задач предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. соблюдение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием; - применение экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - понимание технологической последовательности приготовления из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - понимание основных свойств приготовления из субпродуктов,

- санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - представления о принципах действия, общем устройстве приборов для приготовления пищи ; - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; - понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; - осознание экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд; - понимание условных обозначений для приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; -соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - общие сведения о приготовлении сладкого стола и сервировке праздничного стола; - понимание пооперационного разделения труда и санитарных требований к кулинарной обработке продуктов.	морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - умение приготовить блюда из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; -- приготовление праздничного ужина: из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов и сервировка праздничного стола.
--	--

9 класс

Планируемые личностные результаты

- формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, бережное отношение к материальным и духовным ценностям.
- проявление доброжелательного отношения к сверстникам, умение сотрудничать и вести совместную деятельность с учителем и сверстниками;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
- чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления пищи; - понимание значения и ценности труда;	- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с технологической картой и в зависимости от задач

- понимание красоты труда и его результатов; - заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - 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; - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий; - проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы; - выполнение общественных поручений по уборке кабинета поварское дело после уроков трудового обучения; - посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды; - соблюдение правил хранения продуктов; - санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами; - отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы; - представления о принципах действия, общем устройстве приборов для приготовления пищи ; - представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; - владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов	- предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - знание оптимальных и доступных технологических приёмов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. - соблюдение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием; - применение экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса, консервирование овощей, фруктов; - понимание условных обозначений для приготовления диетического питания и блюд разных народов мира; - понимание технологической последовательности приготовления диетического питания и блюд разных народов мира; - понимание основных свойств приготовления диетического питания и блюд разных народов мира; - умение приготовить блюда диетического питания и блюда разных народов мира, а так же выполнять механическую обработку овощей, рыбы, мяса и птицы; -- приготовление диетических блюд , блюд разных народов мира и сервировка стола.
--	---

приготовлении пищи; - понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; - осознание экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд; - понимание условных обозначений для приготовления диетического питания и кухни разных народов мира; - соблюдение технологической последовательности при приготовлении диетического питания и кухни разных народов мира; - общие сведения о приготовлении диетического питания и кухни разных народов мира; - понимание пооперационного разделения труда и санитарных требований к кулинарной обработке продуктов.	
---	--

Формирование **базовых учебных действий** у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) реализуется в процессе всего школьного обучения и конкретизирует требования Стандарта к личностным и предметным результатам освоения АООП.

Базовые учебные действия — это элементарные и необходимые единицы учебной деятельности, формирование которых обеспечивает овладение содержанием образования обучающимися с умственной отсталостью. БУД не обладают той степенью обобщенности, которая обеспечивает самостоятельность учебной деятельности и её реализацию в изменяющихся учебных и внеучебных условиях. БУД формируются и реализуются только в совместной деятельности педагога и обучающегося.

БУД обеспечивают становление учебной деятельности ребенка с умственной отсталостью в основных её составляющих: познавательной, регулятивной, коммуникативной, личностной.

Основная **цель** формирования БУД состоит в формировании основ учебной деятельности учащихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), которые обеспечивают его подготовку к самостоятельной жизни в обществе и овладение доступными видами профильного труда.

Задачами являются:

- формирование мотивационного компонента учебной деятельности;

- овладение комплексом базовых учебных действий, составляющих операционный компонент учебной деятельности;

- развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать её результаты в опоре на организационную помощь педагога.

Для реализации поставленной цели и соответствующих ей задач необходимо:

- определить функции и состав базовых учебных действий, учитывая психофизические особенности и своеобразие учебной деятельности обучающихся;

- определить связи базовых учебных действий с содержанием учебных предметов;

Согласно требованиям Стандарта уровень сформированности базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) определяется на момент завершения обучения школе.

Функции, состав и характеристика базовых учебных действий обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Современные подходы к повышению эффективности обучения предполагают формирование у школьника положительной мотивации к учению, умению учиться, получать и использовать знания в процессе жизни и деятельности. На протяжении всего обучения проводится целенаправленная работа по формированию учебной деятельности, в которой особое внимание уделяется развитию и коррекции мотивационного и операционного компонентов учебной деятельности, т.к. они во многом определяют уровень её сформированности и успешность обучения школьника.

В качестве базовых учебных действий рассматриваются операционные, мотивационные, целевые и оценочные.

Функции базовых учебных действий:

- обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания любой предметной области;

- реализация преемственности обучения на всех ступенях образования;

- формирование готовности обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к дальнейшей трудовой деятельности;

- обеспечение целостности развития личности обучающегося.

С учётом возрастных особенностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) базовые учебные действия целесообразно рассматривать на различных этапах обучения.

Личностные учебные действия:

Личностные учебные действия представлены следующими умениями: испытывать чувство гордости за свою страну; гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; адекватно эмоционально откликаться на произведения

литературы, музыки, живописи и др.; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общественно-полезную социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

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.

Познавательные учебные действия:

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.

5. Содержание учебного предмета

5 класс.

Название раздела	Краткое содержание раздела
I четверть	
Кабинет поварского дела. Бутерброды . Самостоятельная работа	Теоретические сведения Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в кулинарной мастерской. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Питание как физиологическая потребность.

	Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; санитарные требования к отпуску готовой пищи. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофейного напитка, подача. Значение яиц в питании человека. <u>Практические работы.</u> Составление меню из малокалорийных продуктов для приготовления несложных бутербродов. Ручная и машинная обработка продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей. Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом. Канапе с помидорами и огурцами. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром. Заваривание зелёного и чёрного чая. Приготовление кофейного напитка. Приготовление какао. Дегустация. Оценка качества.
II четверть.	
Кабинет поварского дела. Приготовление блюд из яиц. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием. Значение яиц в питании человека. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество яиц. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести и хранения яиц. Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета

	натурального. Приспособления для взбивания. Подача готовых блюд. <u>Практические работы.</u> Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство. Составление буклета «Бытовые кухонные электроприборы». Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Варианты меню. Рецепты блюд из яиц, соответствующих принципам рационального питания. Составление сборника рецептов. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Проведение санитарно - гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств. Мытье посуды. Оказание первой помощи при порезах и ожогах. Определение свежести яиц. Яйца вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи. Омлет. Дегустация блюд. Оценка качества.
III четверть	
Кабинет поварского дела. Приготовление блюд из круп. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Повторение. Значение кулинарии в жизни человека. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления отварных макаронных изделий. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции. Технология приготовления крупяных вязких, жидких, рассыпчатых каш. Требования к качеству каши. <u>Практическая работа.</u> Приготовление отварных макаронных изделий, оформление готового блюда. Приготовление гречневой, пшённой, ячневой, овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества.
IV четверть	
Кабинет поварского дела. Сервировка стола к завтраку Повторение. Контрольная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Повторение. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием. Меню завтрака. Порядок составления меню к завтраку. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила этикета. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за

	столом и пользования столовыми приборами. <u>Практическая работа.</u> Разработка меню завтрака. Разнообразие меню. Упражнение в сервировке стола к завтраку. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Приготовление завтрака с кашей. Сервировка стола к завтраку. Контрольная работа.
--	--

6 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
І четверть Соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Содержание, задачи обучения. Внутренний распорядок. Санитарная одежда. Правила безопасной работы. Задачи обучения на год, на І четверть. Повторение изученного в 5 классе материала. Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. ТБ при работе с горячими жидкостями. <u>Практические работы.</u> Инструктаж по ТБ. Определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного рисового супа, супа с вермишелью. Приготовление пшенной и манной молочной каши. Приготовление запеканки из творога. Приготовление овощного салата с кефирной заправкой.
ІІ четверть Соблюдение технологической последовательности приготовления блюд и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп. Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши. Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления отварных и запечённых макаронных изделий. Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов). Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи. Определение готовности овощей. Технология приготовления картофельного пюре,

	горохового пюре. Способы и правила жарения овощей. Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Технология приготовления жареной капусты. Практическая работа: Приготовление гарнира из гречки. Приготовление запеканки из каши рисовой. Приготовление биточков пшеничных. Приготовление макаронных изделий с овощами, запеканки с макаронами. Приготовление тушеной фасоли. Приготовление горохового пюре. Приготовление картофельного пюре. Приготовление жареной капусты. Приготовление тушёного картофеля с овощами. Приготовление запеканки с овощами. Приготовление фаршированных помидоров.
III четверть	
Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи. Правила безопасной работы на электрической плите . Соблюдение технологической последовательности приготовления блюд из , рыбы, мяса, птицы. Самостоятельная работа	Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса. Схема и правила разделки туши говядины и свинины. Кулинарные части говядины и свинины, их использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Сроки хранения мяса птицы. Предварительная обработка свежемороженой птицы. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Личная гигиена повара. ТБ при работе с режущими инструментами. Виды рыбы, продуктов из неё. Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила её обработки. Правила оттаивания мороженой рыбы. Технология приготовления салата из солёной рыбы. Санитарные условия и кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Практическая работа: Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов органолептическими методами. Зачистка мяса от плёнок, мытье мяса. Нарезка мяса, отбивание, панирование. Приготовление маринада для мяса. Уход за оборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой). Определение доброкачественности мяса птицы

	органолептическими методами Первичная обработка птицы. Нарезка мяса птицы, отбивание, панирование. Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Приготовление салата из сельди с луком и горошком.
IV четверть	
Соблюдение технологической последовательности приготовления соусов и холодных сладких блюд.	<u>Теоретические сведения.</u> Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Характеристика соусов. Пищевая ценность. Соус красный основной, белый основной. Технология их приготовления, обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Доведение до вкуса и подача соуса. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Меню обеда. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. <u>Практическая работа:</u> Приготовление соуса красного основного. Приготовление соуса белого основного. Сервировка стола к обеду. Приготовление холодных сладких блюд.
Контрольная работа	

7 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
I четверть	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из рыбы. Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из рыбы. Самостоятельная работа.	<u>Теоретические сведения.</u> План работы и задачи на учебный год. Задачи на I четверть. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Блюда из мяса, рыбы и птицы. Особенности приготовления. Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу. Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запечённой рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления солянки домашней, рыбной. <u>Практическая работа:</u> Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Припущенная рыба с томатом. Рыба жареная. Рыба тушёная с

	овощами. Запечённая рыба с яйцом. Приготовление солянки домашней, рыбной.
II четверть.	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из мяса . Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из мяса . Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Правила жарения, нарезки и подачи порционных и мелкокусковых блюд из мяса говядины, свинины. Технология приготовления отварного мяса, тушеного, жаркого из говядины, свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов. Характеристика щей. Виды щей. Технология приготовления щей, входящие продукты. <u>Практическая работа:</u> Приготовление салата из отварной говядины. Приготовление тушеной говядины с черносливом. Жаркое из свинины с картофелем. Жарение порционных блюд из говядины. Приготовление щей.
III четверть.	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из птицы . Соблюдение технологической последовательности при приготовлении первых блюд из птицы . Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Характеристика блюд из птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запечённого мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Санитарные требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара. Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей, их отличие. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники. <u>Практическая работа:</u> Отварное мясо птицы с овощами. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях. Тушёное мясо птицы с капустой. Приготовление запечённого мяса птицы в кулинарном рукаве. Приготовление борща и рассольника.
IV четверть	

Понимание условных обозначений для приготовления блюд из рыбы и мяса . Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из рыбы и мяса . Контрольная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом, рыба в маринаде. Технология приготовления заливного из рыбы и мяса. Разведение желатина. Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Фаршированные яйца. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада. Технология приготовления свёклы маринованной. Технология приготовления фаршированных овощей. Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием. Безопасность труда и организация рабочего места. <u>Практическая работа:</u> Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы. Приготовление, оформление и подача заливного из мяса. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами. Приготовление свёклы маринованной. Приготовление кабачков фаршированных овощами. Приготовление икры овощной.
--	--

8 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
I четверть	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, теста, мяса. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места. Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Принцип действия и строение электромясорубки, механической мясорубки, уход за ней. Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления и формовки изделий из котлетной массы. Приготовление мясного фарша на ручной мясорубке. Технология приготовления мясных тефтелей, мясных фрикаделек. Разделка рыбы на звенья, на кругляши, на филе. Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий из рыбной котлетной массы (котлет, биточков). Требования к качеству и подаче готовых блюд. <u>Практическая работа.</u> Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании.

	Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.
II четверть	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из субпродуктов, морепродуктов, мяса. Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из субпродуктов, морепродуктов, мяса. Самостоятельная работа	<u>Теоретические сведения.</u> Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста. Их пищевая ценность. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов. Сроки и условия хранения субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Техника безопасности труда и организация рабочего места. <u>Практические работы.</u> Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной свиной печени. Приготовление, оформление и подача паштета из говяжьей печени. Приготовление салата с морской капустой.
III четверть	
Понимание условных обозначений для приготовления блюд из теста. Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из теста. Самостоятельная работа.	<u>Теоретические сведения.</u> Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая помощь при травме. Виды блюд из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий. Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления мясных пельменей. Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто и правила его приготовления. Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий и выпечка из дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста для пончиков и пирогов. Фарши и начинки. Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста. <u>Практические работы.</u> Отличительные признаки и свойства продуктов, используемых для

	приготовления теста (соль, сахар, сода, крахмал, мука). Приготовление изделий из жидкого пресного теста. Блины с медом. Определение качества мёда органолептическими методами. Оладьи с яблоками. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление мясных пельменей. Приготовление пончиков, сладкого пирога из дрожжевого теста.
IV четверть Понимание условных обозначений для приготовления блюд из теста с кремом. Соблюдение технологической последовательности при приготовлении блюд из теста с кремом. Общие сведения о приготовлении сладкого стола и сервировке праздничного стола; Контрольная работа	<u>Теоретические сведения</u> Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Виды кремов. Пищевые красители. Правила приготовления пропиток, помадок и глазурей, их использование в изготовлении изделий из теста. Правила приготовления некоторых видов кремов. Пряности. Виды украшений из кремов. Оборудование и инструменты, необходимые для украшения тортов. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления коржей для пирожных из песочного и бисквитного теста. Подготовка продуктов. Замес теста. Технология приготовления сливочного, белкового, заварного крема. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления теста для пирога шарлотки с яблоками, манника, коврижки медовой, шоколадных кексов. Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста. Работа с кондитерским мешком, шприцем для украшения пирожных. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление стола. <u>Практические работы.</u> Выпечка песочных коржей для пирожных, нарезка. Приготовление сливочного крема. Украшение песочных пирожных. Выпечка бисквитных коржей для пирожных. Приготовление белкового крема. Украшение бисквитных пирожных. Приготовление вафельного теста и выпечка изделий. Приготовление заварного крема. Украшение вафель заварным кремом. Приготовление медовой коврижки. Украшение сахарной пудрой. Приготовление пирога манника с джемом, пирога шарлотки с яблоками, шоколадных кексов. Разработка меню сладкого стола. Различные варианты. Сервировка сладкого стола, различные варианты, сервировка для сладкого фуршета.

9 класс

Название раздела	Краткое содержание раздела
Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных	<u>Теоретические сведения</u> План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Изделия из бисквитного и песочного теста. Особенности

технологических процессов приготовления пищи; Понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; Соблюдение технологической последовательности при приготовлении кухни разных народов мира; Общие сведения о приготовлении кухни разных народов мира; Самостоятельная работа.	приготовления блюд национальной кухни: русской, украинской, белорусской, узбекской, молдавской. Ассортимент, характеристика и особенности блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни. Характеристика и технология приготовления закусок, первых и вторых блюд русской кухни, правила подачи, требования к качеству. Технология приготовления картофельного салата, русского супа - похлебки с фасолью и картофеля по-домашнему. Ассортимент, характеристика, особенности блюд из теста и кондитерских изделий в русской кухне. Технология приготовления пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей. Правила подачи и требования к качеству блюд. <u>Практические работы</u> Приготовление картофельного салата, русского супа похлебки с фасолью, картофеля по-домашнему. Приготовление пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей. Приготовление салата по- Кишиневски. Куриный суп «Чорбо». Тефтели по-молдавски с горошком. Плачинды (плачинды) с зеленью и яйцом. Песочное печенье «Гогош».
II четверть	
Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; Понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; Соблюдение технологической последовательности при приготовлении кухни разных народов мира; Общие сведения о приготовлении кухни разных народов мира; Самостоятельная работа.	<u>Теоретические сведения.</u> Ассортимент, характеристика и особенности блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски украинской кухни. Технология приготовления салата «Подлипки». Приготовление первых и вторых блюд украинской кухни: супа капустняк с фасолью, гречанки с печенью. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий украинской кухни: вергуны на сметане, узвар из сухофруктов и ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд. Ассортимент, характеристика и особенности блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски белорусской кухни. Технология приготовления салата «Минский». Особенности приготовления первых и вторых блюд белорусской кухни: солянка по- белорусски, зразы картофельные с луком. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий белорусской кухни: румяные драники с картофелем, кулага белорусская из ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд. <u>Практические работы.</u> Приготовление салата. «Подлипки». Суп капустняк с фасолью. Гречаники с печенью. Вергуны с сахарной пудрой. Узвар из сухофруктов и ягод. Приготовление салата «Минский». Солянка по-белорусски. Зразы картофельные с луком. Румяные драники с картофелем. Кулага белорусская с ягодами.
III четверть	

Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи; Понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; Соблюдение технологической последовательности при приготовлении кухни разных народов мира; Общие сведения о приготовлении кухни разных народов мира; Самостоятельная работа.	<u>Теоретические сведения.</u> Национальная кухня коренных народов Дальнего Востока. Ассортимент блюд. Особенности приготовления блюд, используемые продукты. Холодные и горячие блюда национальной кухни народов Хабаровского края. Технология приготовления дальневосточного салата с рыбой, рыбного паштета «Таксы», рыбные пельменей «Бянси». Правила подачи и требования к качеству блюд. Ассортимент, характеристика и особенности блюд молдавской кухни. Фирменные холодные блюда и закуски молдавской кухни. Технология приготовления салата по-Кишиневски. Особенности приготовления первых и вторых блюд молдавской кухни: куриный суп «Чорбо», тефели по- молдавски. <u>Практические работы.</u> Приготовление дальневосточного салата с рыбой. Приготовление рыбного паштета «Таксы». Приготовление рыбных пельменей «Бянси». Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий молдавской кухни: плачинды (пирог) с зеленью и яйцом, песочное печенье «Гогошъ». Правила подачи и требования к качеству блюд.
IV четверть	
Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространённых производственных технологических процессов приготовления пищи. Понимание правил безопасной работы на электрооборудовании; Осознание экономного расхода продуктов и технологическую последовательность приготовления блюд. Понимание условных обозначений для приготовления диетического питания . Соблюдение технологической последовательности при	<u>Теоретические сведения.</u> Понятие о диетическом питании. Особенности приготовления диетических блюд. Технология приготовления салатов. Диетический салат «Торнадо». Технология приготовления первых диетических блюд. Суп-пюре из овощей. Приготовление вторых блюд. Диетический плов. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Кисель из ягод. Технология приготовления блюд для детей ясельного возраста. Приготовление жидкой манной каши. Правила подачи и требования к качеству блюд. <u>Практические работы.</u> Составление сборника рецептов приготовления диетических блюд. Приготовление диетического салата. «Торнадо». Суп-пюре из овощей. Приготовление диетического плова. Кисель из ягод. Составление сборника рецептов приготовления блюд для детей ясельного возраста. Приготовление жидкой манной каши. <u>(Видеоэкскурсии):</u> Профессия диетолог. <u>Повторение изученного материала.</u> <u>Теоретические сведения</u> Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и

приготовлении диетического питания. Общие сведения о приготовлении диетического питания. Повторение изученного материала. Контрольная работа	приспособлений. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем. Пищевая ценность рыбы, мяса. Виды мяса, рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки мяса и рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Правила оттаивания мороженой рыбы и мяса. Вымачивание соленой рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы мяса. Требования к качеству рыбных и мясных блюд. Подача готовых блюд.
Экзамен	

Тематический план «Профильный труд» (поварское дело) 5 класс (2 часа в неделю. Всего 68 часов)

Раздел	Кол-во Часов	Теоретические	Практические
Вводное занятие	1	1	-
История появления кулинарии	1	1	-
Физиология питания	3	3	-
Санитария и гигиена	4	2	2
Бытовые кухонные приборы	4	1	3
Первичная обработка овощей	5	2	3
Нарезка овощей	10	3	7
Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей	10	3	7
Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей	8	6	6
Бутерброды и горячие напитки	8	10	12
Блюда из яиц	4	3	7
Блюда из круп и макаронных изделий	4	7	10

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	5	8
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2	2	
Итоговая контрольная работа	2	2	
Итого	68 часов		
Тематический план «Профильный труд» (поварское дело) 6 класс (2 часа в неделю. Всего 68 часов)			
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 5 классе	1	1	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	10	4	6
Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей	13	5	8
Холодные сладкие блюда	6	2	4
Рыба. Механическая обработка рыбы	8	3	5
Мясо. Механическая обработка мяса	8	3	5
Птица. Механическая обработка птицы	8	3	5
Соусы	4	2	2
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	6	2	4
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2	2	
Итоговая контрольная работа	2	2	
Итого	68 часов		
Тематический план «Профильный труд» (поварское дело) 7 класс (2 часа в неделю. Всего 68 часов)			
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе	1	1	-
Тепловая обработка рыбы	8	3	5
Тепловая обработка мяса	8	3	5
Тепловая обработка птицы	8	3	5
Первые блюда	10	4	6
Пряности, приправы и специи	4	2	2
Соусы	4	2	2
Холодные блюда и закуски	10	4	6
Холодные напитки	4	2	2

Горячие сладкие блюда	4	2	2
Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину	3	1	2
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2	2	
Итоговая контрольная работа	2	2	
Итого	68 часов		
Тематический план «Профильный труд» (поварское дело) 8класс (2 часа в неделю. Всего 68 часов)			
Вводное занятие. Повторение	1	1	-
Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы	4	2	2
Субпродукты	4	2	2
Морепродукты	3	1	2

Изделия из теста	10	4	6
Кондитерские изделия	10	5	5
Консервирование овощей, фруктов и ягод	6	3	3
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	6	2	4
Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	5	2	3
Повторение. Холодные блюда и закуски	3	1	2
Повторение. Блюда из яиц и творога	4	2	2
Повторение. Приготовление первых блюд	4	2	2
Повторение. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	4	2	2
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2	2	
Итоговая контрольная работа	2	2	
Итого	68 часов		
Тематический план «Профильный труд» (поварское дело) 9 класс (2 часа в неделю. Всего 68 часов)			
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 8 классе	1	1	-
Кухня разных народов мира Русская кухня	10	4	6
Молдавская кухня	7	3	4
Украинская кухня	7	3	4
Белорусская кухня	7	3	4

Кухня коренных народов Дальнего Востока	7	3	4
Основы диетического питания	8	4	4
Основы трудового законодательства	2	2	
Подготовка к экзамену. Повторение. Механическая обработка овощей	4	1	3
Повторение. Механическая обработка рыбы	4	1	3
Повторение. Механическая обработка мяса и птицы	5	2	3
Повторение. Сервировка стола	2	-	2
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2	2	
Итоговая контрольная работа	2	2	
Итого	68 часов		

7. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Средства обучения:

- Холодильник Бирюза
- Водонагреватель Аристон Электроводонагреватель
- Электроплита
- Шкаф
- Кухонный гарнитур
- Мультиварка
- Электрическая мясорубка
- Стол производственный
- Посудомоечная машина Ieran
- Кухонный комбайн
- Микроволновая печь

- Набор столовых приборов
- Соковыжималка
- Стол трансформер «Трапедия»
- Стул ученический одноместный

Список учебно-методической литературы:

1. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
2. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
3. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
4. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993 г.
5. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.
6. За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство «Учитель» Волгоград, 2009 г.
7. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г

Дополнительная литература:

1. Борщи/составитель В.М.Рошаль. - М.: Эксмо, 2004 г.
2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
3. «Гарниры на любой вкус» -М.: Эксмо, 2007 г.

4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.
5. Сушение овощей, плодов и ягод: Сборник- М.: Лабиринт-К, 2000 г.
6. Титц О., Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого-М.: Мой мир, 2006 г.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000 г.
8. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.: Просвещение, 1993 г.
9. Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма- пресс.Инвест.2005 г.
10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2001 г.
11. «Еда для всей семьи» №9, 2012, «Все для дома, для семьи» №12 2010 г.
12. Молоховец.А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003 г.
13. Шмидт Х. «Лучшие кулинарные рецепты». – М.: Мой Мир. 2006 г.
14. 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
15. 50 рецептов. Супы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
16. 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
17. 50 рецептов. Блюда из рыбы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
18. Кулинария от А до Я сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн.изд-во, 1992 г.
19. Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми. ООО «Издательство Астрель», 2002 г.

8. Приложения к программе.

Примерные контрольно-измерительные материалы

Итоговый тест

5 класс

Вопрос	Варианты ответов (отметь + нужный вариант ответа)
1в. Кисломолочными продуктами являются	1. Молоко 2. Кефир 3.Творог 4. Мороженое

2в. Как называется убранство стола	1. Приборка 2. Сервировка 3. Подборка
3в. Если ты опоздал к столу	1.Быстро сядешь за стол 2. Извинишься и сядешь за стол 3.Извинишься и уйдёшь
4в. Ложки при сервировке стола раскладывают?	1.Носиком вниз 2.Носиком вверх
5в.Напиши какие бывают каши на гарнир?	
6в. Напиши какие самые полезные каши на завтрак?	
7в. Напиши какие бывают молочные каши?	
8в. Напиши, что можно добавить в готовую молочную кашу, что бы она была полезнее и вкуснее?	
9в. Выбери вариант ответа. Режим питания – это распорядок дня, включающий:	а) часы занятия физическими упражнениями, б) часы приёма пищи, в) часы отдыха.
10в. Дополни пословицу:	Кашу маслом не

11в. Выбери вариант ответа. В каком виде можно подавать гречневую кашу?	а. холодном б. горячем в. горячем и холодном
12в. Восстановите последовательность приготовления манной каши.	Засыпать крупу, посолить, добавить масло, вскипятить молоко, налить молоко, перемешать.
13в. Перечислите продукты которые необходимы для приготовления молочной рисовой каши.	1. 2. 3. 4. 5.
14в. Выбери вариант ответа. Доброкачественное яйцо или нет можно определить:	а) по вкусу; б) методом просвечивания; в) путем опускания в горячую воду; г) путем опускания в холодную солёную воду.
15в. Перечисли правила техники безопасности при работе с ножом:	
16в. Выберите способы нарезки картофеля.	а) кольца б) кубики в) дольки г) полукольца д) крошка е) брусочки
17в. Канапе – это бутерброд:	а) закрытый б) закусочный
18в. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:	а) слева

	б) справа
19в. Выбери вариант ответа. Завтрак может состоять из блюд:	а) борщ б) омлет в) бутерброды г) квас д) шашлык е) чай
20в.Выбери вариант ответа. Какая посуда относится к кухонной.	1. Кастрюля 2. Супник 3. Селедочница 4. Тарелка 5. Сковорода 6. Миска

6 класс

1.С пищей организм получает:

а) белки; б) углеводы; в) легкие металлы; г) углеводы; д) минеральные соли.

2.Картофель следует хранить:

а) на свету при температуре +18 С; б) в темноте при температуре +18 С;
в) на свету при температуре +5 С; г) в темноте при температуре +5 С;
д) в морозильнике при температуре -18 С.

3. Макроэлементы – это:

а) кальций; б) марганец; в) магний; г) фосфор; д) фтор.

4.В русской кухне под словом гарнир подразумевают:

а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо;
в) овощной отвар; г) грибной отвар.

5.Микроэлементы – это:

а) калий б) железо в) хром г) натрий д) фтор.

6.Варить овощи для салатов и винегретов следует:

а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками;
г) нарезанными мелкими кусками.

7. Кальций содержится в продуктах:

а) грибы; б) молоко; в) курага; г) сыр; д) кефир.

8.Перед замешиванием теста муку:

а) сушат; б) проверяют на наличие вредителей; в) просеивают; г) перебирают;
д) обжаривают.

9. Железо содержится в продуктах:

а) фрукты; б) сливочное масло; в) мясо; г) растительное масло; д) яйца.

10.Консистенция каши, при которой набухшие зерна полностью впитывают в себя жидкость:

а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая.

11. Из молока можно приготовить:

а) простоквашу; б) сырники; в) мусс; г) масло.

12.Разрыхлителем пресного теста служит:

а) пищевая сода; б) сахар; в) вода; г) соль.

13.Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей:

а) В. О.; б) С. Р.; в) С. О.

14. Качество молочных продуктов можно определить по:

а) консистенции; б) прозрачности; в) вкусу; г) внешнему виду; д) плотности.

15.Укажите пищевые продукты, содержащие витамин С :

а) зелень петрушки; б) зелень укропа; в) сливочное масло; г) картофель;
д) рыба; е) смородина; ж) капуста; з) хлеб.

16.Признаками недоброкачества рыбы являются:

а) жабры красного цвета; б) жабры серого цвета; в) глаза впалые и светлые;
г) неприятный запах; д) отделение мяса от костей.

17.Способы тепловой обработки рыбы:

а) припускание; б) пассерование; в) запекание; г) бланширование; д) тушение.

18.При заготовке рыбы для длительного хранения ее:

а) солят; б) вялят; в) жарят; г) коптят; д) замораживают; е) маринуют.

19.Перед приготовлением горох и чечевицу:

а) промывают; б) сушат; в) замачивают; г) перебирают; д) обжаривают.

20.Макароны при варке засыпают в кастрюлю :

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

21.Кисломолочными продуктами являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана; д) мороженое.

22.Время жаренья на плите мелкой или порезанной на куски крупной рыбы составляет:

а) 5 мин; б) 10 мин; в) 15 мин; г) 30 мин; д) 45 мин.

