


Государственное казенное общеобразовательное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №6 г. Иркутска».


Рассмотрено:

на МО учителей

 Н.А.Пьянникова
протокол № 1 от 25.08.2023г.


Согласовано на МС:

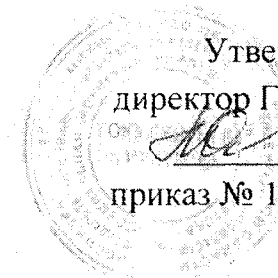
зам, директора по УР

 И.В.Тюменцева
протокол № 1 от 28.08.2023г.

Утверждаю:

директор ГОКУ СКШ №6

 А.Т.Олохтонова
приказ № 128 от 01.09.2023



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета «Профильный труд» (Поварское дело)
5-9 классы
для обучающихся с легкой умственной отсталостью (вариант1)

Олохтонов
а
Александра
Тимофеевна
а

Подписан: Олохтонова
Александра Тимофеевна
DN: С=RU, S=Иркутская область,
L=Иркутск, Т=Директор, О=
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ ""
СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 6
Г. ИРКУТСКА""
СНИЛС=04863314162,
ИНН=381002908367,
E=school6cor@bk.ru,
G=Александра Тимофеевна,
SN=Олохтонова, CN=Олохтонова
Александра Тимофеевна

Составила: учитель Ляхова Т.И.

г. Иркутск

2023г

1. Пояснительная записка

Программа предметной области «Технология» профильный труд «Поварское дело» в 5 -9 классах составлена на основе авторской программы учителя технологии Т.И. Ляховой, утверждена на заседании кафедры коррекционно-развивающего обучения ГАУДПО ИПКРО 11.11.2014года (Протокол№9).

Исходя из местных условий обучения и трудоустройства выпускников, школа выбирает соответствующие виды труда. Опыт трудоустройства выпускников школы, показывает, что при современном развитии общества от обучающихся требуется интегрированное образование при устройстве на работу в условиях рыночной экономики.

Знания, умения и навыки по приготовлению пищи получаемые на уроках «Основы социальной жизни» недостаточны для последующей самостоятельной жизни, так как человек не может жить без знаний по правильному приготовлению пищи. Незнание этого приводит к неправильному расходованию средств, проблемам со здоровьем.

Цель:

допрофессиональная подготовка учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) поварскому делу. Формирование необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений

Основные задачи:

1. Выбатывать практические умения и навыки, необходимые для повседневной последующей социальной жизни, адаптации в условиях рыночной экономики.
2. Формировать у учащихся представления о труде, общественной жизни и быте людей.
3. Расширять кругозор, развивать познавательный интерес, корригировать память, внимание, мышление, моторику рук, формировать эстетический вкус,
3. Развивать творческие способности учащихся.
4. Воспитывать хозяйственность, аккуратность.

Программа связана с множеством предметов: основы социальной жизни, природоведением, математикой, русским языком, рисованием, чтение, биологией. В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глубоким рассмотрением связей и зависимостей. Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальными нарушениями.

2. Общая характеристика учебного предмета

На уроках «Поварское дело» обучающиеся получают представление об основах физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ассортименте основных продуктов питания, технологии приготовления пищи, современном производстве и профессиональном образовании, об основах проектной деятельности. Это позволит обучающимся сформировать навыки самообслуживания, приготовления простых блюд для себя и членов семьи, создаст условия для профессионального самоопределения

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет профильный труд «Поварское дело» относится к образовательной области – Технология. Программа для обучающихся 5-9 класс рассчитана на 1122 учебных часа, реализуется в течение 34 учебных недель.

Возможно увеличение или уменьшение количества часов, в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни.

Количество часов						
Класс	В неделю	1четверть	2четверть	3четверть.	4четверть	год
5	6	48	48	60	48	204
6	6	48	48	60	48	204
7	7	56	56	70	56	238
8	7	56	56	70	56	238
9	7	56	56	70	56	238
Всего						1122

4. Планируемые результаты изучения учебного предмета

Освоение обучающимися рабочей программы, предполагает достижение двух видов результатов: личностных и предметных.

Личностные результаты:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов

учебной деятельности;

9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;

11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

13) формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения учебного предмета

– проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;

– овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;

– понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

– приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;

– формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

– учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

5 класс

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
Знать: о профессии повар, личной гигиене, форме одежде повара, технике безопасности на рабочем месте. - продукты питания, виды продуктов, их хранение - оборудование кухни, посуду, инвентарь - виды овощей, их первичную обработку, виды нарезок, их использование, виды инвентаря для использования и нарезки овощей, уметь ими пользоваться. - виды грибов, различать съедобные и не съедобные. питательной	Знать: о профессии повар, личной гигиене, форме одежде повара, технике безопасности на рабочем месте. - такие продукты питания, виды продуктов, их хранение - оборудование кухни, посуду, инвентарь, выбор для текущей работы - виды овощей, их первичную обработку, виды нарезок, их использование, виды инвентаря для использования и нарезки овощей, уметь ими пользоваться, используя помощь учителя

<p>ценности грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды круп, использование круп, первичной обработке, хранении - виды рыб, использовании, первичной обработке, хранении 	<ul style="list-style-type: none"> - виды грибов, различать съедобные и не съедобные, используя наглядный материал и помощь учителя, питательной ценности грибов. - виды круп, использование круп, первичной обработке, хранении - виды рыб, использовании, первичной обработке, хранении - экономное расходование материалов; планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы. - знание оптимальных и доступных технологических приемов обработки пиломатериалов в зависимости от их свойств и поставленных целей;
--	--

6 класс

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться посудой, инвентарём для обработки продуктов питания; - работать на электрической плите, соблюдать технику безопасности. - готовить овощи для приготовления салатов, винегретов, приготовить бутерброд, знать виды бутербродов, уметь сервировать стол для подачи салатов, винегретов, для ужина, завтрака. - знать разницу при приготовлении горячих и холодных напитков, их подаче пользоваться посудой в которой подают напитки. - знать виды макаронных изделий - приготовить гарнир - знание правил техники безопасности и их применения в учебных и жизненных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться посудой, инвентарём для обработки продуктов питания; - работать на электрической плите, Посудомоечной машиной, микроволновой печью, соблюдать технику безопасности. - готовить овощи для приготовления салатов, винегретов, приготовить бутерброд, знать виды бутербродов, уметь сервировать стол для подачи салатов, винегретов, для ужина, завтрака. - знать разницу при приготовлении горячих и холодных напитков, их подаче пользоваться посудой в которой подают напитки. - знать виды макаронных изделий - приготовить гарнир - работать с пооперационной картой, используя помощь учителя - знание правил техники безопасности и их применения в учебных и жизненных ситуациях

7 класс

Минимальный уровень:

-Продукты, заготавливаемые на зиму, виды заготовок. Хранение
- заготовка простого изделия: квашение капусты, используя предметную карту.
-назначение мясного цеха. оборудование цеха, умение приготовить мясные полуфабрикаты из натурального и рубленого мяса. Знать технику безопасности при пользовании ручной и электрической мясорубкой
-назначение горячего цеха. Оборудование, его использование, техника безопасности- умение приготовить бульон, используя пооперационную карту, знать виды бульонов, различать по вкусовым качествам, запаху.
-на основе бульона приготовить суп, используя технологическую карту.
-соусы виды соусов, использование.
-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

Достаточный уровень:

Продукты, заготавливаемые на зиму, виды заготовок. Инвентарь. Хранение
- заготовка простого изделия: квашение капусты, используя предметную карту. Анализ готового изделия
-назначение мясного цеха. оборудование цеха, умение приготовить мясные полуфабрикаты из натурального и рубленого мяса. Знать технику безопасности при пользовании ручной и электрической мясорубкой
-назначение горячего цеха. Оборудование, его использование, техника безопасности
- умение приготовить бульон, используя пооперационную карту, знать виды бульонов, различать по вкусовым качествам, запаху.
-на основе бульона приготовить суп, используя технологическую карту.
-соусы виды соусов, использование.
-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
-оценивать свою работу и работу своих товарищей.
-установка на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

8 класс

Минимальный уровень:

- комбинат питания. Рыбный цех. Оборудование. Инвентарь. Использование. Техника безопасности при работе с инвентарём и оборудованием. Виды рыб. Речная, морская. Чешуйчатая, без чешуйчатая Правила обработки под руководством учителя.

Достаточный уровень:

- Принимать готовый план деятельности, планировать деятельность, оценивать её результаты с опорой на организационную помощь учителя.
-выполнять разделку рыбы, морепродуктов.

<p>Выполнять разделку рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Морепродукты. Виды, используемые в пищу. Обработка, приготовление полуфабрикатов, тепловая обработка. - Яйца. Виды яиц, употребляемые в пищу. Первичная, тепловая обработка. Значение в питании. - знание правил поведения в ситуациях профессиональной деятельности и продуктивность межличностного взаимодействия в процессе реализации задания. - знание правил техники безопасности и их применения в учебных и жизненных ситуациях - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий, и корректировка хода практической работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Знать виды яиц, употребляемые в пищу, значение в питании. - читать технологические, пооперационные карты - оценивать свою работу и работу своих товарищей.
--	--

9класс

<p>Минимальный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комбинат питания. Кондитерский цех. Оборудование. Инвентарь. Использование. Техника безопасности при работе с инвентарём и оборудованием. - мука, виды муки для кондитерских изделий. Санитарные требования, техника безопасности при работе с инвентарём и оборудованием. - кремы, пропитки украшения для кондитерских изделий. Санитарные требования - виды теста для тортов, пирожных: бисквитное, песочное, заварное, слоёное, дрожжевое, вафельное. Продукты, качество, санитарные требования. - способы экономного расходования продуктов и электроэнергии, бережного обращения с инструментами, оборудованием и приспособлениями; - элементарные сведения по трудовым законодательством. - правила безопасности труда, производственной санитарии, электро- и пожарной безопасности, внутреннего распорядка и 	<p>Достаточный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять практические работы по первичной и тепловой обработке продуктов. - пользоваться оборудованием, инструментом для обработки продуктов, выполнять санитарные требования, технику безопасности. - рационально, экономно расходовать продукты и электроэнергию; - бережно обращаться с оборудованием, инструментами и приспособлениями; - подготавливать и рационально организовывать рабочее место; - соблюдать требования безопасности труда, производственной санитарии, электро и пожарной безопасности. - контроль за качеством выполняемых работ. - умение делать бракераж готового изделия. - обеспечения безопасности труда.
---	--

организации рабочего места; - основные технологические понятия; назначение и технологические свойства продуктов; -назначение и устройство применяемых инструментов, приспособлений и оборудования; -виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций.	
---	--

5. Содержание учебного предмета.

5 класс

Предмет «Поварское дело». Личная гигиена.

Питание

Продукты питания. Виды продуктов. Хранение

Кухня и её оборудование

Посуда. Инвентарь. Техника

Холодная (первичная) обработка овощей.

овощной цех, инвентарь. Мойка чистка овощей

Формы нарезки овощей

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки. Правила кулинарной обработки, правила нарезки овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Формы нарезки овощей и использование в поварском деле.

Технология нарезки овощей. Приспособления для нарезки овощей. Способы нарезки овощей (кружочки, дольки, ломтики, брусочки, соломка, кубики, фигурная), использование их в поварском деле.

Холодная обработка грибов

Виды грибов. Съедобные и несъедобные грибы. Значение грибов в питании человека. Первичная обработка сухих и мороженых грибов. Питательная ценность грибов.

Крупы. Холодная (первичная) обработка круп

Виды круп. Использование круп в поварском деле. Хранение круп. Первичная обработка.

Холодная обработка рыбы.

Рыбный цех. Оборудование. Виды: морская, речная, озёрная. Использование рыбы в питании человека. Признаки свежей и несвежей рыбы. Первичная (холодная) обработка рыбы.

Практическое повторение

6 класс.

Предмет «Поварское дело». Личная гигиена.

Первичная обработка овощей, нарезка, Использование при приготовлении блюда

Первичная обработка рыбы, приготовление полуфабриката.

Тепловая обработка продуктов (варка).

Изменения, происходящие в продуктах в процессе варки продуктов. Сравнение массы и объёма выхода готовых продуктов после тепловой обработки.

Сервировка стола.

Роль сервировки стола в питании человека. Посуда, столовые принадлежности для сервировки стола. Сервировка стола для подачи салата, бутерброда, завтрака, ужина.

Блюда из круп и бобовых

Виды круп и бобовых, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп и бобовых. Каши.

Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Правила варки каш: нормы воды, температуры, время. Подача каш.

Приготовление запеканки из различных готовых каш. Приготовление крупеника. Приготовление пудинга из каши.

Приготовление котлет. Приготовление биточков.

Макаронные изделия

Значение блюд из макаронных изделий в питании человека. Тепловая обработка макаронных изделий. Технология приготовления блюд макаронных изделий.

Отварные и запеченные макаронные изделия. Макароны с сыром, творогом.

Гарниры

Технология приготовления простых гарниров из овощей. Технология приготовления простых гарниров из круп.

Технология приготовления простых гарниров из макаронных изделий

Салаты. Винегреты

Холодный цех. Оборудование холодного цеха. Техника безопасности при работе в холодном цехе. Уход за оборудованием. Технология приготовления салатов, винегретов из варёных овощей из варёных овощей.

Бутерброды

Масляные смеси и их использование. Виды бутербродов. Нарезка продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов. Подача бутербродов. Приготовление различных бутербродов для проведения «Шведского стола».

Горячие напитки

Технология приготовления горячих напитков. Приготовление кофе, какао, киселя, чая. Сервировка стола для подачи горячих напитков

Холодные напитки

Технология приготовления холодных напитков. Сервировка стола для подачи холодных напитков. Приготовление киселя из ягод, концентрата, компота

7 класс

Практическое повторение

Тепловая обработка продуктов

Заготовка продуктов на зиму

Простые виды заготовок (квашение капусты). Значению в питании человека

Тепловая обработка: варка, жарка.

Полуфабрикаты из мяса и их тепловая обработка

Мясной цех. Оборудование. Мясо. Полуфабрикаты из мяса. Котлетная масса. Изделия из котлетной массы. Субпродукты. Обработка. Изделия из субпродуктов. Сроки хранения мясных продуктов.

Бульоны

Посуда и инвентарь используемой для бульонов. Сервировка стола для подачи бульона. Виды бульонов, их питательная ценность

Приготовления бульонов

Супы

Виды супов. Сервировка стола для подачи супа. Приготовление супов.

Тепловая обработка. Тушение. Запекание

Гарниры для мясных блюд

Классификация гарниров. Гарниры простые, сложные.

Соусы

Классификация соусов. Виды соусов. Калорийность. Основа для соусов.

Роль соусов в питании Посуда для приготовления соусов, разлива, хранения

Практическое повторение

8 класс

Практическое повторение

Тепловая обработка продуктов

Рыба и полуфабрикаты из рыбы.

Рыбный цех. Оборудование и инвентарь рыбного цеха.

Виды рыб. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Разделка рыбы на полуфабрикаты. Гарниры к рыбному блюду.

Котлетная масса. Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. Тепловая обработка.

Морепродукты и полуфабрикаты из морепродуктов.

Разнообразие морепродукты, их пищевая ценность.

Первичная обработка морепродуктов Требования к качеству и хранению морепродуктов.

Приготовления полуфабрикатов из морепродуктов и их тепловая обработка.

Блюда из яиц.

Виды яиц. Значение яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц. Блюда из яиц.

Блюда из творога

Пищевая ценность творога. Блюды из творога. Творожная масса. Полуфабрикаты из творога и творожной массы. Тепловая обработка.

Тугое тесто.

Изделия из тугого теста. Пельмени Вареники. Вареники.

Мука. Виды муки. Хранение. История. Подача готового блюда

Блинное тесто

Блины, блинчики, лепешки. Консистенция. Продукты. Тепловая обработка. Сервировка стола. Подача готового блюда.

Практическое повторение

9 класс

Кондитерский цех

Кондитерский цех и его оборудование. Уход за оборудованием кондитерского цеха

Техника безопасности при работе в кондитерском цехе.

Санитарные требования к оборудованию

Мука.

Сырье для муки. Виды муки. Сортность. Влажность. Питательная ценность. Хранение.

Кремы, пропитки для смазывания и украшения тортов

Назначение кремов. Виды. Инвентарь для приготовления кремов. Продукты и их качество. Время хранения.

Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности. Вкус, консистенция, внешний вид крема.

Определение крема по вкусу, консистенции, внешнему виду.

Посуда, инвентарь. Температура выпекания. Виды крема для смазывания и украшения тортов и пирожных из песочного теста.

Тесто и изделия из теста.

Песочное тесто.

Продукты. Качество. Формы для выпечки. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления песочного теста. Песочные коржи для тортов. Песочного печенья. Оформление

Бисквитное тесто.

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления бисквитного теста.

Бисквитное тесто. Украшение изделия

Дрожжевое тесто

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления дрожжевого теста.

Изделий из дрожжевого теста. Фарш и начинки. Выпечка. Готовность изделий.

Слоёное тесто.

Продукты. Качество. Оформление

Заварное тесто

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста.
Использование. Оформление

Вафельное тесто.

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста.
Использование. Оформление

Повторение изученного материала за прошедшие годы обучения.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

5 класс - 204 часа

Название раздела	Количество часов, отводимых на освоение, раздела	Основные виды деятельности
Питание	10	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Кухня и её оборудование	16	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Холодная (первичная) обработка овощей.	22	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа

Формы нарезки овощей	46	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
Формы нарезки овощей и использование в поварском деле	30	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа. Подготовка и оформления сообщения
Холодная обработка грибов	6	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
Крупы. Холодная (первичная) обработка круп	12	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения. Использование элементов проектной деятельности
Холодная обработка рыбы.	24	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения

Практическое повторение	38	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
--------------------------------	----	--

6 класс – 204 часа

Название раздела	Количество часов, отводимых на освоение, раздела	Основные виды деятельности
Практическое повторение	58	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Тепловая обработка продуктов (Варка)	16	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Сервировка стола	16	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Технология приготовления: «Блюда из круп и бобовых»	14	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа

Макаронные изделия и технология приготовления блюда из макаронных изделий	14	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
Технология приготовления простых гарниров и их использование	22	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа. Подготовка и оформления сообщения.
Технология приготовления салатов, винегретов	28	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
Технология приготовления бутербродов	14	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения. Использование элементов проектной деятельности
Технология приготовления горячих и холодных напитков	22	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения

7 класс– 238часов

Название раздела	Количество часов, отводимых на освоение, раздела	Основные виды деятельности
Практическое повторение	23	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Заготовка продуктов на зиму	22	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Тепловая обработка	28	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Полуфабрикаты из мяса и их тепловая обработка	23	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Бульоны	34	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения

Супы	45	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа. Подготовка и оформления сообщения
Гарниры для мясных и овощных блюд	35	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Соусы	28	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа

8 класс – 238 часов

Название раздела	Количество часов, отводимых на освоение, раздела	Основные виды деятельности
Практическое повторение	40	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Рыба и полуфабрикаты из рыбы.	35	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической

		правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Морепродукты и полуфабрикаты из морепродуктов.	22	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Блюда из яиц.	26	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Блюда из творога	25	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения
Тугое тесто.	45	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа. Подготовка и оформления сообщения
Блинное тесто	45	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения

9 класс 238часов

Название раздела	Количество часов, отводимых на освоение, раздела	Основные виды деятельности
Практическое повторение	40	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Кремы, пропитки для смазывания и украшения тортов	40	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа
Тесто и изделия из теста.	49	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Дрожжевое тесто	58	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической справкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Работа с таблицами. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа
Меню	29	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Подготовка и оформления сообщения

Ведомости. Накладные.	14	Фронтальная, индивидуальная, самостоятельная работа, работа в группах, работа парами. Объяснение учителя, рассказ, просмотр видео материала. Оценивание своей деятельности. Опрос, беседа. Обсуждение работы своей и товарища. Экскурсия. Работа с исторической правкой. Работа со словарём. Лабораторная работа. Практическая работа. Составление плана для приготовления блюда. Контрольный опрос, тестирование. Контрольная практическая работа. Подготовка и оформления сообщения.
Юридические документы	8	

7. Описание материально - технического обеспечения образовательной деятельности

1 Учебная зона:

Стол учителя

Модульные столы, стулья

Компьютер

Интерактивная доска

Тумба для плакатов и таблиц

Шкафы для посуды

2 Зона практических действий:

Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденные столы

Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, посудомоечная машина, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф, микроволновая печь

Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервизы: чайный, кофейный, столовый, модели мер

3 Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Печатные и демонстрационные пособия: набор плакатов, по темам данных в программе, схемы, раздаточный материал:

Плакаты:

«Первичная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов»

«Разделка и обработка рыбной продукции»

«Разделка мяса»

«Бордюры из крема для украшения поверхностей тортов»

«Виды пирожного»

«Кондитерские изделия»

«Приготовление и подача кулинарных блюд и мучных изделий».

Комплект таблиц: «Кулинария»

Наглядно – дидактическое пособие «Посуда» - М.: МОЗАЙКА - СИНТЕЗ, 2016г.

Наглядно – дидактическое пособие «Бытовая техника» - М.: МОЗАЙКА - СИНТЕЗ, 2016г.

4 Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

Список литературы

1. Кулинария: учебник для НПО: учебное пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

2. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО:учебное пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

4. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов /В.А.Барановский, Л.Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО М.И.Ботов, В.Д.Елхина, О.М.Голованов. М.: «Академия»,2003г.

Список литературы для педагога:

6. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2006г.
7. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.
8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Список литературы для учащихся:

9. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.
10. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:учебное пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.
12. Пособие для повара: учебное пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

Интернет-сайты:

13. <http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
14. <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;
15. <http://www.restoran.ru>;
16. <http://www.povarenok.ru>
17. <http://www.frio.ru> и другие

1. Печатные и демонстрационные пособия: набор плакатов, по темам данных в программе, схемы, раздаточный материал
2. Экранно - звуковые пособия
3. Технические средства обучения (Средства ИКТ)
4. Учебно – практическое и учебно – лабораторное оборудование:
электроплиты, холодильник, кухонная посуда, чайная посуда, инструменты и приспособления для обработки продуктов.