

*Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа – интернат
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имени Героя Советского Союза И.Е. Егорова
городского округа Новокуйбышевск Самарской области*

ПРОВЕРЕНО

Зам. директора по УВР
_____ О.А. Егорова

«30» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ
школы-интерната им. И.Е. Егорова
_____ Е.В. Попова

Приказ №88 от 30.08.2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Предмет (курс) Технология Класс 6,8,9 с умственной отсталостью

Количество часов по учебному плану: 204 в год, 6 в неделю; 340 в год, 8 в неделю 6; 408 в год, 9 в неделю.

РАССМОТРЕНО на заседании МО учителей прикладного цикла

Протокол №_1_ от «30» августа 2022г.

Председатель МО Лебедева Светлана Алексеевна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» ПО ПРОФИЛЮ «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» (ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ)

1. Пояснительная записка

Одно из главных направлений практической реализации индивидуального образовательного маршрута школьников с нарушением интеллекта состоит в формировании допрофессиональных компетенций, что открывает перед этими детьми горизонты будущего.

Достичь наиболее эффективных результатов удастся за счет реализации программ предметной области «Технология».

Изучение предмета «Профильный труд» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9-х классов направлено на выстраивание их индивидуального образовательного маршрута и подготовку к выбору профессии. В ходе усвоения программы данного предмета осуществляется формирование познавательных и профессиональных интересов школьников, элементов исследовательских умений, способностей строить жизненные планы. Профильный труд позволяет ликвидировать разрыв между общим и профессиональным образованием, знакомит обучающихся с потребностями рынка труда и компетенциями, которые пригодятся не только на рабочем месте, но и дома, в быту. Исследования показывают, что лица с нарушением интеллекта обладают рабочим потенциалом, и овладение навыками трудовой деятельности в обычной социокультурной ситуации позволяет им компенсировать дефект.

Освоение программы учебного предмета «Профильный труд» 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 культурного кругозора, обогащение знаний о культурно- исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- 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;
- приобщение учащихся к мировым и отечественным культурным ценностям;

- формирование основ российской гражданской идентичности, чувства гордости за свою Родину.

Рабочая программа профиля «Поварское и кондитерское дело» для обучающихся 5-9 классов разработана на основе примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), программы развития школы.

1.1. Особенности обучающихся с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта).

Сложность трудового обучения в специальной школе связана с отсутствием у ребят общетрудовых умений и навыков, таких, как ориентировка в задании, планирование работы, контроль и оценка собственной деятельности, а также с неумением выполнять трудовое задание при изменении условий работы.

Практически у всех учащихся с интеллектуальными нарушениями в той или иной степени нарушена координация движений рук, что оказывает негативное влияние на выполнение практических действий, а также на контроль и регуляцию при формировании двигательных трудовых навыков.

Учащиеся с нарушением интеллекта часто приступают к работе без предварительного анализа изделия, не планируют ход его изготовления, не могут определить последовательность действий, выбрать наиболее эффективные способы выполнения задания. Они испытывают большие трудности при выполнении задания, не умеют определить, какие им потребуются инструменты.

Самостоятельно, без специального обучения, школьники с нарушением интеллекта в своей деятельности не могут руководствоваться наглядными инструкциями: образцами, схемами, технологическими картами.

В результате их действия оказываются неадекватными цели, стоящей перед ними.

В зависимости от состава класса практический и теоретический материал программы разделён на группы с учётом индивидуальных способностей и познавательных возможностей учащихся:

Первая группа учащихся — ученики, успешно овладевающие трудом при фронтальном обучении. Эти дети с известной долей самостоятельности могут ориентироваться в задании и выполнять изделия, в основном совпадающие с образцом. При планировании ближайшей операции с опорой на операционную карту они способны правильно и четко сформулировать пункт плана. Ответы учеников данной группы отличаются логичностью, пониманием называемых действий, пропуски и повторы операций у них редки. Учащиеся этой группы успешно овладевают двигательными трудовыми приемами. Учащиеся данной группы обладают относительно высокой способностью к анализу и обобщению. Они отличаются более высоким темпом умственного развития и овладения двигательными приемами. Работоспособность у них чаще всего высокая или устойчиво средняя.

Вторая группа учащихся — ученики, испытывающие затруднения в овладении одной или двумя сторонами трудовой деятельности. Эта группа наиболее разнородна и включает несколько подгрупп.

1. Ученики, испытывающие затруднения в овладении общетрудовыми умениями. Трудности возникают в овладении ориентировочной деятельностью: не могут разобраться в последовательности действий, не обращают внимания на малозаметные, но важные детали. Все же эти ученики имеют достаточно сохранную двигательную сферу и удовлетворительную работоспособность, что выражается в незначительной утомляемости на уроках. Несмотря на трудности в усвоении материала, приобретенных навыков дети не теряют и могут применить их при выполнении аналогичного или нового несложного задания.

Учащиеся, затрудняющиеся в овладении двигательными трудовыми приемами. Причины затруднений заключаются в существенных нарушениях двигательной сферы, которые в большинстве случаев представляют собой последствия детского церебрального паралича. Для детей характерен замедленный темп овладения двигательными трудовыми приемами, они медленно выполняют любые действия. Повышение темпа приводит к ухудшению результатов. Однако они понимают логику выполнения приема и запоминают порядок действий. Кроме того, они отличаются положительным отношением к труду и устойчивой работоспособностью. Усвоив прием, ученики в дальнейшем работают правильно, могут применить его при выполнении нового изделия.

Учащиеся с нарушением работоспособности. Снижение работоспособности проявляется неодинаково. Одни работают старательно, заинтересованы в получении хороших результатов, положительно относятся к занятиям. Замедление темпа и ухудшение качества работы наблюдаются во второй половине урока. Другая часть детей работает на уроках неровно, могут показывать то высокие, то низкие результаты, вплоть до прекращения действий. Такая неравномерность вызвана низким уровнем мотивации, быстрым наступлением утомления. У некоторых наблюдается низкая работоспособность из-за отсутствия положительного отношения к труду вообще. Они нуждаются в постоянном стимулировании.

Третья группа учащихся - ученики, испытывающие значительные затруднения в овладении тремя сторонами трудовой деятельности. Для них характерен низкий уровень логического мышления, недостаточность пространственной ориентировки, что не позволяет им самостоятельно ориентироваться в задании и планировать свою работу. Низкая способность к анализу и обобщению приводит к неадекватному применению имеющегося опыта. У учащихся наблюдается низкая работоспособность из-за отсутствия положительного отношения к труду вообще. У них не замечается утомления, физическое состояние без отклонений, но дети с нежеланием относятся к работе, делают ее кое-как, бросают, не окончив. Они нуждаются в постоянном стимулировании и помощи учителя.

Обучение основам рассматриваемой учебной дисциплины осуществляется с использованием индивидуально-дифференцированного подхода.

Поскольку индивидуальные возможности и потребности учащихся строго индивидуальны, то при использовании дифференцированного подхода, при условном разграничении класса на группы учеников со сходным уровнем развития, процесс освоения основ данной профессии более успешен.

Каждая группа обучается «Поварскому и кондитерскому делу» в собственном темпе, постепенно изучая доступный для их понимания учебный материал на теоретических занятиях, закрепляя, впоследствии полученные теоретические знания на практических уроках.

1.2. Цель и задачи программы учебного предмета «Профильный труд» по направлению «Поварское и кондитерское дело».

Актуальность программы «Поварское и кондитерское дело» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Профильно-модульная структура программы должна обеспечить индивидуализацию обучения исходя из уровня знаний, умений и предыдущего обучения каждого ученика путем комбинирования необходимых модулей. При этом центральным понятием является понятие компетенции, которая определяется как способность применять знания, умения, отношения и опыт в знакомых и незнакомых трудовых ситуациях.

Все рассматриваемые модули преемственно повторяются на каждом из последующих лет обучения и включаются в более широкую систему.

Такой подход позволяет выстроить прозрачную преемственную, постепенно усложняющуюся систему, которая обеспечит школьнику с нарушением интеллекта овладение широким спектром допрофессиональных компетенций, что даст возможность создать единое образовательное пространство в связке школа-колледж.

Цель обучения поварскому и кондитерскому делу - создание условий для овладения учащимися основными технологическими операциями, применяемыми при приготовлении кулинарных блюд.

Основными задачами обучения основам поварского дела при этом являются:

- развитие у учащихся умственной отсталостью общетрудовых умений и первичных профессиональных навыков;
- формирование у них умений самостоятельного выполнения заданий, планирования последовательности действий, выполнения и контроля хода работ;
- развитие социальных навыков, которые будут способствовать в дальнейшем обрести учащимся с умственной отсталостью доступные им уровни самостоятельности в общественной жизнедеятельности и получения профессии;
- овладение старшеклассниками с умственной отсталостью доступными им теорией и также практическими навыками, необходимыми в повседневной профессиональной деятельности;
- воспитания нравственных качеств личности, таких как: аккуратности, самостоятельности, трудолюбия.

Процесс обучения по данному профилю труда неразрывно связан с коррекцией и развитием познавательной деятельности, личностных качеств школьника с умственной отсталостью (нарушением интеллекта), а также воспитанием трудолюбия, самостоятельности, терпимости, настойчивости, воли, любознательности, формированием умений планировать свою деятельность, осуществлять контроль и самоконтроль.

Коррекционная работа включает следующие направления:

- 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 структуры 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;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

При практическом обучении по дисциплине используются следующие средства и методы обучения:

- коррекционно-развивающие технологии;
- игровые технологии;
- словесные методы: беседы, объяснения, разъяснения, рассказы.

При обучении учащихся старших классов с умственной отсталостью также широко применяются и наглядные методы и средства обучения такие как: наглядные демонстрации приготовления тех или иных блюд, иллюстрации процесса приготовления с использованием компьютерных технологий (презентации, видео уроки), наблюдения за работой профессиональных поваров, экскурсии в школьную столовую, кафе.

В процессе обучения навыкам поварского дела также применяются и соответствующие практические методы: практические задания, индивидуальное и коллективное приготовление блюд, иные виды практической деятельности.

Изучение данного учебного предмета в 5-9-х классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование у них в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие

мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом их личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

2. Планируемые предметные результаты освоения профиля.

Данная рабочая программа разработана на основе программ С.Л. Мирского по трудовому обучению «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы.» Сб. 2 Профессионально-трудовое обучение. Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000.

В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда.

Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. К умениям учащихся с осложненными формами легкой умственной отсталости предъявляются несколько сниженные требования. Такие дети всегда имеются в каждом классе и условно мы отнесли их к 3 группе. Наиболее слабые в отношении умственного развития учащиеся требуют особого внимания и подхода для обеспечения выполнения посильных практических заданий и устных ответов. Как правило, такие учащиеся отвечают устно только при помощи учителя. Для достижения положительных результатов учащимся 3 группы предлагаются индивидуальные облегченные задания, отличные от предлагаемых учащимся 2 группы. При устных высказываниях помогают давать ответ план, схема, с наводящими вопросами, опорные слова и словосочетания. Для проверки знания технологии приготовления блюда используются задания типа «Поставь предложения в нужной последовательности», содержащие не более 4 предложений, вставь нужное слово в предложение. При проведении самостоятельных или проверочных работ, сокращается объем и упрощается задание.

Теоретический и практический материал представлен в объеме, достаточном для формирования у школьников представления о технической и технологической культуре, навыков коллективного труда ответственности, творческого подхода к трудовой деятельности.

Решение этих задач позволит получить следующий планируемый результат: достижение каждым выпускником уровня образовательной, трудовой и коррекционной подготовки позволяющего успешно адаптироваться и социализироваться в современном обществе.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста и т.д. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

5 класс

Программа 5 класса включает изучение санитарных требований к помещению кухни и столовой, правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов, общих правил безопасных приемов труда. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.

На занятиях по поварскому и кондитерскому делу учащиеся знакомятся с разновидностями овощей, круп, классификацией напитков, закусок, кисломолочных продуктов, первых блюд, кондитерских изделий; разнообразием блюд русской кухни; с ролью продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства; с правилами поведения за столом и сервировкой стола к завтраку. На уроках школьники овладевают приемами первичной обработки овощей, круп, яиц, сушки и замораживания продуктов. Во время практических работ обучающиеся знакомятся с технологией приготовления холодных и горячих напитков, открытых бутербродов и холодных закусок, холодных супов, сладких блюд, блюд из овощей, круп, кисломолочных продуктов, яиц.

Минимальный уровень

- представления о разновидностях кулинарных блюд;
- представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской;
- активное участие в приготовлении кулинарных блюд.

Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных продуктов, используемых в кулинарных технологиях, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с их индивидуальными свойствами и особенностями в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- понимание значения и ценности труда;
- умение экономно расходовать продукты;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- сознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.

6 класс

Программа 6 класса включает изучение пищевой ценности рыбы и морепродуктов, профилактики пищевых отравлений, суточной потребности организма в витаминах и микроэлементах, порядка проведения сухой и влажной уборки кухни, способов применения различных моющих и чистящих средств, общих правил безопасных приемов труда. На занятиях по «Поварскому и кондитерскому делу» обучающиеся знакомятся с классификацией макаронных изделий, яиц по сроку хранения, супов по жидкой основе, теста по консистенции, кремов; разнообразием блюд татарской кухни; с основными технологическими процессами при подготовке к консервированию; со способами подачи готовых блюд к столу, с сервировкой стола к обеду. На уроках школьники овладевают приемами оформления закрытых бутербродов, первичной обработки макаронных изделий, свежей рыбы, фигурной нарезки овощей, консервирования ягод сахаром. Во время практических работ обучающиеся зна-

комятся с технологией приготовления горячих напитков, закрытых бутербродов и холодных закусок, блюд из кисломолочных продуктов, яиц и молока, супов-пюре, сладких блюд, пресного теста и изделий из него.

Минимальный уровень:

- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/ «не нравится»);
- умение действовать в соответствии со своей ролью в группе (сотрудничество, осуществление взаимопомощи, учет мнений одноклассников и педагога при организации собственной деятельности и при совместной работе);
- использование полученных знаний в быту, дома.

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей использования продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов обработки различных 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.

7 класс

Программа 7 класса включает темы, раскрывающие основные приемы оказания первой помощи при ожогах, порезах и других травмах, санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов; физиологические основы рационального питания, современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов; питательную ценность и химический состав молока, содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов, условия и сроки хранения свежемороженых овощей, способов кулинарного использования; разновидности бобовых культур; разнообразие блюд чувашской кухни; правила пользования столовыми приборами организацию фуршетного стола. На уроках школьники овладевают приемами оформления закусочных бутербродов, первичной обработки птицы и ее разделки, способами тепловой обработки, определения доброкачественности яиц, консервирования ягод сахаром. Во время практических работ обучающиеся знакомятся с технологией приготовления салатов из овощей и мясных продуктов, закусочных бутербродов, заправочных супов, вареников и пельменей, компотов из ягод и фруктов, блюд из свежемороженых овощей, птицы, бобовых, обеспечивающих сохранение в них витаминов группы В.

Минимальный уровень:

- знание свойств некоторых продуктов и правил их хранения;
- знание санитарно-гигиенических требований к механической обработке пищевых продуктов;
- учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;

- посильное участие в приготовлении различных кулинарных блюд;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи.

Достаточный уровень:

- владение основами поварского и кондитерского дела в части изучаемых тем;
- самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- чтение технологических карт, используемых в изучаемых технологических процессах;
- осуществление настройки используемого оборудования.

8 класс

В 8 классе программа продолжает знакомить обучающихся с основами санитарии и гигиены, физиологией питания. Школьники знакомятся с понятием о микроорганизмах, их полезным и вредным воздействием на пищевые продукты, влиянием экологии на качество овощей, методов определения качества овощей, разнообразием башкирской кухни; принимают участие в составлении рациона здорового питания; с сервировкой праздничного стола, правила приема гостей и поведения за столом, как дарить и принимать цветы, подарки. В рамках изучения технологии приготовления пищи обучающиеся закрепляют полученные знания в приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, осваивают приемы разделки мяса и приготовления котлетной массы, изучают технологию приготовления слоеных салатов, горячих бутербродов и способов их оформления, паст с использованием овощей и грибов, заправочных и прозрачных супов, пресного теста, особенности консервирования и маринования овощей в домашних и производственных условиях.

Минимальный уровень:

- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- составление стандартного плана работы;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе.

Достаточный уровень:

- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- способность к самооценке.

9 класс

Программа 9 класса направлена на закрепление полученных ранее знаний и навыков, является обобщающей. Школьники повторяют материал, изученный на предыдущих этапах профильного труда, получают некоторые дополнительные сведения. В рамках изучения технологии приготовления пищи обучающиеся знакомятся с особенностями приготовления диетических блюд из различных продуктов, закрепляют полученные знания в приготовлении блюд. Им предлагается восполнить пробелы по вопросам санитарии и гигиены, физиологии питания, технологии приготовления различных блюд. Школьники совершенствуют практические умения и навыки по работе со различными приспособлениями и оборудованием. Этот период автоматизирует ранее приобретенные умения, формируются рабочие навыки на основе обобщения имеющихся сведений об основных приемах в поварском и кондитерском деле, назначении различных приспособлений и оборудования, технологии приготовления различных блюд.

Минимальный уровень:

- знание принципов действия применяемого оборудования;
- владение основами поварского и кондитерского дела;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;

Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- осуществление настройки оборудования;
- создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы);

Критерии оценки знаний и умений обучающихся на уроках кулинарии

Теоретическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

Практическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Ученик самостоятельно или с минимальной помощью учителя ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Оценка «4» ставится ученику, если работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью учителя в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью учителя.

Оценка «3» ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи учителя. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи учителя.

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

Индивидуальный подход при обучении «Поварскому и кондитерскому делу» в большей степени проявляется при оценке результатов освоения учащимися учебного материала и получениями практических навыков профессиональной деятельности.

Объектами итоговой оценки освоения учащимися образовательной программы являются индивидуальные достижения как предметных, так и метапредметных результатов и практических достижений.

Оценки уровня обучения включают целостную характеристику выполнения каждым учащимся с умственной отсталостью специальной индивидуальной образовательной программы. Оценки знаний и практических умений отражают взаимодействие следующих компонентов:

- что каждый старшеклассник с умственной отсталостью должен знать и уметь на данном этапе обучения;
- что из полученных первичных профессиональных навыков каждый ученик с умственной отсталостью может и должен применять в профессиональной деятельности;
- насколько активно, самостоятельно, своевременно и адекватно каждый ученик их применяет.

При оценке результатов обучения учеников старших классов с умственной отсталостью учитывается, что у каждого из них существуют свои собственные затруднения в освоении профиля, но подобные затруднения не рассматриваются как отсутствие успехов в приобретении навыков рассматриваемой профессии.

3. Содержание учебного предмета «Профильный труд» предметной области «Технология» по профилю «Поварское и кондитерское дело».

Программа предусматривает реализацию как теоретического, так и практического курса. Теоретическое обучение организуется на базе кабинета кулинарии. Учитель уделяет большое внимание формированию у детей профессиональных представлений и понятий, терминологии. Теория закрепляется в практическом обучении на базе мастерских.

Практическая часть курса составлена, исходя из конкретных условий предприятий общественного питания населенного пункта, национально- региональных особенностей, наличия продуктов в разное сезонное время года с учетом финансовых возможностей семьи и социума, а также наличия материально- технической базы кабинета, возрастных особенностей учащихся.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда, воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого подхода к приготовлению каждого блюда; развитие обоняния, осязания, ловкости, скорости, вниманий, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Структуру программы составляют следующие содержательные линии.

1 Санитария и гигиена. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарные нормы и правила личной гигиены повара. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов. Общие правила безопасных приемов труда.

2. Физиология питания. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Суточная потребность в витаминах. Физиологические основы рационального питания. Понятие о микроорганизмах; их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Составление рациона здорового питания. Диеты и влияние их на организм человека.

3. Технология приготовления пищи включает: приготовление блюд из сырых и вареных овощей, блюд из молока, кисломолочных продуктов и яиц, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из рыбы, птицы мяса и субпродуктов, холодных и горячих закусок, напитков, первых блюд, заготовку продуктов. Особое внимание уделяется технологии приготовления изделий из теста и кондитерских изделий, а также десертов.

4. Блюда народов Среднего Поволжья. Технология приготовления национальных блюд русской, татарской, чувашской, башкирской, мордовской.

5. Сервировка стола и элементы этикета. Сервировка стола к завтраку, обеду, праздничного стола. Составление меню. Приемы складывания салфеток различными способами. Правила приема гостей и поведения за столом. Как дарить и принимать цветы, подарки. Время и продолжительность визита.

Программа выстроена таким образом, что тематика уроков ежегодно повторяется, при этом усложняются операционный уровень, методы и формы подачи материала, в соответствии с возрастными и психофизиологическими особенностями обучающихся. В результате дети прочно осваивают допрофессиональные компетенции, связанные с преподаванием данного профиля.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.

Модули, темы	Количество часов по классам				
	5	6	7	8	9
Санитария и гигиена.	8	8	8	8	8
Физиология питания.	8	8	8	10	12
Технология приготовления пищи.	158	158	218	280	332
Блюда из сырых овощей.	12	12	14	16	20
*Блюда из вареных овощей.	20	20	34	46	56
Блюда из молока, кисломолочных продуктов и яиц.	12	12	28	34	42
Холодные и горячие закуски.	18	18	24	30	30
*Холодные и горячие напитки.	18	18	12	16	24
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	18	12	14	20	28
Блюда из рыбы, птицы мяса и субпродуктов.	-	10	20	26	32
Первые блюда.	12	8	10	14	18
*Изделия из теста и кондитерские изделия.	30	30	36	40	42
Десерты	10	10	12	14	16
Заготовка продуктов.	8	8	14	24	24
Блюда народов Среднего Поволжья	12	12	18	20	22

*Сервировка стола и элементы этикета	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>20</i>	<i>22</i>	<i>35</i>
	204	204	272	340	408

В разделы, выделенные * включены часы для проведения контрольных работ и повторения материала.

Количество учебных часов разработано в соответствии с принятой школой учебным планом. Программой предусмотрены часы для повторения и закрепления изученного материала и проведения контрольных работ. Учебный материал в программе распределён по годам обучения с учётом возрастных и психофизических особенностей школьников.

Распределение часов по учебному плану.

- 5 класс - 6 часов в неделю. За год - 204 часа
- 6 класс - 6 часов в неделю. За год - 204 часа
- 7 класс - 8 часов в неделю. За год - 272 часа
- 8 класс - 10 часов в неделю. За год - 340 часов
- 9 класс - 12 часов в неделю. За год - 408 часов

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Санитария и гигиена.					
	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Общие правила безопасных приемов труда.	Профилактика пищевых отравлений. Порядок проведения сухой и влажной уборки. Способы применения различных моющих и чистящих средств. Общие правила безопасных приемов труда.	Основные приемы оказания первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Санитарные требования к механической обработке пищевых продуктов. Общие правила безопасных приемов труда.	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов и готовых блюд. Общие правила безопасных приемов труда.	Санитарные нормы и правила личной гигиены повара. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
Физиология питания					
	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Рациональное питание.	Условия, способствующие лучшему пищеварению. Суточная потребность в витаминах.	Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Суточная потребность.	Понятие о микроорганизмах; их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Составление рациона здорового питания.	Диеты и влияние их на организм человека.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Технология приготовления пищи					
Блюда из сырых овощей.	Виды овощей. Первичная обработка овощей, способы нарезки. Технология приготовления салатов из сырых овощей.	Содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Технология приготовления салатов из сырых овощей и их оформление.	Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Технология приготовления блюд из свежемороженых овощей.	Влияние экологии на качество овощей. Методы определения качества овощей. Технология приготовления салатов из сырых и консервированных овощей. Технология приготовления овощных и фруктовых салатов.	Методы определения качества овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Технология приготовления диетических салатов из сырых овощей.
Блюда из вареных овощей.	Правила тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей.	Влияние тепловой обработки на содержание витаминов и микроэлементов. Технология приготовления салатов из вареных овощей и фруктов.	Технология приготовления салатов из вареных овощей и мясных продуктов.	Технология приготовления слоеных салатов	Технология приготовления диетических салатов из вареных овощей

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Блюда из молока, кисломолочных продуктов и яиц.	Значение молока в питании человека. Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения молока. Технология приготовления молочных супов.	Кулинарное значение молочных продуктов. Технология приготовления каш. Классификация яиц по сроку хранения. Технология приготовления яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую	Питательная ценность и химический состав молока. Способы определения доброкачественности яиц. Технология приготовления омлетов.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Кулинарные блюда из творога.	Приготовление диетических блюд из кисломолочных продуктов. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Взбивание яиц. Блюда с использованием взбитых яиц.
Холодные и горячие закуски.	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Технология приготовления овощных бутербродов и холодных закусок.	Виды бутербродов. Способы оформления закрытых бутербродов. Технология приготовления сэндвичей.	Приготовление закусок бутербродов. Технология приготовления канапе и тартинок.	Горячие бутерброды и способы их оформления. Технология приготовления горячих бутербродов и гренок.	Диетические холодные и горячие закуски. Технология приготовления паштетов.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	бкласс	7класс	8класс	9класс
Холодные и горячие напитки.	Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Технология заваривания чая. Классификация холодных напитков. Требования, предъявляемые к холодным напиткам. Технология приготовления молочных коктейлей, смузи, крушонов.	Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Технология приготовления какао. Требования, предъявляемые к холодным напиткам. Технология приготовления холодных напитков на основе какао.	Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Технология приготовления растворимого кофе, кофе в турке, кофемашине. Требования, предъявляемые к холодным напиткам. Технология приготовления холодных напитков на основе кофе.	Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Технология приготовления ягодных и фруктовых напитков. Требования, предъявляемые к холодным напиткам. Технология приготовления холодных напитков на основе ягодных и фруктовых настоев.	Требования, предъявляемые к горячим напиткам. Технология горячих травяных напитков. Требования, предъявляемые к холодным напиткам. Технология приготовления холодных напитков на основе травяных настоев.
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Виды круп. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Определение необходимого количества жидкости. Технология приготовления каш.	Виды макаронных изделий. Питательная ценность макаронных изделий. Первичная обработка макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	Разновидности бобовых культур. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.	Разнообразие блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления паст с использованием овощей и грибов.	Диетические блюда из круп, бобовых и макаронных изделий и технология их приготовления.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	бкласс	7класс	8класс	9класс
Блюда из рыбы, птицы мяса и субпродуктов.	-	Блюда из рыбы. Понятие о пищевой ценности рыба и морепродуктов. Условия хранения продуктов питания из морепродуктов и рыбы. Методы определения качества рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Первичная обработка рыбы. Способы разделки свежей рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Первичная обработка птицы. Разновидности тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Разделка птицы. Знакомство с разнообразием блюд из отдельных частей птицы. Технология приготовления блюд из птицы.	Значение и место блюда из мяса и котлетной массы. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения. Технология разделки мяса и приготовление котлетной массы. Способы тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса и рубленой массы.	Значение и место блюда из субпродуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов.
Первые блюда.	Классификация супов по способу приготовления и температуре подачи. Холодные супы.	Классификация супов по жидкой основе. Супы-пюре.	Классификация супов по температуре подачи. Виды бульонов. Правила варки. Бульон из птицы. Технология приготовления заправочных супов.	Виды бульонов. Правила варки. Бульон из мяса. Технология приготовления заправочных и прозрачных супов.	Диетические супы и технология их приготовления.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Кондитерские изделия.	Классификация кондитерских изделий. Сладкие блюда. Исходные продукты, используемые для приготовления сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд.	Сладкие блюда и десерты. Классификация кремов. Технология приготовления кремов и использование их в десертах. Классификация теста по консистенции. Жидкое тесто. Технология приготовления изделий из жидкого теста.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Пресное тесто и изделия из него. Технология приготовления пельменного теста и блюд из него.	Приготовление изделий из пресного теста. Технология приготовления бисквитного, слоеного, песочного теста и изделий из них.	Приготовление изделий из дрожжевого теста. Фарши и начинки. Технология приготовления пирожков, пирогов. Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности.
Десерты.	Разнообразие фруктовых десертов. Продукты, используемые для приготовления фруктовых десертов. Требования к качеству десертов. Особенности приготовления запеченных фруктов. Продукты, используемые для приготовления. Особенности приготовления запеченных фруктов.	Холодные сладкие блюда. Технология приготовления желе и муссов.	Содержание сахаров и углеводов в сладких блюдах и напитках. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд.	Десерты на основе крема. Технология приготовления, сроки хранения.	Состав сладких блюд и их калорийность. Технология приготовления диетических сладких блюд и десертов.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Заготовка продуктов.					
	<p>Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Сушка зелени и лекарственных трав. Замораживание и хранение ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике,</p>	<p>Основные технологические процессы при подготовке к консервированию (предварительная сортировка, нарезка и бланширование плодов). Значение количества сахара для сохранности и качества варенья. Технология консервирования сахаром различными способами. Технология приготовления варенья. Требования к качеству готового блюда.</p>	<p>Способы консервирования фруктов и ягод. Преимущества и недостатки консервирования стерилизацией и пастеризацией. Первичная подготовка фруктов и ягод для компота. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сахарного сиропа. Бланширование фруктов перед консервированием. Стерилизация и укупорка банок с компотом. Стерилизация в промышленных и домашних условиях. Условия и сроки хранения компотов.</p>	<p>Особенности консервирования и маринования овощей в домашних и производственных условиях. Состав маринадной заливки. Приемы безопасной работы с уксусной эссенцией. Время стерилизации (пастеризации). Условия и сроки хранения консервированных овощей.</p>	<p>Процессы, происходящие при солении и квашении. Консервирующая роль молочной кислоты. Необходимые условия жизнедеятельности молочных бактерий (наличие сахара в овощах, температура, стерильность тары и инвентаря). Сохранность витаминов в соленых и квашеных овощах. Первичная обработка овощей перед засолкой. Подготовка тары. Определение количества соли и специй. Засолка огурцов и томатов. Квашение капусты.</p>

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Блюда народов Среднего Поволжья.					
	Русская кухня и ее особенности.	Татарская кухня и ее особенности.	Чувашская кухня и ее особенности.	Башкирская кухня и ее особенности.	Мордовская кухня и ее особенности.
Сервировка стола и элементы этикета.					
	Сервировка стола к завтраку. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Приемы складывания салфеток различными способами.	Сервировка стола к обеду. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Способы подачи готовых блюд к столу.	Правила пользования столовыми приборами. Организация фуршетного стола.	Сервировка праздничного стола. Правила приема гостей и поведения за столом. Как дарить и принимать цветы, подарки. Время и продолжительность визита.	Основные требования к составлению меню. Расчет количества и стоимости продуктов.

Модули/ темы	Содержание				
	5класс	6класс	7класс	8класс	9класс
Блюда народов Среднего Поволжья.					
	Русская кухня и ее особенности.	Татарская кухня и ее особенности.	Чувашская кухня и ее особенности.	Башкирская кухня и ее особенности.	Мордовская кухня и ее особенности.

Календарно-тематическое планирование

В этом учебном году в 8 классе вводится поварское и кондитерское дело (I год обучения). По учебному плану в 8 классе на трудовое обучение отводится 10 часов в неделю. В 5 классе (I год обучения) рабочая программа рассчитана на 204 часа, в 8 классе-340часов. В 8 классе оставшиеся часы перераспределяются равномерно по всем разделам. Ниже приводится календарно-тематическое планирование для 8 класса (I года обучения).

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Дата проведения	Изучаемая тема	Количество часов	Знания и умения, отрабатываемые на уроке	Средства обучения	Формы организации обучения.	Способы контроля за усвоением знаний и умений	Коррекционные задачи
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>8 класс</i>								
Санитария и гигиена			12					
1-4		Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Пр. работа. Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	4	Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Основные правила рационального размещения инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Основные приемы оказания первой помощи при ожогах, порезах и других травмах. Порядок проведения сухой и влажной уборки. Способы применения различных моющих и чистящих средств.	Уборка на кухне. https://www.youtube.com/watch?v=826maN8uFQA Помещение кухни, моющие средства, инструкция по технике безопасности при проведении кулинарных работ	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
5-12		Кухонная утварь и уход за ней.	8	Примерный набор кухонной посуды и ее назначение	Помещение кухни, моющие средства	Урок сообщения новых знаний	Опрос. Контроль над действиями обучающихся.	Развитие умения работать по инструкции.

		Пр. раб. Приведение посуды в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.		ние, необходимый инвентарь и приспособления. Столовая посуда, назначение. Основные правила ухода за кухонной утварью.		вых знаний с практической работой.	ствиями обучающихся. Контроль качества.	ботать по инструкции.
Физиология питания.			10					
13-16		Организация рационального питания и пищевые продукты. Хранение продуктов в холодильнике.	4	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Роль витаминов в жизнедеятельности человека. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.	Витамины, их значение в питании людей. https://www.youtube.com/watch?v=15HkNwDVahY Организация рационального питания и пищевые продукты https://www.youtube.com/watch?v=hlmIU2G3BKs Организация хранения продуктов в холодильнике. https://www.youtube.com/watch?v=Cg6tRIV5DpQ	Урок сообщения новых знаний.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Формирование аналитико-синтетической деятельности.
17-22		Роль овощей в питании человека. Пр. раб. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.	6	Разнообразие овощей и их классификация. Содержание в овощах питательных веществ. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.	Роль овощей в питании человека. https://www.youtube.com/watch?v=XDUvBhKFUgg Как сохранить витамины. https://www.youtube.com/watch?v=mDgN6TE4R40	Урок сообщения новых знаний.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Формирование аналитико-синтетической деятельности.

<i>Технология приготовления пищи</i>			158					
<i>Блюда из сырых овощей.</i>			18					
23-28		Первичная обработка овощей. Пр. раб. Чистка овощей.	6	Правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. Этапы первичной обработки овощей.	Механическая кулинарная обработка овощей. https://www.youtube.com/watch?v=fI6GZgd3VxI Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Свежие овощи.	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
29-34		Нарезка овощей. Пр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	6	Правила нарезки овощей соломкой, брусочками. Правила приготовления салатов из овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Урок по работе с шеф-ножом. Нарезка овощей https://www.youtube.com/watch?v=7_rRhWFJfv4 Способы нарезки овощей https://www.youtube.com/watch?v=SrYpC5Ih3B8 Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Свежие овощи.	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
35-40		Нарезка овощей кубиками, соломкой. Пр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	6	Правила нарезки овощей кубиками, соломкой, кольцами, полукольцами. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Урок по работе с шеф-ножом. Нарезка овощей https://www.youtube.com/watch?v=7_rRhWFJfv4 Инструменты и при-	Урок сообщения новых знаний с практической работой	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

		Нарезка кубиками.			способления, необходимые для работы. Свежие овощи.				
Блюда из вареных овощей.			32						
41-48		Приготовление блюд из вареных овощей.	8	Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ. Технологии тепловой обработки овощей. Правила приготовления салатов из овощей. Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью.	Технологии тепловой обработки овощей. https://www.youtube.com/watch?v=fwhQZf-haE4 Инструменты и приспособления, необходимые для работы.	Урок сообщения новых знаний с практической работой	Беседа.	Развитие умения работать по инструкции.	
49-52		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление винегрета.	4	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление винегрета». Продукты (2 свеклы, 2 моркови, 2 соленых огурца, 150 г квашеной капусты, 5 побегов зеленого лука, пучок укропа, 60г подсолнечного масла).	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.	
53-56		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приго-	4	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к ка-	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые	Урок сообщения новых знаний с практиче-	Опрос. Контроль над действиями обуча-	Развитие навыков самоконтроля.	

		товление салата Оливье.		честву готовых салатов.	для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Оливье». Продукты (3 картошины, 3-4 моркови, 4-5 яиц, 350 г ветчины, банка консервированного горошка, 5-6 соленых огурцов, 5 побегов зеленого лука), пучок укропа, 100 г. майонеза, 5г. черного молотого перца, 5г.соли).	ской работой.	троль качества.	
57-60		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление салата «Диетический».	4	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Диетический». Продукты (вареные свекла, морковь; базилик, кинза, соль, перец, оливковое масло).	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.
61-64		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление салата из крабовых палочек.	4	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата из крабовых палочек». Продукты (2 пачки кра-	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.

					бовых палочек, 4 вареных яйца, головка репчатого лука, 2 огурца, сладкая консервированная кукуруза, зелень, майонез).			
65-68		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление салата «Аленький цветочек».	4	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Аленький цветочек». Продукты (300 г варено-копченого сервелата, 3 картофеля, 2 моркови, 4 яйца, 1 яблоко, 2 сладких перца, банка зеленого горошка, майонез, петрушка)	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Тестирование. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
69-72		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление салата из вареных овощей.	4	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы.	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Тестирование. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
<i>Практическое повторение.</i>			<i>14</i>					
73-74		Контр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	2	Правила нарезки овощей соломкой, брусочками. Правила приготовления салатов из овощей. Технология приготовления са-	Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта.	Практическая работа.	Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.

				лата из свежих овощей.	Свежие овощи.		ства.	
75-78		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Салат картофельный.	4	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Салат картофельный». Продукты (0.5 кг картофеля, 50г зеленого салата, 100г зеленого лука, 30г петрушки или укропа, соль, молотый перец, майонез или сметана для заправки). Блюда и кулинарные изделия из картофеля. - Самара: Парус, 1998 стр.9.	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
79-82		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Салат картофельный с солеными огурцами и яйцами.	4	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Салат картофельный с солеными огурцами и яйцами». Продукты (картофель-0.5 кг, 200г -соленых огурцов, 2 яйца, 50г-зеленого лука, 30г-петрушки или укропа, 30г-зеленого салата, соль, молотый перец,	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

					майонез или сметана для заправки. Блюда и кулинарные изделия из картофеля. - Самара: Парус, 1998 стр.9.			
83-87		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Салат из свежих и вареных овощей.	5	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы.	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Дата проведения	Изучаемая тема	Количество часов	Знания и умения, отрабатываемые на уроке	Средства обучения	Формы организации обучения.	Способы контроля за усвоением знаний и умений	Коррекционные задачи
1	2	3	4	5	6	7	8	9
9 класс (II год обучения)								
Санитария и гигиена			8					
1-4		Профилактика пищевых отравлений. Пр. работа. Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены.	4	Общие правила безопасных приемов труда. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Основные приемы оказания первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.	Уборка на кухне. https://www.youtube.com/watch?v=826maN8uFQA Помещение кухни, моющие средства, инструкция по технике безопасности при проведении кулинарных работ	Урок повторения с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
5-8		Способы применения различных моющих и чистящих средств. Пр. раб. Порядок проведения сухой и влажной уборки.	4	Столовая посуда, назначение. Основные правила ухода за кухонной утварью. Последовательность проведения сухой и влажной уборки. Способы применения различных моющих и	Уборка на кухне. https://www.youtube.com/watch?v=826maN8uFQA Помещение кухни, моющие средства	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

				чистящих средств.					
<i>Физиология питания.</i>			8						
9-12		Роль витаминов в жизнедеятельности человека.	4	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Условия, способствующие лучшему пищеварению.	Витамины, их значение в питании людей. https://www.youtube.com/watch?v=15HkNwDVahY Организация рационального питания и пищевые продукты https://www.youtube.com/watch?v=hlmIU2G3BKs	Урок сообщения новых знаний.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Формирование аналитико-синтетической деятельности.	
13-16		Суточная потребность в витаминах.	4	Организация рационального питания. Содержание витаминов в овощах. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.	Роль овощей в питании человека. https://www.youtube.com/watch?v=XDUvBhKFUgg Как сохранить витамины. https://www.youtube.com/watch?v=mDgN6TE4R40	Урок сообщения новых знаний.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Формирование аналитико-синтетической деятельности.	
<i>Технология приготовления пищи</i>			158						
Блюда из сырых овощей.			20 (12+8)						
17-24		Первичная обработка овощей. Пр. раб. Чистка овощей. Запека-	8	Правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями.	Механическая кулинарная обработка овощей. https://www.youtube.co	Урок повторения и закрепления знаний с	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Кон-	Развитие умения работать по	

		ние и жарка картофеля.		Этапы первичной обработки овощей.	m/watch?v=fI6GZgd3VxI Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Свежие овощи.	практической работой.	троль качества.	инструкции.
25-32		Нарезка овощей. Пр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	8	Правила нарезки овощей соломкой, брусочками. Правила приготовления салатов из овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Урок по работе с шеф-ножом. Нарезка овощей https://www.youtube.com/watch?v=7_rRhWFJfv4 4 Способы нарезки овощей https://www.youtube.com/watch?v=SrYpC5Ih3B8 8 Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Свежие овощи.	Урок закрепления знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
33-36		Нарезка овощей кубиками, соломкой. Пр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	4	Правила нарезки овощей кубиками, соломкой, кольцами, полукольцами. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Урок по работе с шеф-ножом. Нарезка овощей https://www.youtube.com/watch?v=7_rRhWFJfv4 4 Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Свежие овощи.	Урок сообщения новых знаний с практической работой	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
Блюда из вареных овощей.			30 (20+10)					
37-40		Приготовление блюд из вареных	4	Правила техники безопасности при выполнении	Технологии тепловой обработки овощей.	Урок закрепления	Беседа.	Развитие умения ра-

		овощей.		нии кулинарных работ. Технологии тепловой обработки овощей. Правила приготовления салатов из овощей. Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью.	https://www.youtube.com/watch?v=fwhQZf-haE4 Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта. «Приготовление салата «Рассолье».	знаний.		ботать по инструкции.
41-43		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Приготовление салата «Гардемарины».	3	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта. «Приготовление салата «Гардемарины».	Урок закрепления знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.
44-46		Пр. раб. Приготовление салата «Нептун».	3	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта. «Приготовление салата «Нептун».	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.
47-49		Пр. раб. Приготовление салата «Ромашка».	3	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Ромашка».	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.

50-52		Пр. раб. Приготовление салата «Козел в огороде».	3	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Козел в огороде».	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.
53-55		Пр. раб. Приготовление салата «Кольмар».	3	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Кольмар».	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Тестирование. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
56-57		Контр. раб. Приготовление салата из свежих овощей.	2	Правила нарезки овощей соломкой, брусочками. Правила приготовления салатов из овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта. Свежие овощи.	Практическая работа.	Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие навыков самоконтроля.
<i>Практическое повторение.</i>			9					
58-60		Пр. раб. Приготовление салата «Летний»	3	Технологическая последовательность приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству готовых салатов.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Приготовление салата «Летний».	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Тестирование. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

61-62		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Салат картофельный.	2	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Салат картофельный». Продукты (0.5 кг картофеля, 50г зеленого салата, 100г зеленого лука, 30г петрушки или укропа, соль, молотый перец, майонез или сметана для заправки).	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.
63-66		Приготовление блюд из вареных овощей. Пр. раб. Салат картофельный с солеными огурцами и яйцами.	4	Правила тепловой обработки. Технологическая последовательность приготовления холодных блюд из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Электрическая бытовая плита «Hansa». Инструменты и приспособления, необходимые для работы. Инструкционная карта «Салат картофельный с солеными огурцами и яйцами». Продукты (картофель-0.5 кг, 200г -соленых огурцов, 2 яйца, 50г-зеленого лука, 30г-петрушки или укропа, 30г-зеленого салата, соль, молотый перец, майонез или сметана для заправки).	Урок сообщения новых знаний с практической работой.	Опрос. Контроль над действиями обучающихся. Контроль качества.	Развитие умения работать по инструкции.

4. Список источников и литературы

1. В.И.Ермакова. Основы кулинарии. Учебное пособие для учащихся 8-11 к. сред. шк. – М.: Просвещение, 1993.
2. Технология. Учебник для учащихся 5 класса. / под редакцией В.Д. Симоненко – М.: Вентана - Граф ,2004.
3. Миллион меню традиционной русской кухни. Под редакцией Ирины Ройтенберг. Изд-во «Урал Л.Т.Д.», 2003.
4. Миллион меню. Волшебство мировой кулинарии. Под редакцией Ирины Ройтенберг. Изд-во «Урал Л.Т.Д.», 2003.
5. Книга о вкусной и здоровой пище / Под редакцией И.М. Скурихина.-М.: Агропромиздат,1990.
6. Домашнее консервирование. – Мн.: «Современное слово», 2002.
7. Кухня народов Среднего Поволжья. Под редакцией И. Давыдовой, Т.А. Верховской. – Самара.: Научно-технический центр, 1994.
8. Поскребышева Г. Большая кулинарная энциклопедия - М.: ОЛМА-ПРЕСС ИНВЕСТ, 2003.
9. Холодные и горячие закуски из мяса, рыбы и овощей, - Самара: Парус, 1997.
- 10.Блюда и кулинарные изделия из картофеля. - Самара: Парус, 1998
- 11.Блюда из молока, творога и яиц. – Самара.: Парус, 1998. стр.16

Интернет-ресурсы

1. Уборка на кухне.<https://www.youtube.com/watch?v=826maN8uFQA>
2. Организация рационального питания и пищевые продукты
3. <https://www.youtube.com/watch?v=hlmIU2G3BKs>
Организация хранения продуктов в холодильнике.
4. <https://www.youtube.com/watch?v=Cg6tRIV5DpQ>
5. Роль овощей в питании человека.
6. <https://www.youtube.com/watch?v=XDUvBhKFUgg>
<https://www.youtube.com/watch?v=mDgN6TE4R40>
Механическая кулинарная обработка овощей.<https://www.youtube.com/watch?v=fl6GZgd3VxI>
7. Урок по работе с шеф-ножом. Нарезка овощей https://www.youtube.com/watch?v=7_rRhWFJfv4
8. Технологии тепловой обработки овощей.<https://www.youtube.com/watch?v=fwhQZf-haE4>
9. Классификация холодных блюд и закусок. <https://www.youtube.com/watch?v=F3KhxVKMvO8>
- 10.Художественного оформления бутербродов https://www.youtube.com/watch?v=B8Kk_Q5Sm9I

11. История чая в России. <https://www.youtube.com/watch?v=gT6GXP704yc>
 12. Холодные чаи. <https://www.youtube.com/watch?v=tzPrfiGbQyQ>
 13. Пицца наша – это каша. <https://zen.yandex.ru/media/gastronom/pisca-nasha-eto-kasha-russkie-kashi-znaete-i-probovali-5b1e873b51aa4db26b94a038>
 14. Хит-парад холодных супов. https://www.youtube.com/watch?v=LkJXylhg_ug
 10. История появления кондитерского производства http://www.novostioede.ru/article/istorija_razvitija_konditerskogo_proizvodstva
 11. Классификация кондитерских изделий <http://eshte-na-zdorovje.ru/cook/pastry.php>,
 12. История десерта. <https://yandex.ru/turbo/vanilla.su/s/istoriya-deserta.html>
 13. История знаменитых десертов. <https://www.youtube.com/watch?v=GC3EarjDcBQ>
 14. Сервировка стола и правила поведения за столом. <https://www.youtube.com/watch?v=tNLipO2gBWM>
 15. Сервировка стола к завтраку. <https://www.youtube.com/watch?v=OBdfYdKCAwQ>
 16. Кухня народов Поволжья. <http://pckfun.ru/nacionalnaya-kuhnya.php>
- Особенности Русской кухни. https://www.youtube.com/watch?v=RYO_f2JtNc