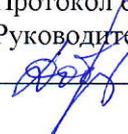


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Липецкой области  
«Специальная школа-интернат г. Задонска»

РАССМОТРЕНО  
на методическом объединении  
Протокол от 22.08.2023 г. №1  
Руководитель МО  
 Т.Н. Добрынина

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол  
от 22.08.2023 г. №1



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ  
«Специальная школа-  
интернат г. Задонска»  
 Н.И. Левченко  
Приказ от 22.08.2023 г. № 413

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

АООП для обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1)  
по предмету «Профильный труд»  
направление «Поварское дело»

5-9 классы

Срок реализации - 5 лет

Задонск  
2023 г.

## Пояснительная записка

Данная рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд», по направлению «Поварское дело» предназначена для обучения детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). (Вариант 1)

Рабочая программа разработана на основе нормативных документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Программа воспитания ГБОУ «Специальная школа-интернат г. Задонска».

Программа по поварскому делу разработана для обучающихся 5-9 классов с легкой степенью умственной отсталости в целях конкретизации содержания ФГОС О УО (ИН) с учетом предметных и личностных связей, учебного процесса и возрастных особенностей школьников.

Программа включает теоретические и практические занятия. Предусматриваются задания по освоению теоретических знаний, практические задания и упражнения, экскурсии. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового.

Основной **целью** обучения профильному труду является:

- всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

- получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

### **Задачи программы:**

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

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

- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о продуктах, их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенному виду 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 «поварскому делу»;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю «поварское дело» и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических 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 продуктов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

### **Общая характеристика учебного курса**

Профильный труд, являясь одним из важных общеобразовательных предметов, готовит обучающихся с отклонениями в интеллектуальном развитии к жизни и овладению доступными профессионально – трудовыми навыками.

Процесс обучения профильному труду неразрывно связан с коррекцией и развитием познавательной деятельности, личностных качеств ребенка с умственной отсталостью, а также воспитанием трудолюбия, самостоятельности, терпеливости, настойчивости, любознательности, формированием умений планировать свою деятельность, осуществлять контроль, самоконтроль, взаимоконтроль.

Обучающиеся, нуждающиеся в дифференцированной помощи со стороны учителя, участвуют во фронтальной работе класса:

- выполняют более легкие задания;
- повторяют объяснения учителя или обучающихся;
- выполняют практические работы с помощью учителя.

Для самостоятельных работ этим учащимся предлагают более облегченный вариант заданий.

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Учебный курс «Профильный труд / Поварское дело» в соответствии с учебным планом входит в предметную область «Профильный труд». Освоение данной рабочей программы планируется в 5 - 9 классах. Количество часов, выделяемое на освоение программы,

составляет:

- в 5 классе - 6 часов в неделю, 204 часа в год;
  - в 6 классе - 6 часов в неделю, 204 часа в год;
  - в 7 классе - 7 часов в неделю, 238 часов в год;
  - в 8 классе - 8 часов в неделю, 272 часа в год;
  - в 9 классе - 8 часов в неделю, 272 часа в год.
- Всего за курс обучения - 1190 часов

### **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

**Планируемые результаты освоения обучающимися 5 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

#### **Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия:**

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

#### **Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

### **Предметные результаты**

#### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- узнавание и называние правил составления технологической карты;
- определение технологии приготовления простых блюд

#### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших схем, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- оценка своей работы (красиво/некрасиво, аккуратно/неаккуратно, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец);
- пользование календарем для установления порядка месяцев в году, количества суток в месяцах; номеров месяцев от начала года;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 минуты;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;

**Планируемые результаты освоения обучающимися 6 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

#### **Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;

- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

#### **Коммуникативные учебные действия:**

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

#### **Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- узнавание и называние правил, последовательности составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- знание степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- определение технологии приготовления простых блюд
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 7 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

### **Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

### **Коммуникативные учебные действия:**

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

### **Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

##### **Достаточный уровень:**

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание способов обработки пищевых продуктов;

- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 8 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Коммуникативные учебные действия:**

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

**Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- знание элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание технологии приготовления простых блюд знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

##### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;

- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

**Планируемые результаты освоения обучающимися 9 класса программы по поварскому делу, направлены на получение следующих**

**Личностных результатов:**

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**Коммуникативные учебные действия:**

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

**Регулятивные учебные действия:**

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,

- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

#### **Познавательные учебные действия:**

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

#### **Предметные результаты**

##### **Минимальный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- понимание значения основных терминов-понятий;
- знание некоторых этапов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- понимание смысла обработки, использования пищевых отходов;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

##### **Достаточный уровень:**

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание основных терминов-понятий и их определений;

- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.
- поиск информации в одном или нескольких источниках.
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

### **Содержание учебного предмета в 5 классе.**

В процессе обучения школьники знакомятся с разными профессиями, особенностями профессиональной деятельности повара, инструментами, материалами, устройствами.

Школьники также изучают различные продукты питания, знакомятся с их пищевой ценностью и свойствами, способами обработки пищевого сырья. Обучающиеся учатся классифицировать продукты питания, осваивают варианты их сочетаемости.

Содержание деятельности обучающихся в 5-ом классе включает следующие тематические разделы:

1. Значение пищи в жизни человека.
2. Профессии. Их значение.
3. Основы кулинарии.
4. Роль кухни в жизни человека.
5. Столовая посуда: тарелка, чашка.

6. Столовые приборы: ложки, вилки, ножи.
7. Продукты и их свойства.
8. Классификация овощей.
9. Значение хлеба в питании человека.
10. Использование яиц в кулинарии.
11. Напитки в кулинарии.
12. Правила оформления блюд.

**Теоретические сведения.** Разнообразие продуктов, составляющих рацион питания. Режим питания. Профессия «Повар». История поварского дела. Основы кулинарии. Общее представление о рецептах. Роль кухни в жизни человека. Оборудование, кухонная посуда и инвентарь. Требования к организации рабочего места. Тарелка, чашка. Назначение, уход. Последовательность мытья посуды. Назначение столовых приборов. Столовые приборы: правила использования и ухода. Хранение. Первая помощь при порезах. Продукты природные, производимые промышленностью и прочие: овощи, яйца, хлеб, чай. Хранение. Подготовка к использованию овощей, яиц, хлеба, чая. Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ в овощах. Последовательность и правила обработки овощей. Первичная обработка овощей (картофеля, моркови, свеклы). Причины потемнения картофеля и способы предотвращения потемнения. Очистка овощей с помощью приспособлений.

Содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ в овощах. Значение яиц в питании человека. Определение категории яиц. Полезные и вредные напитки. Горячие напитки: чай. Правила заваривания чая. Уборка посуды после приготовления чая. Горячие напитки: кофе, какао. Первая помощь при ожогах. Подготовка посуды для чая подачи бутербродов. Сервировка стола к чаю.

**Практические работы.** Уборка мусора с поверхности стола. Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни. Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды. Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды. Нож. Нарезка хлеба. Первая помощь при порезах. Определение вида овощей в зависимости от формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание на тарелку. Приготовление бутербродов с колбасой, сыром. Очистка отварного яйца. Уборка посуды после приготовления и использования яиц. Правила заваривания чая. Накрывание стола скатертью. Расстановка посуды. Расставляем тарелки. Раскладываем приборы. Складываем салфеток.

### Тематическое планирование 5 класс

№ п/п	Наименование раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
1.	<b>Значение пищи в жизнедеятельности человека.</b> Разнообразие продуктов питания. Режим питания.	8	8	
2.	<b>Профессии. их значение.</b>	10	10	

	Профессия «Повар». История поварского дела.			
3.	<b>Основы кулинарии.</b> Значение кулинарии в жизни человека. Общее представление о рецептах.	10	10	
4.	<b>Роль кухни в жизни человека.</b> Оборудование, кухонная посуда и инвентарь. Требования к организации рабочего места. <b>Практические работы:</b> <i>Уборка мусора с поверхности стола.</i> <i>Уборка предметов с поверхности стола.</i> <i>Уборка кухни.</i>	20	14	6
5.	<b>Столовая посуда: тарелка, чашка.</b> Тарелка, чашка. Назначение, уход. Последовательность мытья посуды. <b>Практические работы:</b> <i>Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды.</i> <i>Правила безопасности при мытье посуды.</i> <i>Сушка посуды. Расстановка предметов посуды.</i>	20	10	10
6.	<b>Столовые приборы: ложки, вилки, ножи.</b> Назначение столовых приборов. Правила использования и ухода за столовыми приборами. Порезы. <b>Практические работы:</b> <i>Нож. Нарезка хлеба. Первая помощь при порезах.</i>	20	14	6
7.	<b>Продукты и их свойства.</b> Продукты природные и промышленные. Овощи, яйца, хлеб, чай. Хранение и подготовка к использованию овощей, яиц, хлеба, чая.	26	26	
8.	<b>Классификация овощей.</b> Полезные вещества в овощах. Правила обработки овощей. Последовательность обработки овощей. Очистка овощей с помощью приспособлений. <b>Практические работы:</b> <i>Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета.</i>	20	10	10
9.	<b>Значение хлеба в питании человека.</b> Бутерброды, виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Выбор продуктов для бутербродов. <b>Практические работы:</b> <i>Намазывание кусочков хлеба маслом.</i>	18	12	6

	<i>Выкладывание на тарелку. Приготовление бутербродов с колбасой, сыром.</i>			
10	<b>Использование яиц в кулинарии.</b> Значение яиц в питании человека. Способы приготовления яиц. Определение категории яиц. <b>Практические работы:</b> <i>Очистка отварного яйца. Уборка посуды после приготовления и очистки яиц.</i>	14	10	4
11	<b>Напитки в кулинарии.</b> Полезные и вредные напитки. Горячие напитки: чай. Правила заваривания чая. Правила подачи чая. Уборка посуды после чаепития. Горячие напитки: кофе, какао. Первая помощь при ожогах. <b>Практические работы:</b> <i>Правила заваривания чая.</i>	14	10	4
12	<b>Правила оформления блюд.</b> Подготовка посуды для чаепития. Сервировка стола для чаепития. <b>Практические работы:</b> <i>Накрывание стола скатертью. Расстановка посуды. Расставляем тарелки. Расстановка посуды. Раскладываем приборы. Складывание салфеток.</i>	14	10	4
	<b>Повторение.</b>	10	10	
	Итого:	204	154	50

### Содержание учебного предмета в 6 классе.

В процессе обучения школьники знакомятся с разными профессиями, особенностями профессиональной деятельности повара, инструментами, материалами, устройствами. Знакомятся с тёркой, разделочными досками и другим кухонным инвентарем.

Школьники также изучают различные продукты питания, знакомятся с их пищевой ценностью и свойствами, способами обработки пищевого сырья.

Обучающиеся учатся классифицировать продукты питания, осваивают правила ухода за кухонным инвентарем и посудой, на практике учатся выполнять несложные виды работ по мытью посуды и инвентаря.

Планирование последовательности выполнения трудовых операций, оценка результатов своей и чужой работы также входят в программу обучения. Большое внимание уделяется технике безопасности при выполнении практических работ по обработке овощей, приготовлении горячих напитков. Перечень тем программы может варьироваться с учетом психофизических особенностей детей, уровня подготовленности обучающихся.

Содержание деятельности обучающихся в 6-ом классе включает следующие тематические разделы:

1. Значение продуктов в жизни человека.
2. Продовольственные товары. Продовольственный магазин.
3. Кухня — место приготовления пищи.
4. Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.
5. Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.
6. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал.
7. Виды зелени.
8. Свежие и отваренные овощи.
9. Яйца.
10. Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе).
11. Горячие напитки: кофе, какао.

**Теоретические сведения.** Значение овощей, фруктов, зелени, ягод, в питании человека. Витамины. Потребность в витаминах. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов.

Значение молока и кисломолочных продуктов. Продовольственный магазин. Покупка продуктов. Экскурсия в продовольственный магазин. Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.

Средства ухода за кухонным инвентарем. Металлическая посуда. Последовательность мытья посуды. Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала. Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала. Хранение зелени в питании. Укроп и петрушка.

Переборка зелени. Использование зелени в кулинарии. Определение свежести овощей. Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Нарезка овощей для салатов. Правила и формы нарезки отварных овощей. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Закусочные бутерброды (канапе). Варианты приготовления канапе. Нарезка колбасы и сыра. Применение вилочек и шпажек в канапе. Виды подачи канапе. История появления кофе, какао на Руси. Способы приготовления кофе, какао. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе. Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков.

**Практические работы.** Изучение и чтение ярлыков. Организация рабочего места. Проверка умения пользоваться электрической плитой. Проверка умения пользоваться микроволновой печью. Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни. Шинкование овощей. Нарезка моркови. Знакомство со специальными приспособлениями для нарезки. Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды. Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды. Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц. Приготовление канапе с колбасой, сыром. Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку.

### Тематическое планирование в 6 классе

№ п/п	Наименование раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
1.	<b>Значение продуктов в жизни человека.</b>	8	8	

	<p>Значение овощей, фруктов, зелени, ягод в питании человека.</p> <p>Витамины. Потребность в витаминах</p> <p>Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.</p> <p>Значение мясных и рыбных продуктов.</p> <p>Значение супов.</p> <p>Значение молока и кисломолочных продуктов.</p>			
2.	<p><b>Продовольственные товары. Продовольственный магазин.</b></p> <p>Продовольственный магазин. Покупка продуктов.</p> <p>Экскурсия в продовольственный магазин.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Изучение и чтение ярлыков.</i></p>	10	6	4
3.	<p><b>Кухня — место приготовления пищи, зоны кухни.</b></p> <p>Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.</p> <p>Требования к организации рабочего места.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Организация рабочего места.</i></p> <p><i>Проверка умений пользоваться электрической плитой.</i></p> <p><i>Проверка умений пользоваться микроволновой печью.</i></p> <p><i>Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни.</i></p>	20	14	6
4.	<p><b>Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.</b></p> <p>Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.</p> <p>Средства ухода за кухонным инвентарем.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Шинкование овощей.</i></p> <p><i>Нарезка моркови. Знакомство со специальными приспособлениями для нарезки.</i></p>	20	16	4
5.	<p><b>Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.</b></p> <p>Металлическая посуда.</p> <p>Последовательность мытья посуды.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды.</i></p> <p><i>Правила безопасности при мытье посуды.</i></p> <p><i>Сушка посуды. Расстановка предметов посуды.</i></p>	28	18	10
6.	<p><b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая</b></p>	20	20	

	<p><b>сода, крахмал.</b>          Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.          Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала.</p>			
7.	<p><b>Виды зелени.</b>          Значение зелени в питании.          Укроп и петрушка.          Переборка зелени.          Использование зелени в кулинарии.  <b>Практические работы:</b>  <i>Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата.          Очистка, мойка и переборка укропа, петрушки, зеленого лука.</i></p>	20	16	4
8.	<p><b>Свежие и отварные овощи.</b>          Определение свежести овощей.          Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Последовательность обработки овощей. Правила и формы нарезки отварных овощей.          Техника безопасности при работе с режущими инструментами.  <b>Практические работы:</b>  <i>Изготовление овощного салата из капусты и моркови.          Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка и кубики.</i></p>	24	14	10
9.	<p><b>Яйца.</b>          Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.  <b>Практические работы:</b>  <i>Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц.</i></p>	14	10	4
10	<p><b>Бутерброды. Виды бутербродов.</b>  <b>закусочные бутерброды (канапе).</b>          Закусочные бутерброды (канапе).          Варианты приготовления канапе.          Нарезка колбасы и сыра. Применение вилочек и шпажек в канапе. Виды подачи канапе.  <b>Практические работы:</b>  <i>Приготовление канапе с колбасой, сыром.          Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку.</i></p>	18	10	8
11	<p><b>Горячие напитки: кофе, какао.</b>          История появления кофе, какао в России. Способы приготовления кофе, какао. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления</p>	12	4	8

	кофе. Требования к качеству кофе, какао, готовых напитков. <b>Практические работы:</b> Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе.			
	<b>Повторение.</b>	10	10	
	Итого:	204	146	58

### Содержание учебного предмета в 7 классе.

В процессе обучения школьники знакомятся с видами и работой организаций общественного питания, с новыми предметами кухонной посуды и инвентаря: противнем, сотейником, дуршлагом, осваивают способы ухода за кухонной посудой и инвентарем. Учатся пользоваться простым кухонным инвентарем: овощечисткой, дуршлагом, ситом. Изучают замороженные продукты питания, знакомятся с их пищевой ценностью и свойствами, учатся выполнять несложные виды работ по очистке овощей. Обучающиеся знакомятся с некоторыми видами круп и макаронных изделий.

Планирование последовательности выполнения трудовых операций, оценка результатов своей и чужой работы также входят в программу обучения. Большое внимание уделяется технике безопасности при выполнении практических работ по обработке овощей, приготовлению горячих напитков. Перечень тем программы может варьироваться с учетом психофизических особенностей детей, уровня подготовленности обучающихся.

Содержание деятельности обучающихся в 7-ом классе включает следующие тематические разделы:

1. Кулинария в производственных условиях.
2. Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень.
3. Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка.
4. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые.
5. Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты.
6. Овощи: картофель, свекла, морковь.
7. Крупы. Технология приготовления блюд из круп.
8. Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
9. Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность.
10. Столовое белье: скатерти, салфетки

**Теоретические сведения.** Знакомство с организациями общественного питания: кафе, столовая, ресторан. Профессии: помощник повара. Сотейник, дуршлаг, противень. Уход за металлической кухонной посудой. Контейнеры для хранения продуктов. Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень). Химические средства ухода за посудой. Кухонный инвентарь: овощечистка. Кухонный инвентарь: сито. Кухонный инвентарь: шумовка. Макаронные изделия. Крупы. Бобовые. Замороженное мясо. Замороженная рыба. Замороженная птица. Замороженные овощи. Замороженные фрукты. Картофель. Свекла. Морковь. Последовательность и правила обработки сырых овощей. Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики. Шинкование овощей. Макаронные изделия. Виды макаронных изделий.

Напитки: компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод. Очистка, дочистка плодов фруктов, ягод до или после их мойки. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Посуда для компота. Правила приготовления. Охлаждение компота. Хранение. Столовое белье: скатерти, салфетки. Уход за столовым бельем. Украшение стола салфетками

**Практические работы.** Экскурсия на предприятие общественного питания.

Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды. Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды. Просеивание муки через сито. Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Определение вида бобовых в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Размораживание рыбы. Очистка и дочистка картофеля. Нарезка картофеля. Шинкование свеклы. Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Приготовление каши по рецепту. Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Приготовление макарон. Приготовление компота. Украшение стола салфетками.

### Тематическое планирование 7 класс

№ п/п	Наименование раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
1.	<b>Кулинария в производственных условиях.</b> Знакомство с организациями общественного питания: кафе, столовая, ресторан. Профессии: помощник повара. Экскурсия на предприятие общественного питания.	12	10	2
2.	<b>Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень.</b> Ситейник, дуршлаг, противень. Уход за металлической кухонной посудой. Контейнеры для хранения продуктов. Последовательность мытья посуды (ситейник, дуршлаг, противень). Химические средства ухода за посудой. <b>Практические работы:</b> <i>Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды.</i> <i>Правила безопасности при мытье посуды.</i> <i>Сушка посуды. Расстановка предметов посуды.</i>	24	14	10
3.	<b>Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка.</b> Кухонный инвентарь: овощечистка. Кухонный инвентарь: сито. Кухонный инвентарь: шумовка. <b>Практические работы:</b> <i>Просеивание муки через сито.</i>	24	14	10
4.	<b>Знакомство с продуктами и</b>	24	20	4

	<p><b>материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые.</b></p> <p>Макаронные изделия. Крупы. Бобовые.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета. Определение вида бобовых в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.</i></p>			
5.	<p><b>Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты.</b></p> <p>Замороженное мясо.</p> <p>Замороженная рыба.</p> <p>Замороженная птица.</p> <p>Замороженные овощи.</p> <p>Замороженные фрукты.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Размораживание рыбы.</i></p>	28	24	4
6.	<p><b>Овощи: картофель, свекла, морковь.</b></p> <p>Картофель. Свекла. Морковь.</p> <p>Последовательность и правила обработки сырых овощей. Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики. Шинкование овощей.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета. Очистка и доочистка картофеля. Нарезка. Шинкование свеклы.</i></p>	30	18	12
7.	<p><b>Крупы. технология приготовления блюд из круп.</b></p> <p>Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета.</i></p> <p><i>Приготовление каши по рецепту (овсяная каша).</i></p>	28	18	10
8.	<p><b>Макаронные изделия. технология приготовления блюд из макаронных изделий.</b></p> <p>Макаронные изделия. Виды макаронных изделий.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения,</i></p>	20	10	10

	<i>величины цвета.</i> <i>Приготовление макарон.</i>			
9.	<b>Напитки. компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность.</b> Напитки: компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод. Очистка, доочистка плодов фруктов, ягод до или после их мойки. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Посуда для компота. Правила приготовления. Охлаждение компота. Хранение. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление компота.</i>	20	10	10
10	<b>Столовое белье: скатерти, салфетки.</b> Уход за столовым бельем. Украшение стола салфетками. <b>Практические работы:</b> <i>Украшение стола салфетками.</i>	12	8	4
	<b>Повторение.</b>	16	16	0
	Итого:	238	162	76

### Содержание учебного предмета в 8 классе.

В процессе обучения школьники знакомятся с отдельными фактами из истории развития кулинарии, с новыми профессиями организаций общественного питания. Учатся пользоваться кухонными ручными приборами: венчиком, ступкой, мельницей, поварским молотком и др. Начинается обучение расчету потребности сырья для приготовления блюд. Все действия выполняются под руководством учителя при пошаговом инструктировании.

Планирование последовательности выполнения трудовых операций, оценка результатов своей и чужой работы также входят в программу обучения. Большое внимание уделяется технике безопасности при выполнении практических работ по подготовке сырья и приготовлению блюд.

Содержание деятельности обучающихся в 8-ом классе включает следующие тематические разделы:

1. Кулинария в производственных условиях.
2. Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток.
3. Кухонная посуда: сотейник, противень.
4. Мытьё посуды.
5. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле и их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.
6. Овощи. Лук. Капуста.
7. Блюда из отварного картофеля.
8. Обработка сырой рыбы.
9. Блины. Виды блинов.
10. Напитки. Кисель.

**Теоретические сведения.** Кулинария. История возникновения кулинарии. Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях.

Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар-кондитер. Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница. Мясорубка. Поварской молоток. Кухонная посуда. Сотейник: назначение, виды, уход. Противень. Организация рабочего места при мытье посуды. Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия.

Рыба: хранение, подготовка к использованию. Подготовка рыбы. Чистка. Потрошение рыбы. Специи: хранение, подготовка к использованию. Крахмал: хранение, подготовка к использованию. Овощи. Использование лука в кулинарии. Кулинарная обработка лука. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты. Приготовление отварного картофеля. Использование отварного картофеля для приготовления салатов. Рецепты салатов с картофелем. Украшение салатов зеленью. Расчет потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и онлайн программ. Технология приготовления блинов. Технология приготовления киселя. Правила расстановки столовых предметов (сервиза).

### **Практические работы.**

Взбивание яичных белков венчиком. Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды. Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды. Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества. Приготовление домашнего крахмала из картофеля.

Очистка и дочистка лука до или после мойки. Нарезка капусты (шинковка).

Приготовление отварного картофеля. Приготовление картофельного пюре.

Нарезка картофеля простыми формами. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат». Расчет продуктов для классического салата «Оливье». Чистка рыбы. Разделка кильки. Приготовление теста для блинов. Знакомство с технологией приготовления теста для блинов. Блины русские. Приготовление блинов. Приготовление киселя по рецепту. Раскладывание столовых приборов. Накрывание стола для чая. Расстановка чайного сервиза.

## **Тематическое планирование 8 класс**

№ п/п	Наименование раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
1.	<b>Кулинария в производственных условиях</b> Кулинария. История возникновения кулинарии. Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях. Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар-кондитер.	36	34	2
2.	<b>Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток.</b> Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница. Мясорубка. Поварской молоток. <b>Практические работы:</b> <i>Взбивание яиц венчиком.</i>	24	16	8
3.	<b>Кухонная посуда: сотейник, противень.</b> Кухонная посуда. Сотейник: назначение,	20	20	0

	виды, уход. Кухонная посуда: противень.			
4.	<p><b>Мытье посуды.</b></p> <p>Организация рабочего места при мытье посуды. Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия.</p> <p>Практические работы:</p> <p>Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды.</p> <p>Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды.</p>	28	16	12
5.	<p><b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле и их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.</b></p> <p>Рыба: хранение, подготовка к использованию. Специи: хранение, подготовка к использованию. Крахмал: хранение, подготовка к использованию.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Распознавание видов пряностей, приправ.</i></p> <p><i>Контроль качества.</i></p> <p><i>Приготовление домашнего крахмала из картофеля.</i></p>	26	26	0
6.	<p><b>Овощи. Лук. капуста.</b></p> <p>Овощи. Использование лука в кулинарии. Кулинарная обработка лука. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Очистка и доочистка лука до или после мойки. Нарезка капусты (шинковка).</i></p>	38	28	10
7.	<p><b>Блюда из отварного картофеля.</b></p> <p>Приготовление отварного картофеля. Использование отварного картофеля для приготовления салатов. Рецепты салатов с картофелем. Украшение салатов зеленью. Расчет потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и он-лайн программ.</p> <p><b>Практические работы:</b></p> <p><i>Приготовление отварного картофеля.</i></p> <p><i>Приготовление картофельного пюре.</i></p> <p><i>Нарезка картофеля простыми формами.</i></p> <p><i>Приготовление салата по рецепту. «Летний картофельный салат». Расчет продуктов для классического салата «Оливье».</i></p>	42	26	16
8.	<p><b>Обработка сырой рыбы.</b></p> <p>Подготовка рыбы. Чистка. Потрошение</p>	14	10	4

	рыбы. <b>Практические работы:</b> <i>Чистка рыбы.</i> <i>Разделка кильки.</i>			
9.	<b>Блины. Виды блинов.</b> Технология приготовления блинов. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление теста для блинов.</i> <i>Знакомство с технологией приготовления теста для блинов.</i> <i>Блины русские. Приготовление блинов.</i>	12	4	8
10	<b>Напитки. кисель.</b> Технология приготовления киселя. Правила расстановки столовых предметов (сервиза). <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление киселя по рецепту.</i> <i>Раскладывание столовых приборов.</i> <i>Накрывание стола для чая.</i> <i>Расстановка чайного сервиза.</i>	10	4	6
	<b>Повторение.</b>	22	16	6
	Итого:	272	200	72

### Содержание учебного предмета в 9 классе.

В процессе обучения школьники знакомятся с видами и организацией работы предприятий общественного питания, с профессией официанта.

Школьники также знакомятся с измерительными приборами, учатся определять вес сырья и объем сыпучих и жидких продуктов питания. Изучают приемы первичной обработки мяса, птицы. Учатся готовить мясные бульоны. Также на уроках поварского дела обучающиеся знакомятся с десертами, их разнообразием и значением в питании.

Программа разработана на основе учета концентрического принципа построения материала.

Содержание деятельности обучающихся в 9-ом классе включает следующие тематические разделы:

1. Предприятия общественного питания.
2. Знакомство с рецептами.
3. Весоизмерительные приборы.
4. Продукты природные. Продукты, производимые промышленностью.
5. Последовательность и правила первичной обработки птицы.
6. Первичная обработка мяса.
7. Соусы.
8. Первые блюда: бульоны.
9. Десерты.
10. Приготовление и оформление блюд.

**Теоретические сведения.** Предприятия общественного питания. Профессия «официант». Весы. Измерители жидкости. Продукты природные. Продукты, производимые промышленностью. Мука. Растительные масла. Сливочное масло. Сыр. Виды сыров. Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Первичная обработка птицы, потрошение птицы. Приготовление простых полуфабрикатов из птицы.

Обработка субпродуктов. Подбор инструментов, приспособлений для обработки мяса. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. Время приготовления отварного, жареного мяса. Обработка субпродуктов. Виды соусов. Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны. Технология приготовления бульонов. Виды бульонов. Выбор продуктов для приготовления бульона. Виды десертов. Печенье. Мороженое. Конфеты. Первичная обработка продуктов питания. Искусство подачи блюд. Кухонные инструменты. Правила украшения блюд.

**Практические работы.** Технология расчета продуктов для приготовления блюда «Суп-пюре из картофеля». Сравнение весов. Эксперимент с измерительной ёмкостью. Сравнение видов муки. Определение сорта сыра.

Размораживание тушки птицы. Приготовление филе. Приготовление котлет. Приготовление сметанного соуса. Приготовление бульона из мяса.

Приготовление печенья. Оформление блюд.

### Тематическое планирование в 9 классе

№ п/п	Наименование раздела/темы	Всего часов	В том числе	
			Теор.	Практ.
1.	<b>Предприятия общественного питания.</b> Предприятия общественного питания. Профессия «официант».	10	8	2
2.	<b>Знакомство с рецептами.</b> Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. <b>Практические работы:</b> <i>Технология расчета продуктов для приготовления блюда «Суп-пюре из картофеля».</i>	10	2	8
3.	<b>Весоизмерительные приборы.</b> Весы. Измерители жидкости. <b>Практические работы:</b> <i>Сравнение весов. Эксперимент с измерительной ёмкостью.</i>	26	4	22
4.	<b>Продукты природные.</b> Продукты, производимые пищевой промышленностью. Мука. Растительные масла. Сливочное масло. Сыр. <b>Практические работы:</b> <i>Сравнение видов муки. Определение сорта сыра.</i>	34	24	10
5.	<b>Последовательность и правила первичной обработки птицы.</b> Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Первичная обработка птицы, потрошение птицы. Приготовление простых полуфабрикатов из птицы. Обработка субпродуктов. <b>Практические работы:</b>	30	18	12

	<i>Разморозивание тушки птицы. Приготовление филе.</i>			
6.	<b>Первичная обработка мяса.</b> Подбор инструментов, приспособлений для обработки мяса. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. Время приготовления отварного, жареного мяса. Обработка субпродуктов. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление котлет.</i>			
7.	<b>Соусы.</b> Виды соусов. Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление сметанного соуса.</i>	24	14	10
8.	<b>Первые блюда:</b> бульоны. Технология приготовления бульонов. Виды бульонов. Выбор продуктов для приготовления бульона. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление бульона из мяса.</i>	28	6	22
9.	<b>Десерты.</b> Виды десертов. Печенье. Мороженое. Конфеты. <b>Практические работы:</b> <i>Приготовление печенья.</i>	26	18	8
10	<b>Приготовление и оформление блюд.</b> Первичная обработка продуктов Правила украшения блюд. <b>Практические работы:</b> <i>Оформление блюда.</i>	24	6	18
	<b>Повторение.</b> <b>Подготовка к экзамену по предмету «Профильный труд» (направление «Поварское дело»).</b>	60	0	60
	Итого:	272	100	172

## **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

1. Учебниками 5-9 класс не обеспечены.
2. Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.
3. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 5 класс – М.:ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
4. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 6 класс – М.:ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
5. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 7 класс – М.:ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
6. Жаворонкова Л.В., Рощина Г.О., Рюмина Ж.Ю.«Технология. Поварское дело» 8 класс– М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
7. Усанина Н.С., Жаворонкова Л.В., Рощина Г.О. «Технология. Поварское дело» 9 класс– М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.
8. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
9. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика» 1987.
10. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, учебник для студентов средних специальных учебных заведений, М, «Омега-Л» 2003.

Средства обучения:

- магнитная доска;
- комплект таблиц «Кулинария»;
- технические средства обучения: автоматизированное рабочее место учителя.

Тесты по предмету  
« Поварское дело » 5 класс за I полугодие

1. К столовым приборам не относится:

- а) ложка в) вилка
- б) дуршлаг г) нож

2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет б) да

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;
- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
- в) кручением яйца на поверхности стола;
- г) по внешнему виду.

4. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

- а) крутые желток и белок;
- б) жидкие желток и белок;
- в) жидкий желток, крутой белок.

5. Винегрет заправляют:

- а) сливочным маслом
- б) растительным маслом

6. Сэндвич – это бутерброд:

- а) открытый
- б) закрытый

7. Канапе – это бутерброд:

- а) закрытый
- б) закусочный

8. Не относится к овощам

- а) кабачок
- б) брюссельская капуста
- в) черная смородина
- г) горох

9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

- а) слева б) справа

Тесты по предмету  
« Поварское дело » 6 класс за II полугодие

1. Салатными заправками являются:

- а) майонез в) уксус
- б) сметана г) растительное масло

2. Завтрак может состоять из блюд:

- а) борщ г) квас
- б) омлет д) шашлык
- в) бутерброды е) чай

3. Доброкачественное яйцо можно определить:

- а) по вкусу;
- б) методом просвечивания;
- в) путем опускания в горячую воду;
- г) путем опускания в холодную воду.

4. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:

- а) картофель д) свекла
- б) капуста е) лук
- в) огурцы ж) чеснок
- г) морковь з) репа

5. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

- а) кольца г) полукольца
- б) кубики д) крошка
- в) дольки е) брусочки

6. Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит

\_\_\_\_\_

**Закончите фразу:**

7. Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_

**Установите соответствие:**

8. Вид посуды: Название посуды:

- |                   |              |           |                |            |
|-------------------|--------------|-----------|----------------|------------|
| А. Кухонная _____ | 1. Кастрюля  | 2. Супник | 3. Селедочница | 4. Тарелка |
| Б. Столовая _____ | 5. Сковорода | 6. Миска  |                |            |

**ОТВЕТЫ к контрольной работе по предмету «Поварское дело»**

1 полугодие

1. Б
2. Б
3. В
4. В
5. Б
6. Б
7. Б
8. В
9. А

2 полугодие

10. А, Б, Г
11. Б, В, Е
12. Б, Г
13. А, Б, В, Г, Д, Е
14. А, Б, Г
15. Свекла
16. Кулинария
17. А – 1, 5, 6 Б – 2, 3, 4

Тесты по предмету  
« Поварское дело » 6 класс за I полугодие

**Запишите в таблицу ответов буквы, соответствующие порядковому номеру:**

1. Последовательность первичной обработки овощей:

- а) очистка
- б) мойка
- в) нарезка
- г) промывание
- д) сортировка

	ответ
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

**Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа:**

2. К луковым овощам относятся

- а) чеснок
- б) морковь
- в) кабачки

3. Корнеплоды очищают:

- а) скребком
- б) малым поварским ножом
- в) теркой

**Выбери правильный ответ:**

4. К простым формам нарезки картофеля относятся:

- а) соломка
- б) чесночки
- в) спирали

5. К сложным формам нарезки картофеля относят:

- а) кубики
- б) брусочки
- в) бочонки

**Закончи предложения:**

6. Варка продуктов в малом количестве жидкости называется \_\_\_\_\_

7. Варка продуктов основным способом - это \_\_\_\_\_

**Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа:**

8. Хлеб + колбаса = бутерброд

- а) открытый сложный
- б) открытый простой
- в) закусочный

9. Основной овощ в винегрете

- а) репа
- б) капуста
- в) свекла

10. Горячую кастрюлю с плиты берут

- а) руками
- б) сковородником
- в) прихватками
- г) полотенцем

11. Санитарная форма одежды это-

- а) заколка
- б) часы
- в) колпак
- г) полотенце
- д) фартук
- е) расческа