Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное казённое общеобразовательное учреждение Свердловской области

**«БАЙКАЛОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»**

СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДАЮ:

Председатель методического Совета Директор ОУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.П.Епишина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. В. Сутягина

Протокол №\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_2016г Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г № \_\_\_\_

**Рабочая программа**

по реализации учебного курса

***«Профессионально- трудового обучения***

***(профиль – кулинария)»* 5-9 классы**

для обучающихся с умственной отсталостью

(интеллектуальными нарушениями), вариант 1

**на 2016-2017 учебный год**

Составитель:

Учитель трудового обучения

Нятина О.А.

Рассмотрено на заседании МО

учителей трудового обучения

Протокол №\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

Председатель МО:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Нятина О.А.

с. Байкалово

2016г.

1. **Пояснительная записка**

**Цель общего образования с учетом специфики учебного предмета**

Рабочая программа по профессионально-трудовому обучению (кулинарии) (5-9 классы) предусмотрена для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант1) государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Байкаловская школа−интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», адаптирована для этой категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

**Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей освоения обучающимися**

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает

труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных,

физических способностей человека. В обществе именно труд обусловливает

многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом

удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства,

фактором социального прогресса.

**Цель** изучения предмета «Профессионально-трудовое обучение (кулинария)» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V -IX классах способствует

получению обучающимися первоначальной профильной трудовой

подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и

общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие

мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с

учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и

состояния здоровья.

Учебный предмет «Профессионально-трудовое обучение (кулинария)» способствует решению следующих **задач:**

― развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде,

трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

― обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

― расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

― расширение знаний о пищевых продуктах 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 профессиям общественного питания;

― формирование трудовых навыков и умений, технических,

технологических, первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;

― формирование знаний о научной организации труда и рабочего

места, планировании трудовой 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

формирование 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; знание технологической карты и умение следовать ей при выполнении заданий;

― знание правил техники безопасности и их применение в учебных и жизненных ситуациях.

― формирование коммуникативной культуры, развитие активности,

целенаправленности, инициативности.

**Описание места учебного предмета в учебном плане**

Согласно учебному плану ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат»

В 2016 -2017 учебном году на изучение профессионально-трудового обучения (кулинарии) отводится следующее количество часов:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс/  Учебный модуль | | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| / кол-во часов в неделю согласно учебного плана | | | | |
|  | ***4ч*** | ***3ч*** | ***10ч*** |  |
| 1 четверть | 01.09.2016г-29.10.2016г |  | **32** | **24** | **80** |  |
| 2 четверть | 07.11.2016г-30.12.2016г |  | **32** | **24** | **80** |  |
| 3 четверть | 16.01.2017г-25.03.2017г |  | **40** | **30** | **100** |  |
| 4 четверть | 03.04.2017-27.05.2017 |  | **32** | **24** | **80** |  |
| / кол-во часов в год | |  | **136** | **102** | **340** |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Продолжительность занятия 40 минут. Курс имеет оценочную (5-балльную) систему прохождения материала.

**2. Содержание учебного предмета профессионально-трудовое обучение (кулинария)**

**Технология приготовления пищи**

***Введение***

*Теоретические сведения:* Знакомство с бытовой техникой, используемой для хранения и приготовления пищи. Ее функциональное значение и размещение на кухне. Нагревательные приборы (электроплита, микроволновая печь). Приспособления для первичной обработки и нарезки овощей, фруктов, хлеба, яиц, сыра. Кухонная посуда (стеклянная, керамическая, из металла). Правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности при кулинарных работах: при пользовании электронагревательными приборами; при работе с режущими инструментами.

*Практические работы:* Организация рабочего места. Проверка умения пользования электрической плитой, микроволновой печью.

***Санитария и гигиена.***

*Теоретические сведения:* Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования; к приготовлению пищи; хранению продуктов и готовых блюд. Организация рабочего места. Способы и средства мытья посуды.

*Практические работы:* Организация рабочего места. Мытье посуды с применением моющих средств.

***Физиология питания.***

*Теоретические сведения*: Организация питания семьи. Значение питания в жизни и деятельности людей. Влияние правильного питания на здоровье человека. Режим питания. Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. Значение овощей, фруктов и ягод, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, хлеба, изделий из теста в питании человека. Значение мясных и рыбных продуктов. Пищевая ценность блюд, приготовленных из мяса и рыбы. Значение супов в питании человека. Значение молока и кисломолочных продуктов в рационе питания.

***Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки***

*Теоретические сведения:* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Способы крашения яиц к Пасхе (в шелухе от луковиц, в листьях молодой березы, в лоскутках линяющей ткани, химическими красителями). Подготовка яиц к покраске. Время крашения.

*Бутерброды.* Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Толщина хлеба в бутербродах. Виды бутербродов: открытые, закрытые (сандвичи), закусочные (канапе). Простые и сложные бутерброды. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах. Применение кондитерского мешочка для укладывания масляных смесей на бутерброды. Подсушивание хлеба для бутербродов канапе в жарочном шкафу или тостере. Применение пластмассовых вилочек и шпажек в бутербродах канапе. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Подача их к столу.

*Горячие напитки.* Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Чайный сбор (мята, чабрец, липа и др.). Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления чая и кофе.

*Практические работы:* Приготовление блюд из яиц: яичница-глазунья, омлеты (омлеты простые и с добавками); приготовление бутербродов: простые и сложные, открытые и закрытые; приготовление горячих напитков: чай, какао.

*Примерный перечень блюд:* Яйцо вкрутую, омлет натуральный, яичница, простые бутерброды, сложные бутерброды (с маслом, с сыром, колбасой, яйцом, томатами и огурцами), чай, какао.

***Блюда из овощей***

*Теоретические сведения:* Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковичные, зеленые, плодовые. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования. Первичная обработка овощей. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Способы и формы нарезки. Ознакомление с назначением и кулинарным использованием различных форм нарезки овощей. Первичная обработка зеленых и луковых овощей (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности первичной обработки плодовых и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Приготовление блюд из свежих овощей. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

*Практические работы:* Организация рабочего места для первичной обработки овощей. Овладение навыками ручной нарезки и нарезки с использованием механических приспособлений. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Оформление готовых блюд. Подача приготовленных блюд, определение их готовности и качества. Мытьё посуды с применением моющих средств.

*Примерный перечень блюд:* Винегрет; салаты: из свежей капусты с яблоками, из свежих огурцов, из свежих помидоров, из квашеной капусты, рагу из овощей, картофельное пюре, картофель жареный, перец фаршированный, кабачки фаршированные, помидоры фаршированные.

***Блюда из молока и кисломолочных продуктов***

*Теоретические сведения:* молоко и молочные продукты, значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока, химический состав: жиры, белки, молочный сахар, витамины. Ассортимент питьевого молока, условия и сроки хранения, способы хранения свежего молока. Значение кипячения молока. Виды блюд, приготовляемых на основе молока (каши, молочный суп).

*Практические работы:* Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Подача приготовленных блюд, определение их готовности и качества.

*Примерный перечень блюд:* манная, пшенная, рисовая каши на молоке; творог с молоком, сметаной и сахаром; вареники с творожным фаршем; сырники, блинчики с творогом.

***Блюда из рыбы и морепродуктов.***

*Теоретические сведения*: Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда. Организация рабочего места. Рыба и морепродукты. Понятие о сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Значение рыбных блюд в питании человека. Определение доброкачественности рыбы и морепродуктов. Первичная обработка рыбы. Разделка свежей и солёной рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Блюда из рыбы. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. Использование рыбных консервов, шрифт на консервных банках.

*Практические работы:* оттаивание и разделка рыбы; разделка соленой рыбы; определение срока годности рыбных консервов; тепловая обработка (варка, жарка, запекание).

*Примерный перечень блюд:* приготовление минтая жареного с овощами; приготовление рыбы отварной с картофелем.

***Блюда из мяса***

*Теоретические сведения:* Значение мясных (говядина, свинина, баранина, домашняя птица) продуктов. Пищевая ценность блюд, приготовленных их мяса. Определение свежести мясной продукции. Способы и сроки хранения. Глубокая заморозка мяса. Размораживание мяса при комнатной температуре и с помощью микроволновой печи. Организация рабочего места для первичной обработки мяса. Понятие о мясных полуфабрикатах. Основные правила тепловой обработки (варка, припускание, тушение, запекание, жарка). Технология приготовления блюд из натуральных и котлетных полуфабрикатов. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. Посуда, инструменты, приспособления. Оценка качества, условия и сроки хранения готовых блюд.

*Практические работы:* Организация рабочего места.Первичная обработка мяса. Приготовление мясного фарша. Приготовление котлет из готового фарша.

*Примерный перечень блюд:* Тушение: гуляш из мяса. Жарка: котлеты из куриного фарша. Запекание: мясо отварное и запеченное, голубцы мясные.

***Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий***

*Теоретические сведения:* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, их значение в питании. Первичная обработка круп. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш (гречневой, перловой, манной, рисовой, ячневой, овсяной).  Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции. Блюда из каш: запеканки, котлеты, крупеники, пудинги. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Правила приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий.      Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности, подача готовых блюд к столу. Оценка качества готовых блюд.  
*Практические работы:* Приготовление каш различной консистенции. Приготовление каши быстрого приготовления. Приготовление блюд их каш. Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.

*Примерный перечень блюд*: Каши: рассыпчатые (перловая, гречневая, пшенная), вязкие (рисовая, из овсяных хлопьев, пшенная, ячневая, манная), жидкие (манная, овсяная). Блюда из каш: запеканки, крупеники, биточки. Бобовые: пюре. Макаронные изделия: сыром; с томатом; запеченные с сыром.

***Супы***

*Теоретические сведения:* Посуда и инвентарь, используемые для приготовления супов. Организация рабочего места. Соблюдение правил санитарии и гигиены. Технология приготовления первых блюд. Значение супов для питания человека. Пищевая ценность. Особенности тепловой обработки. Разновидности супов: по способу приготовления (прозрачные, заправочные, пюреобразные); по виду жидкой основы (супы на бульонах, овощных или фруктовых отварах, молоке, квасе); по температуре подачи (горячие, холодные). Основные правила приготовления супов. Технология приготовления бульонов (мясного, рыбного, грибного). Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и макаронными изделиями. Прозрачные супы. Заправки для супов. Суп-пюре. Молочные супы.

Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

*Практические работы:* Подготовка рабочего места и первичная обработка продуктов. Приготовление бульонов. Последовательность закладки продуктов в бульоны. Варка до готовности. Правила подачи к столу.

*Примерный перечень блюд:* Заправочные супы (щи, борщ, рассольник, солянка); супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; уха, окрошка.

***Соусы***

*Теоретические сведения:* Классификация соусов: по температуре подачи (горячие и холодные); по консистенции (жидкие, средней густоты, густые); по жидкой основе: соусы на бульонах – мясных, рыбных; на отварах – овощных, крупяных и грибных; на молоке; сметане; сливочном масле; растительном масле; уксусе. Сладкие соусы. Соусы с загустителями (используют пассерованную муку), и без загустителей. Соусы основные и производные.

*Практические работы:* Приготовление соусов различной консистенции.

*Примерный перечень блюд:* Соус красный основной, соус белый основной, соус сладкий их сухофруктов.

***Сладкие блюда***

*Теоретические сведения:* Кисели, компоты, желе, муссы. Продукты, используемые для приготовления блюд (свежие и сушеные плоды, плодово-ягодные соки, сиропы, варенье). Желирующие вещества. Крахмал. Технология приготовления сладких блюд. Оценка качества приготовленных блюд. Правила подачи к столу. Посуда, оборудование, инвентарь, приспособления.

*Практические работы:* Приготовление сладких блюд из плодов и ягод.  
*Примерный перечень блюд:* Кисель из клюквы (вишни, малины, земляники и д.р.). Желе и мусс из красной смородины. Компоты: из свежих яблок, из сухофруктов, из замороженных ягод смородины.

***Изделия из теста***

*Теоретические сведения:* Изделия из теста и их назначение. Виды теста: дрожжевое (кислое); пресное - песочное, бисквитное, заварное, слоёное. Продукты, используемые для приготовления теста (мука, вода, молоко, яйца, жиры, сахар, соль, дрожжи, рыхлители, ваниль). Роль пищевых разрыхлителей теста в кулинарии. Влияние количества жиров, яиц и других компонентов на пластичность теста и качество готовых изделий. Технология приготовления теста: дрожжевого, пресного, песочного, бисквитного, заварного. Фарши для изделий из теста на основе крупяных изделий, плодов и ягод, яиц. Технология их приготовления. Контроль качества пищевых продуктов. Посуда, инвентарь, нагревательные приборы, применяемые для приготовления теста, фаршей и выпечки изделий из теста. Оценка качества готовых изделий. Правила подачи к столу.

*Практические работы:* Приготовление дрожжевого, песочного, слоеного заварного теста, теста для блинов, оладий и блинчиков: подготовка и просеивание муки; подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях, замес теста. Приготовление фарша на основе круп, овощей, ягод, яиц, творога: первичная обработка продуктов, приготовление полуфабриката.

*Примерный перечень блюд:* Пирожки печеные из дрожжевого и слоеного теста. Пончики, ватрушки, шаньги, блины. Блинчики с творогом. Оладьи с яблоками. Печенье песочное. Торт с лимоном, торт морковный, торт «Медовик». Манник, сметанник.

***Домашние заготовки***

*Теоретические сведения:* Домашние заготовки. Виды домашних заготовок: варка, сушка, соление, квашение, маринование, консервирование с помощью сахара. Глубокая заморозка овощей и фруктов. Пастеризация, стерилизация, укупорка и хранение консервов. Санитарно-гигиенические требования, техника безопасности. Меры предосторожности при употреблении консервированных продуктов. Правила первой помощи при отравлении. Варенье из ягод и фруктов.

*Практические работы:* Приготовление домашних заготовок из доступных продуктов.

*Примерный перечень заготовок:* Капуста квашеная, помидоры и огурцы маринованные, морковь и укроп глубокой заморозки, яблоки сушеные, варенье, желе (из замороженных ягод малины, смородины и д.р.)

***Сервировка стола. Этикет***

*Теоретические сведения:* Сервировка стола в кругу семьи к завтраку и ужину в будни. Выбор посуды. Правила этикета.

Сервировка стола в кругу семьи к воскресному обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Праздничный семейный обед. Сервировка стола. Выбор блюд в соответствии с сезоном (зима, лето), вкусами и бюджетом семьи, наличием продуктов.

Сервировка праздничного стола. Столовое белье для праздничного стола: салфетки (льняные, хлопчатобумажные), скатерти. Этикет праздничного застолья.

*Практические работы:* Сервировка семейного стола к завтраку и ужину. Сервировка праздничного семейного стола.

***Национальная кухня***

*Теоретические сведения:* Знакомство с национальной кухней народов, проживающих на территории Российской Федерации.

*Практические работы:* Приготовление национальных блюд.

*Примерный перечень блюд:* салат «Оливье», яичница с картофелем

по-деревенски, блины, шаньги, пироги, вареники, пельмени.

**3. Предметные результаты освоения программы по предмету**

Предметные результаты имеют два уровня овладения: минимальный и достаточный.

Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

|  |  |
| --- | --- |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| Представления о разных группах продуктов питания; значение отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;  приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;  представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;  отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов и приспособлений, необходимых для работы;  представления о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;  чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления блюд;  понимание значения и ценности труда;  понимание красоты труда и его результатов;  понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;  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, высказывания своих предложений и пожеланий;  проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы. | Знание способов хранения и переработки продуктов питания;  составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;  самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;  понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. |

**4.Характеристика дифференциаций групп обучающихся**

Обучение детей с нарушением интеллекта по профессионально-трудовому обучению предполагает педагогическую дифференциацию обучающихся, предложенную С.Мирским. Согласно этой дифференциации все обучающиеся делятся на 8 типологических групп.

Трудовая деятельность подразделяется на три составляющие:

- целевая сторона деятельности, сюда относится способность детей усваивать теоретический материал;

- исполнительная сторона деятельности, т.е. способность ребёнка выполнять качественно практическую часть теоретических и практических занятий;

- энергетическая сторона деятельности, недостатки которой проявляются в повышенной утомляемости, невнимательности, слабости волевых умений.

Разделив детей на типологические группы, к каждому ребёнку применяют разные методы и приёмы обучения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер типогруппы | Характерные особенности обучающихся группы | Меры педагогического воздействия |
| I  + целевая  + исполнительная  + энергетическая | У обучающихся все три стороны деятельности развиты равномерно. Принимают активное участие в анализе образца, самостоятельно планируют работу и самостоятельно изготовляют изделия по плану. Хорошо и быстро усваивают трудовые приемы. В процессе изготовления изделия они проявляют высокую или среднюю работоспособность. Изделия, как правило, выше качеством. | Фронтальное обучение.  Активизирующая помощь в виде побуждения «Подумай!».  Незначительная помощь при выполнении сложных заданий. |
|  |
| II  - целевая  + исполнительная  + энергетическая | Нарушена целевая сторона деятельности и сохранена исполнительная и энергетическая. Не умеют пользоваться письменными инструкциями, осуществлять последовательность анализа образца. Качество усвоения знаний, умений и навыков хорошее. Они обладают средней работоспособностью и желанием трудиться, часто обращаются к учителю за помощью. | Предварительное устное повторение пройденного учебного материала.  Закрепление нового познавательного материала.  Работа с элементами демонстрационной технологической карты.  Активизация сравнения, установление сходства и различия. |
|  |
| III  + целевая  - исполнительная  + энергетическая | Нарушена исполнительная сторона деятельности, целевая и энергетическая сохранны. Обучающиеся успешно осваивают процессы ориентирования и планирования. Они не встречают затруднений в усвоении новых знаний, но у них с большим трудом формируются приемы работы. Практическая работа, как правило, с многочисленными ошибками. | Предварительное практическое повторение приемов труда.  Дифференциация трудовых заданий по уровню сложности исполнения.  Обучение сложному трудовому приему по отдельным компонентам. |
|  |
| IV  + целевая  + исполнительная  - энергетическая | Нарушена энергетическая сторона. Целевая и исполнительная сохранны. Эти ученики страдают низкой работоспособностью. Эта группа делится на три подгруппы:  **-Дети с физическими и моторными недостатками.** Хорошо усваивают теоретический материал, а практическую часть выполняют только при замедленном темпе.  -**Дети-астеники.** Для них характерен высокий темп в начале работы, затем темп угасает и доходит до нуля к концу урока.  **- Дети характеризующиеся незрелостью личности (**патологические лентяи). | Оптимальный, учитывающий индивидуальные возможности школьника уровень требовательности со стороны учителя.  Дифференциация учебных заданий по объему физической работы в соответствии с уровнем выносливости учащихся.  Временное переключение на выполнение другого задания.  Стимулирование учебно-трудовой деятельности.  Давать задания по времени и предъявлять жесткие требования. |
|  |
|  |
| V  - целева  - исполнительная  + энергетическая | Нарушена целевая и исполнительная сторона. Не могут анализировать и планировать работу, с трудом формируются правильные приемы работы. У них хорошая работоспособность. | Перед началом работы необходимо повторить приемы работы.  Чаще привлекать к анализу и планированию работы.  Оценка индивидуальной работы не только за качество, но и за правильность исполнения. |
|  |
| VI  - целевая  + исполнительная  - энергетическая | Нарушены целевая и энергетическая стороны (не умеют анализировать и планировать работу). Имеют низкую работоспособность. Хорошо формируются приемы работы. | Поэтапное формирование умственных трудовых действий.  Использование на рабочем месте учащегося наглядных пособий, облегчающих ориентировку в задании и планирование.  Стимулирование повышения темпа работы учащихся. |
|  |
| VII  + целевая  - исполнительная  - энергетическая | Нарушена исполнительная и энергетическая сторона деятельности. Эти учащиеся продуктивны, но работоспособность у них скачкообразна. Приемы работы не усваивают. | Обратить особое внимание на формирование правильных приемов работы.  Активизация действий самоконтроля.  Держать под постоянным контролем. |
|  |
| VIII  - целевая  - исполнительная  - энергетическая | Нарушены все три стороны деятельности. У этих детей низкий уровень интеллектуального развития. Усваивают программный материал на низком уровне, не видят ошибок, объем памяти мал. | Неоднократное подробное объяснение.  Дробление материала и концентрация внимания на отдельных операциях.  Выполнение тренировочных упражнений под руководством учителя.  Выполнение заданий с помощью учителя. |
|  |

**5. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности**

*Программное и учебно−методическое обеспечение:*

Программы:

1. Примерная программа по технологии ФГОС ООО второго поколения – Москва, «Просвещение», 2011г.
2. Программа экспериментального курса предметной области «Технология». «Дом – семья» 5-11 классы. Министерство общего и профессионального образования Российской Федерации. / Под редакцией Волоховой Е.Д. Санкт – Петербург «Русский издательский дом» 1997.
3. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Вариант 1 (ред. 19.10.2015г. с изменениями от 11.12.2015г.)

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273−ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.Закон Свердловской области от 15 июля 2013 г. № 78 –ОЗ «Об образовании в Свердловской области».

3.Федеральный закон об образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (специальном образовании). (Принят государственной Думой 16октября 2012г. № 273).

4.Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утв. приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. № 1599.

5.Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья" (Зарегистрирован в Минюсте России 14.08.2015 №38528);

6.Устав государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Байкаловская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», утвержденный приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7.Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1) ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат» (*включает в себя*:

*-Учебный план ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат» годовой учебный календарный график ГКОУ СО «Байкаловская школа-интернат, расписание уроков на текущий учебный год*

*Учебная литература:*

1.Учебник для общеобразовательных учреждений Технология Обслуживающий труд, 5 класс под ред. Симоненко В.Д., М.,- Издательский центр «Вентана-Граф», 2012г.

2.Учебник для общеобразовательных учреждений Технология Обслуживающий труд, 6 класс под ред. Симоненко В.Д., М.,- Издательский центр «Вентана-Граф», 2012г.

*Методические пособия:*

1. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе. М., - «Просвещение»,1988.
2. Мирский С.Л. Индивидуальный подход к учащимся в вспомогательной школы в трудовом обучении. М.,- «Педагогика» 1990.
3. Мирский С.Л. Формирование знаний учащихся вспомогательной школы на уроках труда. М., - «Просвещение» 1992.
4. Мирский С.Л. Трудовая подготовка учащихся и выпускников вспомогательной школы в новых экономических условиях.// Дефектология, №4, 1994.

*Дополнительная литература:*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер». Учебник для профессионального образования. М.,- Издательский центр «Академия», 2004.
2. Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии 5-7 классы. М., 2006.
3. Зыкина О.В. Микроволновая кухня. Поэтапные инструкции приготовления. М.,- Издательство «Эксмо», 2008.
4. Нестерова Д.В. Золотые рецепты кулинарии. Поэтапные инструкции. М., - Издательство «Эксмо», 2008.
5. Русская кухня сегодня / Под ред. Т. Деревянко. М.,- Издательство «АСТ-ПРЕСС», 2004.
6. Секреты русского застолья. / Под ред. Н. Астаховой М.,- Издательство «Белый город» 2006.
7. Кулинария и здоровье / Под ред. Шамановой И.Н. Теория и практика рационального питания. Екатеринбург «Сократ» 2006.
8. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра М., «Эксмо» 2009
9. Павлова О.В., Попова Г.П. Технология 6 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под ред. Симоненко В.Д. Волгоград, 2008

*Дидактический материал:* карточки для индивидуальной работы, технологические карты, образцы натуральных продуктов, опорные таблицы, плакаты.

*Технические средства обучения:*

1. Ноутбук

**6. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| предмет | Кулинария |
| класс | 5 |
| Ф.И,О,учителя | Нятина О.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел**  **программы** | **Кол - во**  **часов** | **Дата** | **№**  **Тема урока** | **Коррек**  **тировка** |
|  |  |  | **1 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 |  | 1.Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Физиология питания | 2 |  | 2.Значение овощей в питании человека. |  |
| Санитария и гигиена | 2 |  | 3.Санитарно – гигиенические требования |  |
| Блюда из овощей | 2 |  | 4.Первичная обработка овощей (корнеплоды, картофель). Формы нарезки. |  |
|  | 2 |  | 5.Чистка овощей (картофель, морковь, свекла). |  |
|  | 4 |  | 6.Нарезка овощей брусочками, кубиками. |  |
|  | 2 |  | 7.Самостоятельная работа. Нарезка овощей разными способами. |  |
|  | **16** |  | Количество часов по плану |  |
|  |  |  | Количество часов фактически |  |
|  |  |  | **2 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 |  | 1.Правила безопасной работы. Устройство электроплиты |  |
| Сервировка стола. Этикет | 2 |  | 2.Культура поведения за столом. Приготовление салата из свежей капусты |  |
| Санитария и гигиена | 2 |  | 3.Виды кухонной посуды. Способы и средства для мытья посуды. |  |
| Блюда из овощей | 2 |  | 4.Обработка плодовых овощей. Приготовление салата из помидор. |  |
|  | 2 |  | 5.Виды тепловой обработки овощей. |  |
|  | 2 |  | 6.Варка основным способом. Приготовление пюре. |  |
|  | 2 |  | 7.Жарка основным способом. Приготовление жареного картофеля. |  |
|  | 2 |  | 8.Самостоятельная работа по теме: блюда из овощей. Приготовление винегрета. |  |
|  | **16** |  | Количество часов по плану |  |
|  |  |  | Количество часов фактически |  |
|  |  |  | **3 четверть** |  |
| Вводное занятие | 1 |  | 1.Вводное занятие. Правила техники безопасности при кулинарных работах. |  |
| Санитария и гигиена | 1 |  | 2.Санитарно – гигиенические требования. |  |
| Блюда из овощей | 2 |  | 3.Первичная обработка капустных и луковых овощей. Приготовление салата из капусты с яблоками. |  |
|  | 2 |  | 4.Обработка консервированных овощей (квашеная капуста, соленые огурцы). Приготовление салата из квашеной капусты. |  |
|  | 2 |  | 5.Повторение: Первичная и тепловая обработка овощей. Приготовление отварного картофеля. |  |
|  | 2 |  | 6.Тепловая обработка овощей: жарка. Приготовление картофеля жареного. |  |
|  | 2 |  | 7.Тушение и запекание овощей. Приготовление овощного рагу. |  |
|  | 2 |  | 8.Приготовление капусты тушеной. |  |
|  | 2 |  | 9.Приготовление овощных котлет. |  |
|  | 2 |  | 10.Самостоятельная работа по теме: тепловая обработка овощей. |  |
|  | 2 |  | 11.Национальная кухня. Приготовление салата «Оливье» |  |
|  | **20 ч.** |  |  |  |
|  |  |  | **4 четверть** |  |
| Вводное занятие | 1 |  | 1.Правила безопасной работы режущими инструментами. |  |
| Санитария и гигиена | 1 |  | 2.Санитарно – гигиенические требования. |  |
| Блюда из овощей | 2 |  | 3.Обработка салатных овощей (салат, щавель, ревень, крапива). Приготовление салата из свежей капусты. |  |
|  | 2 |  | 4.Приготовление салата из помидор. |  |
|  | 2 |  | 5.Приготовление салата из свежих огурцов. |  |
|  | 2 |  | 6.Приготовление салата из редиса. |  |
|  | 2 |  | 7.Контрольная работа.  ( 1 часть – теоретические вопросы;  2 часть – практическое задание) |  |
|  | 4 |  | 8.Практическое повторение: первичная обработка овощей и тепловая обработка овощей. |  |
|  | **16** |  |  |  |
| ИТОГО: | **68** |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| предмет | Кулинария |
| класс | 6 |
| Ф.И,О,учителя | Нятина О.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел**  **программы** | **Кол-во**  **часов** | **Дата** | **Тема урока** | **Коррек**  **тировка** |
|  |  |  | **1 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 | 02.09 | 1.Вводное занятие. Правила техники безопасности. |  |
| Выявление уровня подготовленности к обучению | 2 | 05.09 | 2.Выявление уровня подготовленности обучающихся. |  |
| Физиология питания | 2 | 09.09 | 3.Значение овощей в питании человека. |  |
| Блюда из овощей | 2 | 12.09 | 4.Первичная обработка корнеплодов. Формы нарезки. Приготовление салата из моркови. |  |
|  | 2 | 16.09 | 5.Первичная обработка плодовых овощей. Приготовление салата из помидор. |  |
|  | 2 | 19.09 | 6.Первичная обработка капустных и луковых овощей. Приготовление салата из свежей капусты. |  |
|  | 2 | 23.09 | 7.Виды тепловой обработки овощей. |  |
|  | 2 | 26.09 | 8.Варка основным способом. Приготовление пюре. |  |
|  | 2 | 30.09 | 9.Приготовление винегрета. |  |
|  | 2 | 03.10 | 10.Жарка основным способом. Приготовление жареного картофеля. |  |
|  | 2 | 07.10 | 11.Тушение овощей. Приготовление овощного рагу. |  |
|  | 2 | 10.10 | 12.Приготовление тушеной капусты. |  |
|  | 2 | 14.10 | 13.Запекание овощей. Приготовление овощной запеканки. |  |
|  | 2 | 17.10 | 14.Способы консервирования овощей и плодов |  |
|  | 2 | 21.10 | 15.Квашение капусты. |  |
|  | 2 | 24.10 | 16.Самостоятельная работа по теме: Тепловая обработка овощей. |  |
|  | 2 | 28.10 | 17.Приготовление компота из ягод (яблок). |  |
|  | **34** |  |  |  |
|  |  |  | **2 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 | 07.11 | 1.Вводное занятие. |  |
| Кухонное оборудование | 2 | 11.11 | 2.Холодильное оборудование на кухне (холодильники, морозильники). Уход за холодильником. |  |
| Виды посуды | 2 | 14.11 | 3.Металлическая посуда. Уход за металлической посудой. |  |
| Приготовление блюд из молока и кисломолочных продуктов | 2 | 18.11 | 4.Молоко и молочные продукты. Приготовление молочного супа с овощами. |  |
|  | 2 | 21.11 | 5.Блюда из творога. Приготовление сырников из творога. |  |
| Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 2 | 25.11 | 6.Виды бутербродов: открытые, закрытые, канапе. Приготовление открытых бутербродов. |  |
|  | 2 | 28.11 | 7.Приготовление открытых бутербродов. |  |
|  | 2 | 02.12 | 8.Приготовление закрытых бутербродов, канапе. |  |
|  | 2 | 05.12 | 9.Приготовление горячих бутербродов. |  |
|  | 2 | 09.12 | 10.Блюда из яиц. Варка яиц вкрутую. |  |
|  | 2 | 12.12 | 11.Приготовление омлета, яичницы. |  |
|  | 2 | 16.12 | 12.Приготовление яичницы |  |
| Блюда из овощей | 2 | 19.12 | 13.Салаты. Требования к качеству холодных блюд. |  |
|  | 2 | 23.12 | 14.Приготовление салата «Оливье» |  |
|  | 2 | 26.12 | 15.Самостоятельная работа по теме: Приготовление холодных блюд  (бутерброды, салаты) |  |
|  | 2 | 30.12 | 16.Приготовление винегрета |  |
|  | **32** |  |  |  |
|  |  |  | **3 четверть** |  |
| Вводное занятие | 1 | 16.01 | 1.Вводное занятие. |  |
| Санитария и гигиена | 1 | 16.01 | 2.Сроки хранения пищевых продуктов и готовых блюд. |  |
| Физиология питания | 2 | 20.01 | 3.Физиология питания. Значение круп в питании человека. |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 23.01 | 4.Виды круп. Первичная обработка круп. |  |
|  | 2 | 27.01 | 5.Соотношение крупы и жидкости при варке каш. |  |
|  | 2 | 30.01 | 6.Определение готовности и качества блюд. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. |  |
|  | 2 | 03.02 | 7.Общие правила варки каш. Приготовление жидкой манной каши. |  |
|  | 2 | 06.02 | 8.Приготовление вязкой рисовой каши. |  |
|  | 2 | 10.02 | 9.Приготовление каши из овсяных хлопьев «Геркулес» |  |
|  | 2 | 13.02 | 10.Приготовление вязкой пшенной каши. |  |
|  | 2 | 17.02 | 11.Приготовление ячневой каши |  |
|  | 2 | 20.02 | 12.Приготовление вязкой манной каши. «Гурьевская каша» |  |
|  | 2 | 24.02 | 13.Приготовление каши с тыквой. |  |
|  | 2 | 27.02 | 14.Блюда из каш: запеканки, крупеники, биточки. |  |
|  | 2 | 03.03 | 15.Приготовление рисовой запеканки. |  |
|  | 2 | 06.03 | 16.Приготовление крупеника. |  |
|  | 2 | 10.03 | 17.Приготовление пшенных биточков. |  |
|  | 2 | 13.03 | 18.Полуфабрикаты. Рассыпчатые каши. Приготовление гречи в пакетиках. |  |
|  | 2 | 17.03 | 19.Самостоятельная работа (тест) |  |
|  | 2 | 20.03 | 20.Блюда из бобовых. Подготовка бобовых к варке. |  |
|  | 2 | 24.03 | 21.Требования к качеству блюд из бобовых. Варка бобовых. |  |
|  | **40** |  |  |  |
|  |  |  | **4 четверть** |  |
| Вводное занятие. | 1 | 03.04 | 1.Вводное занятие. |  |
| Сервировка стола. Этикет. | 1 |  | 2.Сервировка стола к ужину. |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 07.04 | 3.Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. |  |
|  | 2 | 10.04 | 4.Приготовление отварных макарон. |  |
|  | 2 | 14.04 | 5.Приготовление макаронника. |  |
| Национальная кухня. | 2 | 17.04 | 6.Блюда из яиц или круп. |  |
|  | 2 | 21.04 | 7.Приготовление омлета с жареным картофелем. |  |
|  | 2 | 24.04 | 8.Приготовление яичницы с гарниром. |  |
|  | 2 | 28.04 | 9.Контрольная работа. |  |
| Практическое повторение | 6 | 08.05  12.05  13.05 | 10.Практическое повторение: первичная обработка овощей |  |
|  | 8 | 15.05  19.05  22.05  26.05 | 11.Практическое повторение: нарезка овощей |  |
|  | **30** |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **136** |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| предмет | Кулинария |
| класс | 7 |
| Ф.И,О,учителя | Нятина О.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел программы** | **Кол-во часов** | **Дата** | **№**  **Тема урока** | **Корректи**  **ровка** |
|  |  |  | **1 четверть** |  |
| Вводное занятие. | 2 | 02.09 | 1.Вводное занятие. Правила техники безопасности. |  |
|  | 1 | 07.09 | 2.Выявление уровня подготовленности обучающихся к обучению. |  |
| Блюда из овощей | 2 | 09.09 | 3.Первичная обработка овощей. Нарезка овощей и её кулинарное использование. |  |
|  | 1 | 14.09 | 4.Тепловая обработка овощей. |  |
|  | 2 | 16.09 | 5.Холодные блюда из овощей. Приготовление салата из свежей капусты. |  |
|  | 1 | 21.09 | 6.Приготовление салата из свежих помидор. |  |
|  | 2 | 23.09 | 7.Приготовление винегрета. |  |
|  | 1 | 28.09 | 8. Блюда из и гарниры овощей. |  |
|  | 2 | 30.09 | 9.Приготовление картофеля запеченного. |  |
|  | 1 | 05.10 | 10.Подготовка овощей для фарширования. |  |
|  | 2 | 07.10 | 11.Приготовление перца фаршированного. |  |
|  | 1 | 12.10 | 12.Требования к качеству овощных блюд. |  |
|  | 2 | 14.10 | 13.Приготовление капусты тушеной |  |
|  | 1 | 19.10 | 14.Способы заготовки плодов и овощей на зиму |  |
|  | 2 | 21.10 | 15.Квашение капусты. |  |
|  | 1 | 26.10 | 16.Самостоятельная работа |  |
|  | 2 | 28.10 | 17.Приготовление компота из замороженных ягод. |  |
|  | **26** |  |  |  |
|  |  |  | **2 четверть** |  |
| Вводное занятие | 1 | 09.11 | 1.Вводное занятие. |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 11.11 | Виды круп и первичная обработка. |  |
|  | 1 | 16.11 | Соотношение крупы и жидкости при варке каш. |  |
|  | 2 | 18.11 | Блюда и гарниры из круп. Приготовление рассыпчатой каши. |  |
|  | 1 | 23.11 | Блюда и гарниры из бобовых. |  |
|  | 2 | 25.11 | Блюда и гарниры из макаронных изделий. Приготовление макаронника. |  |
| Физиология питания | 1 | 30.11 | Значение рыбных блюд в питании человека. |  |
| Блюда из рыбы | 2 | 02.12 | Рыба и морепродукты. Определение доброкачественной рыбы. |  |
|  | 1 | 07.12 | Первичная обработка рыбы. |  |
|  | 2 | 09.12 | Разделка сельди. |  |
| Блюда из мяса | 1 | 14.12 | Значение мясных блюд в питании человека. Первичная обработка мяса. |  |
|  | 2 | 16.12 | Приготовление пельменей. |  |
|  | 1 | 21.12 | Мясные полуфабрикаты. |  |
|  | 2 | 23.12 | Приготовление котлет. |  |
|  | 1 | 28.12 | Самостоятельная работа по теме: блюда из рыбы и мяса. |  |
| Практическое повторение | 2 | 30.12 | Практическое повторение |  |
|  | **24** |  |  |  |
|  |  |  | 3 четверть |  |
| Вводное занятие | 1 | 18.01 | 1.Вводное занятие. Правила техники безопасности. |  |
| Оборудование, инструменты, приспособления | 2 | 20.01 | 2.Применение электрических и механических приборов при кулинарной обработке продуктов. |  |
|  | 1 | 25.01 | 3.Посуда и инвентарь для приготовления супов. |  |
| Сервировка стола. Этикет. | 2 | 27.01 | 4.Сервировка стола к обеду. Столовая посуда. |  |
| Супы | 1 | 01.02 | 5.Значение супов для питания человека. |  |
|  | 2 | 03.02 | 6.Технология приготовления бульонов (мясного, рыбного, грибного) |  |
|  | 1 | 08.02 | 7.Заправочные супы |  |
|  | 2 | 10.02 | 8.Приготовление борща |  |
|  | 1 | 15.02 | 9.Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. |  |
|  | 2 | 17.02 | 10.Приготовление супа картофельного с крупой. |  |
|  | 1 | 22.02 | 11.Молочные супы |  |
|  | 2 | 24.02 | 12.Приготовление супа молочного с макаронными изделиями |  |
|  | 1 | 01.03 | 13.Приготовление супа молочного с крупой |  |
|  | 2 | 03.03 | 14.Супы-пюре. Приготовление супа-пюре из различных овощей. |  |
|  | 2 | 10.03 | 15.Прозрачные супы. Приготовление ухи. |  |
|  | 1 | 15.03 | 16.Бульон с яйцом. |  |
|  | 2 | 17.03 | 17.Холодные супы. Приготовление окрошки |  |
|  | 1 | 22.03 | 18.Самостоятельная работа по теме: супы. |  |
|  | 2 | 24.03 | 19.Приготовление рассольника |  |
|  | 1 | 25.03 | 20.Требования к качеству супов. |  |
|  | **30** |  |  |  |
|  |  |  | 4 четверть |  |
| Вводное занятие | 1 | 05.04 | 1.Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Соусы | 2 | 07.04 | 2.Соусы. Приготовление соуса красного основного. |  |
| Блюда из овощей | 1 | 12.04 | 3.Вторые блюда. Совместимость продуктов. |  |
|  | 2 | 14.04 | 4.Приготовление картофеля жареного. |  |
|  | 1 | 19.04 | 5.Гарниры к мясным блюдам |  |
|  | 2 | 21.04 | 6.Приготовление тушеной капусты. |  |
| Сладкие блюда | 1 | 26.04 | 7.Сладкие блюда. Приготовление киселя. |  |
|  | 2 | 28.04 | 8.Приготовление компота из сухофруктов. |  |
|  | 1 | 03.05 | 9.Желе, мусс |  |
| Национальная кухня | 2 | 05.05 | 10.Национальная кухня. Приготовление блинов. |  |
|  | 1 | 10.05 | 11.Приготовление омлета. |  |
|  | 2 | 12.05 | 12.приготовление салата «Оливье» |  |
|  | 1 | 17.05 | 13.Контрольная работа |  |
| Практическое повторение | 2  1 | 19.05  24.05 | 14.Практическое повторение |  |
|  | **22** |  |  |  |
| **ИТОГО:** | **102** |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| предмет | Кулинария |
| класс | 8 |
| Ф.И,О,учителя | Нятина О.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел программы** | **Кол-во часов** | **Дата** | **№**  **Тема урока** | **Корректи**  **ровка** |
|  |  |  | **1 четверть** |  |
| Вводное занятие. | 1 | 02.09 | 1.Вводное занятие. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Санитария и гигиена | 1 | 02.09 | 2.Соблюдение правил санитарии и гигиены. |  |
| Кухонная посуда | 2 | 05.09 | 3.Кухонная посуда – металлическая, стеклянная, фарфоровая. Уход за кухонной посудой. |  |
| Физиология питания | 2 | 06.09 | 4.Значение овощей в питании человека |  |
|  | 1 | 07.09 | 5.Выявление уровня подготовленности обучающихся к обучению. |  |
| Блюда из овощей | 3 | 08.09 | 6.Первичная обработка овощей. |  |
|  | 2 | 09.09 | 7.Нарезка овощей и её кулинарное использование. |  |
|  | 4 | 12.09 13.09 | 8.Тепловая обработка овощей |  |
|  | 1 | 14.09 | 9.Блюда и гарниры из овощей. |  |
|  | 2 | 15.09 | 10.Приготовление салата из свежей капусты. |  |
|  | 1 | 15.09 | 11.Приготовление салата из свежих помидор |  |
|  | 2 | 16.09 | 12.Приготовление винегрета |  |
|  | 2 | 19.09 | 13.Приготовление капусты тушеной |  |
|  | 2 | 20.09 | 14.Приготовление картофеля запечённого |  |
|  | 1 | 21.09 | 15.Подготовка овощей для фарширования |  |
|  | 2 | 22.09 | 16.Приготовление перца фаршированного |  |
|  | 1 | 22.09 | 17.Требования к качеству овощных блюд. |  |
|  | 2 | 23.09 | 18.Приготовление кабачков фаршированных |  |
|  | 2 | 26.09 | 19.Приготовление помидор фаршированных |  |
|  | 2 | 27.09 | 20.Заготовка плодов и овощей на зиму. Засолка огурцов. |  |
|  | 1 | 28.09 | 21.Засолка помидоров. |  |
|  | 2 | 29.09 | 22.Приготовление компота из замороженных ягод |  |
|  | 1 | 29.09 | 23.Приготовление компота из яблок |  |
|  | 2 | 30.09 | 24.Квашение капусты |  |
| Физиология питания | 2 | 03.10 | 25.Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 04.10 | 26.Виды круп. Первичная обработка круп. |  |
|  | 1 | 05.10 | 27.Соотношение крупы и жидкости при варке каш. |  |
| Физиология питания | 2 | 06.10 | 28.Значение молока и молочных продуктов в питании человека. |  |
|  | 1 | 06.10 | 29.Приготовление молочного супа. |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 | 07.10 | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление рассыпчатой гречневой каши. |  |
|  | 2 | 10.10 | 30.Приготовление вязкой рисовой каши. |  |
|  | 2 | 11.10 | 31.Приготовление каши с тыквой |  |
|  | 1 | 12.10 | 32.Приготовление жидкой манной каши. |  |
|  | 3 | 13.10 | 33.Приготовление пшенных биточков |  |
|  | 2 | 14.10 | 34.Приготовление рисовой запеканки |  |
|  | 2 | 17.10 | 35.Приготовление крупеника |  |
|  | 2 | 18.10 | 36.Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий. Варка бобовых. |  |
|  | 1 | 19.10 | 37.Способы варки макаронных изделий. Приготовление отварных макарон |  |
|  | 2 | 20.10 | 38.Приготовление лапшевника с яйцом |  |
|  | 1 | 20.10 | 39.Приготовление отварных макарон сливным способом |  |
|  | 2 | 21.10 | 40.Самостоятельная работа. Коррекция знаний и умений по результатам самостоятельной работы. |  |
| Практическое повторение | 5 | 24.10  25.10  26.10 | 41.Практическое повторение: первичная обработка овощей |  |
|  | 8 | 27.10  28.10  29.10 | 42.Практическое повторение: нарезка овощей |  |
| ИТОГО: | **85** |  |  |  |
|  |  |  | **2 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 | 07.11 | 1.Организация рабочего места. Правила техники безопасности при работе с кухонной плитой, горячей жидкостью. |  |
| Оборудование, инструменты, приспособления | 2 | 08.11 | 2.Кухонное оборудование – титан, мармит, холодильник, электроплита, электромясорубка. |  |
|  | 1 | 09.11 | 3.Уход за кухонным оборудованием. |  |
| Физиология питания | 2 | 10.11 | 4.Значение рыбных и мясных блюд в питании человека. |  |
| Блюда из рыбы | 1 | 10.11 | 5.Рыба и морепродукты. |  |
|  | 2 | 11.11 | 6.Определение доброкачественной рыбы. |  |
|  | 2 | 14.11 | 7.Первичная обработка рыбы. Разделка сельди. |  |
|  | 2 | 15.11 | 8.Рыбные полуфабрикаты. Приготовление жареной рыбы. |  |
| Блюда из мяса | 1 | 16.11 | 9.Первичная обработка мяса. |  |
|  | 3 | 17.11 | 10.Приготовление мясных полуфабрикатов. |  |
| Кухонная утварь | 2 | 18.11 | 11.Посуда и инвентарь для приготовления супов. |  |
| Сервировка стола. Этикет. | 2 | 21.11 | 12.Сервировка стола к обеду. Столовая посуда. |  |
| Физиология питания | 2 | 22.11 | 13.Значение супов для питания человека. Пищевая ценность. |  |
| Супы | 1 | 23.11 | 14.Технология приготовления бульонов (мясного, рыбного, грибного). |  |
|  | 1 | 24.11 | 15.Заправочные супы. |  |
|  | 2 | 24.11 | 16.Приготовление шей. |  |
|  | 2 | 25.11 | 17.Приготовления борща |  |
|  | 2 | 28.11 | 18.Приготовление рассольника |  |
|  | 2 | 29.11 | 19.Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. |  |
|  | 1 | 30.11 | 20.Приготовление овощного супа |  |
|  | 2 | 01.12 | 21.Приготовление супа картофельного с крупой |  |
|  | 1 | 01.12 | 22.Первичная обработка овощей. |  |
|  | 2 | 02.12 | 23.Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями. |  |
|  | 2 | 05.12 | 24.Молочные супы. Суп молочный с крупой |  |
|  | 2 | 06.12 | 25.Приготовление супа молочного с макаронными изделиями. |  |
|  | 1 | 07.12 | 26.Супы-пюре. |  |
|  | 2 | 08.12 | 27.Суп-пюре из разных овощей. |  |
|  | 1 | 08.12 | 28.Требования к качеству супов. |  |
|  | 2 | 09.12 | 29.Приготовление супа-пюре из рисовой крупы |  |
|  | 2 | 12.12 | 30.Прозрачные супы. Приготовление ухи. |  |
|  | 2 | 13.12 | 31.Холодные супы. Окрошка |  |
|  | 1 | 14.12 | 32.Приготовление свёкольника холодного. |  |
|  | 2 | 15.12 | 33.Повторение по теме «Супы» |  |
|  | 1 | 15.12 | 34.Самостоятельная работа. Коррекция знаний по результатам самостоятельной работы. |  |
| Практическое повторение | 22 | 16.12  -  30.12 | 35.Практическое повторение. |  |
|  | **80** |  |  |  |
|  |  |  | **3 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 | 16.01 | 1.Организация рабочего места. Правила техники безопасности при работе с кухонной плитой. |  |
| Кухонная утварь | 2 | 17.01 | 2.Кухонные принадлежности: ножи, половники, тёрки, доски разделочные, миски. |  |
|  | 1 | 18.01 | 3.Посуда и инвентарь для приготовления изделий из теста |  |
| Изделия из теста | 2 | 19.01 | 4.Изделия из теста и их значение. |  |
|  | 1 | 19.01 | 5.Виды теста и способы приготовления. |  |
|  | 2 | 20.01 | 6.Виды разрыхлителей и их назначение. |  |
|  | 2 | 23.01 | 7.Приготовление фаршей для пирогов. |  |
|  | 2 | 24.01 | 8.Хлебобулочные изделия из опарного теста. Приготовление пирожков печёных. |  |
|  | 1 | 25.01 | 9.Требования к качеству хлебобулочных изделий. |  |
|  | 3 | 26.01 | 10.Приготовление ватрушек. |  |
|  | 2 | 27.01 | 11.Приготовление шанег. |  |
|  | 2 | 30.01 | 12.Хлебобулочные изделия из безопарного теста. Приготовление пончиков. |  |
|  | 2 | 31.01 | 13.Приготовление пирожков жареных. |  |
|  | 1 | 01.02 | 14.Требования к качеству хлебобулочных изделий. |  |
|  | 3 | 02.02 | 15.Приготовление блинов. |  |
|  | 2 | 03.02 | 16.Приготовление оладий. |  |
|  | 2 | 06.02 | 17.Приготовление бездрожжевого теста для пельменей, вареников. |  |
|  | 2 | 07.02 | 18.Приготовление пельменей. |  |
|  | 1 | 08.02 | 19.Приготовление лапши. |  |
|  | 3 | 09.02 | 20.Приготовление пирожков из бездрожжевого теста. |  |
|  | 2 | 10.02 | 21.Приготовление пирожков из слоёного теста. |  |
|  | 2 | 13.02 | 22.Приготовление бисквитного пирожного. |  |
|  | 2 | 14.02 | 23.Приготовление песочного печенья. |  |
|  | 1 | 15.02 | 24.Приготовление торта без выпечки |  |
|  | 3 | 16.02 | 25.Приготовление пирога с лимоном (вареньем). |  |
|  | 2 | 17.02 | 26.Приготовление торта морковного |  |
|  | 2 | 20.02 | 27.Приготовление коржей для «Медовика» |  |
|  | 2 | 21.02 | 28.Приготовление торта «Медовик» |  |
|  | 1 | 22.02 | 29.Контроль качества пищевых продуктов. |  |
|  | 2 | 24.02 | 30.Оценка качества готовых изделий. |  |
|  | 2 | 27.02 | 31.Приготовление манника |  |
|  | 2 | 28.02 | 32.Приготовление сметанника |  |
|  | 17 | 01.03 -  13.03 | 33.Практическое повторение. |  |
|  | 2 | 14.03 | 34.Самостоятельная работа. Коррекция знаний и умений по результатам самостоятельной работы. |  |
|  | 17 | 15.03  -  25.03 | 35.Практическое повторение |  |
|  | **97** |  |  |  |
|  |  |  | **4 четверть** |  |
| Вводное занятие | 2 | 03.04 | 1.Организация рабочего места. Правила техники безопасности при кулинарных работах. |  |
| Сервировка стола. Этикет. | 2 | 04.04 | 2.Сервировка праздничного стола. Правила подачи к столу. |  |
| Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 1 | 05.04 | 3.Блюда из яиц. Варка яиц. |  |
|  | 2 | 06.04 | 4.Приготовление омлета. |  |
|  | 1 | 06.04 | 5.Требования к качеству блюд из яиц. |  |
|  |  | 07.04 | 6.Горячие напитки |  |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 | 10.04 | 7.Блюда из творога. Холодные блюда из творога. |  |
|  | 2 | 11.04 | 8.Горячие блюда из творога (запеканка) |  |
|  | 2 | 12.04 | 9.Приготовление сырников |  |
|  | 1 | 13.04 | 10.Требования к качеству блюд из творога. |  |
|  | 3 | 14.04 | 11.Приготовление творожных пельменей |  |
| Сладкие блюда | 2 | 17.04 | 12.Холодные напитки |  |
|  | 2 | 18.04 | 13.Сладкие блюда. Приготовление киселя |  |
|  | 1 | 19.04 | 14.Приготовление компота из яблок. |  |
|  | 2 | 20.04 | 15.Приготовление компота из сухофруктов. |  |
|  | 1 | 20.04 | 16.Приготовление киселя с сухофруктами |  |
|  | 2 | 21.04 | 17.Приготовление желе |  |
|  | 2 | 24.04 | 18.Приготовление мусса |  |
| Национальная кухня | 8 | 25.04  -  28.04 | 19.Национальная кухня. Приготовление блинов, шанег, пирогов. |  |
|  | 2 | 02.05 | 20.Повторение по теме «Изделия из теста» |  |
|  | 2 | 03.05 | 21.Контрольная работа |  |
| Практическое повторение | 34 | 04.05  -  27.05 | 22.Практическое повторение пройденного материала, работа в школьной столовой. |  |
|  | **78** |  |  |  |
| ИТОГО: | **340** |  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| предмет | Кулинария |
| класс | 9 (11час) |
| Ф.И,О,учителя | Нятина О.А. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел программы** | **Кол-во часов** | **Дата** | **№**  **Тема урока** | **Коррек**  **тировка** |
|  |  |  | **1 четверть** |  |
| Вводное занятие | 4 |  | Вводное занятие.  Организация рабочего места. Правила безопасности при работе в моечном цехе. |  |
| Физиология питания | 2 |  | Основные пищевые вещества (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные соли).  Их значение в питании человека. |  |
| Сервировка стола. Этикет | 2 |  | Виды и назначение столовой посуды. |  |
|  | 2 |  | Сервировка стола к обеду. |  |
|  | 2 |  | Правила мытья столовой посуды. Средства для мытья посуды. |  |
|  | 2 |  | Столовые приборы.  Правила чистки и мытья столовых приборов. |  |
|  | 2 |  | Кухонная посуда – металлическая, стеклянная, фарфоровая. Уход за кухонной посудой. |  |
|  | 2 |  | Кухонные принадлежности: ножи, тёрки, доски разделочные. |  |
| Санитария и гигиена | 2 |  | Личная гигиена работников кухни. |  |
|  | 2 |  | Зачет по теме «Классификация блюд». |  |
|  | 4 |  | Мытьё посуды вручную в двух и трёх ваннах. Сушка посуды. |  |
|  | 2 |  | Правила сушки столовой посуды. |  |
|  | 2 |  | Правила уборки моечного отделения школьного пищеблока. |  |
|  | 2 |  | Правила обработки мебели столового зала. Обработка мебели столового зала. |  |
| Физиология питания | 2 |  | Значение овощей в питании человека |  |
| Блюда из овощей | 2 |  | Первичная обработка овощей. |  |
|  | 10 |  | Нарезка овощей и её кулинарное использование. |  |
|  | 4 |  | Тепловая обработка овощей |  |
|  | 4 |  | Подготовка овощей для фарширования |  |
|  | 8 |  | Блюда и гарниры из овощей ( салат из свежих помидор, салат из свежей капусты, капуста тушеная, винегрет) |  |
|  | 8 |  | Заготовка плодов и овощей на зиму (засолка помидоров, квашение капусты, приготовление компота из ягод (яблок), замораживание). |  |
|  | 4 |  | Самостоятельная работа по теме: Тепловая обработка овощей. |  |
| Практическое повторение | 14 |  | Практическое повторение |  |
|  | **88** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **2 четверть** |  |
| Вводное занятие | 4 |  | Вводное занятие. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Санитария и гигиена | 2 |  | Санитарные требования к помещению кухни, оборудованию, инвентарю, посуде. |  |
| Сервировка стола. Этикет | 2 |  | Классификация блюд, порядок подачи к столу. |  |
|  |  |  | Сервировка стола к обеду. Столовая посуда. |  |
|  | 2 |  | Сервировка праздничного стола |  |
|  | 2 |  | Правила поведения за столом. |  |
| Физиология питания | 2 |  | Значение рыбных и мясных блюд в питании человека. |  |
| Блюда из рыбы | 2 |  | Рыба и морепродукты. Определение доброкачественной рыбы. |  |
|  | 2 |  | Первичная обработка рыбы. |  |
|  | 2 |  | Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление жареной рыбы. |  |
| Блюда из мяса | 2 |  | Блюда из мяса. Первичная обработка мяса. |  |
|  | 2 |  | Приготовление мясных полуфабрикатов. |  |
| Супы | 2 |  | Посуда и инвентарь для приготовления супов. |  |
|  | 2 |  | Значение супов для питания человека. Пищевая ценность. |  |
|  | 4 |  | Технология приготовления бульонов (мясного, рыбного, грибного). |  |
|  | 6 |  | Заправочные супы: щи, борщи, рассольники. |  |
|  | 6 |  | Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми, макаронными изделиями. |  |
|  | 4 |  | Супы молочные с крупой, макаронными изделиями. |  |
|  | 6 |  | Соусы (соус красный основной, соус белый основной, соус сладкий из сухофруктов). |  |
| Практическое повторение | 34 |  | Практическое повторение |  |
|  | **88** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **3 четверть** |  |
| Вводное занятие | 4 |  | Вводное занятие. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Санитария и гигиена | 2 |  | Санитарные требования к помещению кухни, оборудованию, инвентарю, посуде. |  |
|  | 2 |  | Правила хранения продуктов в холодильнике. |  |
| Сервировка стола. Этикет | 2 |  | Сервировка стола к завтраку и ужину |  |
| Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки | 2 |  | Блюда из яиц, определение доброкачественности. |  |
|  | 2 |  | Способы варки яиц. |  |
|  | 2 |  | Приготовление натурального омлета |  |
|  | 2 |  | Требования к качеству блюд из яиц |  |
|  | 2 |  | Виды бутербродов, требования к качеству готовых бутербродов. |  |
| Физиология питания | 2 |  | Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. |  |
| Блюда из круп бобовых и макаронных изделий | 2 |  | Виды круп, их первичная обработка, условия хранения. |  |
|  | 2 |  | Виды каш, их консистенция. |  |
|  | 10 |  | Блюда и гарниры из круп, бобовых (пюре) и макаронных изделий(макароны с сыром, с томатом, запеченные с сыром) |  |
| Изделия из теста | 2 |  | Изделия из теста и их назначение |  |
|  | 2 |  | Виды муки, первичная обработка, условия хранения. |  |
|  | 4 |  | Виды теста и способы приготовления. |  |
|  | 2 |  | Виды разрыхлителей и их назначение. |  |
|  | 4 |  | Изготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста |  |
|  | 2 |  | Изготовление хлебобулочных изделий из пресного теста |  |
|  | 4 |  | Приготовление фаршей для пирогов. |  |
|  | 2 |  | Контроль качества пищевых продуктов |  |
| Практическое повторение | 52 |  | Практическое повторение. Подготовка к экзаменам. |  |
|  | **110** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **4 четверть** |  |
| Вводное занятие | 4 |  | Вводное занятие. Организация рабочего места. Правила техники безопасности. |  |
| Оборудование, инструменты, приспособления | 6 |  | Кухонное оборудование (холодильник, электроплита, электромясорубка), назначение и уход. |  |
| Блюда из овощей | 10 |  | Холодные блюда и закуски из овощей (салаты, винегреты) |  |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов | 2 |  | Блюда из творога. Холодные блюда из творога  (творог с молоком, сметаной и сахаром, творожная масса сладкая с изюмом) |  |
|  | 2 |  | Горячие блюда из творога (вареники с творожным фаршем, сырники из творога) |  |
|  | 2 |  | Замороженные полуфабрикаты творожных блюд |  |
|  | 2 |  | Требования к качеству блюд из творога |  |
| Сладкие блюда | 2 |  | Сладкие блюда. |  |
| Национальная кухня | 6 |  | Национальная кухня (блины, шаньги, пироги) |  |
| Теоретическое повторение | 52 |  | Теоретическое повторение. Подготовка к экзаменам. |  |
|  | 88 |  |  |  |
| ИТОГО: | **374** |  |  |  |