

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Ангарска»

Приложение к АООП, вариант 1

Рабочая программа
по профильному труду
(поварское дело)

Класс: 6 «А»

Учитель: Кривогорницына Л.Н.

Учебный год: 2023-2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа по учебному предмету «Профильный труд», предметная область «Технология», профиль «Поварское дело» разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599;
3. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
4. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм Сан Пин 1.2.3685.21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и факторов среды обитания» ;
5. Адаптированной основной общеобразовательной программы ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа №1 г. Ангарска» (вариант 1) от 01.09.2023 г.
6. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 1 сб./ под ред. В.В.Воронковой.- М.: Гуманит.изд.центр ВЛАДОС, 2011 (Социально-бытовая ориентировка, раздел «Питание» , В.И.Романина, Н.П.Павлова).

Место учебного предмета: профильный труд (поварское дело) определено учебным планом учреждения, относится к образовательным областям обязательной части.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета "Профильный труд" заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих задач:
развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

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

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

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурноисторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Содержание учебного предмета "Профильный труд".

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: «Поварское дело» и др.. Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и прочие. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета

"Профильный труд".

Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление пищи);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Базовые учебные действия, формируемые у обучающихся V - IX классов.

1. Личностные учебные действия представлены следующими умениями: испытывать чувство гордости за свою страну; гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся; адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

2. Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых), 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.

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

4. Познавательные учебные действия представлены умениями: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временнопространственную 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.

Связи БУД с содержанием учебных предметов.

В процессе обучения осуществляется мониторинг БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы. Для оценки сформированности каждого действия можно использовать, например, следующую систему оценки:

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию педагогического работника, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию педагогического работника;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию педагогического работника;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Балльная система оценки позволяет объективно оценить промежуточные и итоговые достижения каждого обучающегося в овладении конкретными учебными действиями, получить общую картину сформированности учебных действий у всех обучающихся, и на этой основе осуществить корректировку процесса их формирования на протяжении всего времени обучения. В соответствии с требованиями Стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Курс данного предмета в 6 «А» классе дидактические единицы обеспечивающие формирование компетенций:

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе;
- развитие у обучающихся общетрудовых умений, то есть умений ориентироваться в производственном задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы;
- обучение школьников профессиональным приемам труда по выбранной специальности, в данном случае «повар», и привитие им соответствующих трудовых навыков.

Данная рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей обучающихся с интеллектуальной недостаточностью, учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. В процессе трудового обучения в 6 «А» классе, школьники должны получить основательную общетрудовую подготовку, способствующую их гражданскому становлению, нравственному и интеллектуальному формированию, физическому развитию личности. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где обучающиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ, предусматривает подготовку обучающихся коррекционной школы к работе в системе общественного питания или же последующего обучения в специальных группах, созданных для обучающихся коррекционных школ в профессионально-технических училищах.

Программа связана с множеством предметов: основы социальной жизни, естествознанием, математикой, русским языком.

Согласно действующему учебному плану на изучение курса по профессионально-трудоу обучению (поваренок) отводится - 198 часов (6 часов в неделю).

Программа содержит большой познавательный материал, при изучении которого развиваются мышление, внимание, память, способность анализировать, сравнивать, выделять сходство и различие понятий, умение планировать деятельность, работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму.

При выполнении практических заданий развиваются глазомер, мелкая и общая моторика, координация движений. Трудовая деятельность благотворно сказывается на становлении личностей обучающихся: корректируются нарушения в развитии эмоционально-личностной сферы, развиваются умения преодолевать трудности, воспитываются самостоятельность, инициативность, стремление доводить начатое дело до конца.

Для эффективного обучения детей с нарушением интеллекта необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы обучающихся в конце каждой учебной четверти.

Предметные результаты освоения программы по профильному труду «Поварское дело»:

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• оборудование кухни;• основные продукты питания;• первичная обработка овощей, способы первичной обработки овощей: листовых, луковых, плодовых и пряных;• правила техники безопасности при обработке овощей;• способы нарезки овощей;• правила соблюдения техники	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• ухаживать за оборудованием кухни;• выбирать, называть посуду, осуществлять уход за чайной, столовой, кухонной посудой, кухонным инвентарем;• самостоятельно выбирать и различать продукты животного и растительного происхождения;• нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками,

безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей;

- основные виды и приёмы тепловой обработки продуктов, технологию приготовления блюд и салатов из овощей;
- виды макаронных изделий, бобовые культуры;
- сортность муки, классификацию видов теста, способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой;
- о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока;
- технологию приготовления молочных супов и каш;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- виды и кулинарные свойства крахмала, технологию приготовления компотов и киселей;
- правила сервировки стола к ужину.

ломтиками, морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками; свёклу - соломкой, кубиками, ломтиками; капусту-соломкой, пашками, крошкой; лук -кольцами, полукольцами;

- выполнять тепловую обработку овощей, правила безопасной работы при варке;
- отваривать макароны, готовить суп и салат из бобовых;
- выпекать блинчики, готовить тесто для пельменей, домашней лапши;
- приготовление киселя, морса, сладких напитков;
- сервировать стол к ужину;
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине;
- работать по технологической карте;
- пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн), использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- пользоваться производственным инвентарем, соблюдать правила их безопасного использования;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия; готовить ужин, сервировать стол к

Содержание учебного предмета в 6 «А» классе «Поварское дело».**I четверть - 50 ч.****Вводное занятие – 2 часа**

Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

Кухня и её оборудование — 4 часа.

Виды посуды. Чайная посуда. Столовая посуда. Кухонная посуда. Кухонный инвентарь. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

Физиология питания - 4 часа.

Пища человека. Продукты питания растительного и животного происхождения. Хранение продуктов. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении. Режим питания.

Практическая работа: Составление меню, обеспечивающего суточную потребность организма в минеральных солях.

Первичная обработка овощей - 18 часов

Санитарные условия первичной обработки овощей. Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов. Первичная обработка листовых, луковых, плодовых и пряных (переборка, зачистка, удаление корешков, загнивших и желтых листьев, промывка, нарезка). Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы шинкования капусты. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей. Механизация обработки овощей на производстве и в быту. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Практическая работа: Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Нарезка и обработка картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты, помидор, огурцов, перцев, баклажан, кабачков. Нарезка овощей кубиками, брусочками, соломкой, кружочками.

Приготовление салатов из овощей - 14 часов

Овощи, из которых готовят салаты. Технология приготовления салатов. Продукты для приготовления салатов. Заправки для салатов. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов. Отваривание овощей в кожуре для салата. Отваривание яиц для салата.

Практическая работа: Оформление салатов. Приготовление салатов из сырых овощей, на праздничный стол. Заправки для овощных салатов.

Заготовка продуктов — 6 часов.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов (консервирование, маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, копчение, вяление). Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы созревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Устройство погреба. Хранение картофеля и зимних корнеплодов (свекла, морковь, редька) в ямах и т. п. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время), влияющие на качество и сохранность продуктов. Сушка на солнце и в специальных сушилках горячим воздухом. Применение влагопоглотителей (силикагель, хлорная известь). Условия и сроки хранения сушеных продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Процессы, происходящие в замороженных продуктах. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практическая работа: Сушка фруктов, ягод, зелени. Замораживание фруктов, ягод в домашнем холодильнике.

II четверть 46 – часов

Вводное занятие —4 часа

Знакомство с электрооборудованием столовой. Правила техники безопасности при работе с электрической печью. Уход за электрической печью.

Блюда из молока — 6 часов.

Товароведение молока. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Химический состав молока (жиры, белки, молочный сахар, витамины). Ассортимент питьевого молока. Способы определения качества молока. Условия и сроки его хранения. Первичная обработка молока. Способы очистки молока (процеживание, фильтрация, сепарация). Способы сохранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой обработки (кипячение, пастеризация). Изменение состава молока при нагревании. Приготовление блюд из молока. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Приготовление топленого молока. Технология приготовления молочных супов и каш из обыкновенного и консервированного (сухого или сгущенного) молока. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд. Подача их к столу.

Практическая работа: Кипячение и пастеризация молока. Приготовление молочного супа или молочной каши.

Тепловая обработка продуктов – 36 часов.

Основные приемы тепловой обработки продуктов (варка, жарение, тушение, запекание, припускание) . Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре). Варка в различных жидкостях (воде, молоке, растительных соках и др.). Оборудование, посуда, инвентарь для тепловой обработки продуктов. Время варки овощей. Правила безопасной работы при варке. Способы определения готовности продуктов. Блюда из отварных и припущенных овощей. Блюда из жаренных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей.

Практическая работа: Приготовление картофельного пюре. Приготовление блюда из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюда из жаренных овощей. Приготовление блюда из тушеных овощей. Приготовление блюда из запеченных овощей.

Самостоятельная работа по теме: «Тепловая обработка овощей»

III четверть - 60 часов

Бытовая техника — 2 часа

Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода. Правила пользования бытовой электрической плитой. Основные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь для варки и жарки.

Практическая работа: Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. Уход за ней.

Макаронные и бобовые блюда-30 часов

Использование макаронных изделий в кулинарии. Виды макаронных изделий. Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон. Макаронные и бобовые блюда. Приготовление отварных макарон с соусом. Расчет продуктов для супа из вермишели. Приготовление супа вермишелевого на курином бульоне. Пищевые бобовые культуры. Блюда и гарниры из бобовых. Приготовление салата с фасолью. Приготовление супа горохового из полуфабриката. Варка горохового супа. Расчет продуктов, составление схемы приготовления. Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка». Название круп. Из каких злаков вырабатывается, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макаронные изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды.

Практическая работа: Приготовление блюд из крупы и макаронных изделий. Блюда и гарниры из бобовых. Приготовление каш.

Изделия из теста- 28 часов

Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Тесто для пирогов. Мука, ее сортность, классификация видов теста. Виды

бездрожжевого теста, тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной. Приготовление фаршированных блинчиков, расчет количества продуктов на данное число порций блинчиков. Тесто для пельменей и домашней лапши. Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол. Домашняя лапша: приготовление теста для нее, его разделка и подсушивание в духовке. Изделия из бездрожжевого теста.

Практическая работа: Выпечка блинов по выбору. Приготовление выпечки из различного теста по выбору.

IV четверть - 50 часов

Сладкие блюда и напитки - 36 часов

Классификация сладких блюд. Сладкие блюда и напитки. Украшения для сладких блюд. Сладкие блюда и напитки. Посуда для приготовления. Первичная обработка ягод. Крахмал. Технология приготовления киселя. Приготовление ягодного киселя. Приготовление молочного киселя.

Первичная обработка свежих фруктов. Варка компота. О пользе сухофруктов. Переборка сухофруктов. Технология приготовления желе. Приготовление желе из полуфабрикатов. Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема. Рецепт яблочной шарлотки. Приготовление яблочной шарлотки. Виды холодных напитков. Рецепт русского кваса. Приготовление молочного коктейля. Морсы. Приготовление морса.

Сервировка стола к ужину. Элементы этикета. – 12 часов

Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Расчет количества продуктов, времени приготовления блюд. Особенности сервировки стола к ужину. Набор столовых приборов и посуды для ужина. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Игра-застольный этикет. Сервиз в оформлении стола. Столовые приборы и их назначение. Правила пользования столовыми приборами. Сервировка праздничного стола.

Литература:

Список литературы для обучающихся:

1. Технология 6 класс под редакцией И.А.Сасовой, - М.: Изд. Центр «Вентана-Граф», 2015.
2. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 6 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2001.

Литература для учителя:

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
4. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
5. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
6. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
7. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
8. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.

Тематическое планирование (Поварское дело) 6 «А» класс

№ п/п	№ п/ч	Название темы	Кол-во часов	Дата по календарю	Основные виды учебной деятельности	Примечание
		I четверть.	50			
Вводное занятие			4		Работа с книгой и тетрадью. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
1-2	1-2	Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.	2	01.09		
3-4	3-4	Труд и назначение в жизни человека и в обществе. Организация рабочего места.	2	04.09		
Кухня и её оборудование			6			
5-6	5-6	Виды посуды. Чайная посуда. Столовая посуда Практическая работа: «Виды посуды»	2	07.09		
7-8	7-8	Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Практическая работа: «Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды».	2	08.09		
9-10	9-10	Спецодежда, уход за ней. Практическая работа: «Влажная уборка кабинета».	2	11.09		
Физиологи питания			4			
11-12	11-12	Пища человека. Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд. Практическая работа: «Продукты растительного и животного происхождения»	2	14.09		
13-14	13-14	Режим питания Практическая работа: «Составление меню»	2	15.09		
Первичная обработка овощей			16			
15-16	15-16	Значение овощей в питании человека Практическая работа «Классификация овощей»	2	18.09		

17-18	17-18	Санитарные условия первичной обработки овощей. Практическая работа: «Способы размораживания быстро замороженных овощных полуфабрикатов»	2	21.09	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
19-20	19-20	Первичная обработка листовых овощей. Практическая работа: «Обработка листовых овощей».	2	22.09		
21-22	21-22	Первичная обработка плодовых , пряных, луковых овощей. Практическая работа: «Обработка плодовых, пряных, луковых овощей».	2	25.09		
23-24	23-24	Нарезка овощей для приготовления холодных и салатных блюд Практическая работа: «Нарезка овощей для салата».	2	28.09		
25-26	25-26	Нарезка овощей кубиками Практическая работа: «Нарезка овощей кубиками»	2	29.09		
27-28	27-28	Нарезка овощей брусочками, соломкой Практическая работа: «Нарезка овощей брусочками, соломкой, кружочками»	2	02.10		
29-30	29-30	Правила безопасной работы при нарезке капусты. Практическая работа: «Шинкование капусты»	2	05.10		
Приготовление салатов из овощей			12			
31-32	31-32	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Практическая работа: «Выбор посуды».	2	06.10		
33-34	33-34	Технология приготовления заправок для салатов. Практическая работа: «Заправки для овощных салатов».	2	09.10		
35-36	35-36	Оформление салатов. Практическая работа: «Оформление салатов»	2	12.10		

37-38	37-38	Технология приготовления салата «Французский» Практическая работа «Салат «Французский»	2	13.10		
39-40	39-40	Технология приготовления салата «Здоровье» Практическая работа «Салат «Здоровье»	2	16.10		
41-42	41-42	Технология приготовления салата «Помидоры фаршированные» Практическая работа: «Помидоры фаршированные»	2	19.10		
Заготовка продуктов			4			
43-44	43-44	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Практическая работа «Сушка фруктов»	2	20.10		
45-46	45-46	Замораживание овощей и фруктов. Практическая работа «Замораживание овощей и фруктов».	2	23.10		
47-48	47-48	Контрольная работа «Правила приготовления салатов из овощей»	2	26.10		
49-50	49-50	Экскурсия на кухню учреждения. Знакомство с производственным оборудованием.	2	27.10		
II четверть			46			
Вводное занятие.			2			
51-52	1-2	Знакомство с электрооборудованием. Правила техники безопасности при работе с электрической печью Практическая работа: «Уход за электрической печью».	2	09.11		
Блюда из молока			6			
53-54	3-4	Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Первичная обработка молока. Практическая работа «Кипячение и пастеризация молока»	2	10.11		
55-56	5-6	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Практическая работа «Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, кипящими жидкостями, горячим маслом и жирами»	2	13.11		

57-58	7-8	Технология приготовления блюд из молока. Практическая работа «Приготовление молочного супа из (сухого или сгущенного) молока».	2	16.11	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
Тепловая обработка продуктов			36			
59-60	9-10	Основные приемы тепловой обработки овощей	2	17.11		
61-62	11-12	Организация рабочего места при тепловой обработке овощей. Практическая работа: «Правила безопасной работы при варке».	2	20.11		
63-64	13-14	Приемы тепловой обработки овощей. Варка Практическая работа: «Приготовление блюда из отварных овощей»	2	23.11		
65-66	15-16	Приемы тепловой обработки овощей. Жаренье Практическая работа: «Приготовление блюда из жаренных овощей»	2	24.11		
67-68	17-18	Приемы тепловой обработки овощей. Тушение Практическая работа: «Приготовление блюда из тушеных овощей»	2	27.11		
69-70	19-20	Приемы тепловой обработки овощей. Пассерование. Практическая работа: «Пассерование овощей»	2	30.11		
71-72	21-22	Приемы тепловой обработки овощей. Запекание Практическая работа: «Приготовление блюда из запеченных овощей»	2	01.12		

73-74	23-24	Приемы тепловой обработки овощей. Бланширование Практическая работа: «Бланширование овощей»	2	04.12		
75-76	25-26	Технология приготовления «Овощного рагу» Практическая работа: «Овощное рагу»	2	07.12		
77-78	27-28	Технология приготовления салатов из тепловой обработки овощей.	2	08.12		
79-80	29-30	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов.	2	11.12		
81-82	31-32	Отваривание яиц для салата Практическая работа: «Отваривание яиц»	2	14.12		
83-84	33-34	Технология приготовления слоенного салата Практическая работа: «Салат под шубой из овощей»	2	15.12		
85-86	35-36	Технология приготовления винегрета Практическая работа: «Винегрет»	2	18.12		
87-88	37-38	Технология приготовления салата из отварных овощей с крабовыми палочками Практическая работа: «Крабовые палочки с овощами»	2	21.12		
89-90	39-40	Технология приготовления вторых блюд. Практическая работа: «Приготовление картофельной запеканки»	2	22.12		
91-92	41-42	Технология приготовления гарнира. Практическая работа: «Приготовление картофельное пюре»	2	25.12		
93-94	43-44	Повторение «Тепловая обработка овощей»	2	28.12		
95-96	45-46	Контрольная работа «Тепловая обработка овощей»	2	29.12		
		III четверть	54			

Бытовая техника			2			
97-98	1-2	Электроплиты, электросковороды. Практическая работа: «Правила техники безопасности с электроплитами»	2	11.01		
Макаронные и бобовые блюда			34			
99-100	3-4	Использование макаронных изделий в кулинарии Практическая работа: «Разновидности макаронных изделий»	2	12.01		
101-102	5-6	Первичная обработка макаронных изделий Практическая работа: «Приготовление макарон»	2	15.01		
103-104	7-8	Технология приготовления отварных макарон с соусом Практическая работа: «Приготовление отварных макарон с соусом»	2	18.01		
105-106	9-10	Расчет продуктов для супа из вермишели Практическая работа: «Куриный суп из вермишели»	2	19.01		
107-108	11-12	Название круп. Практическая работа: «Разновидности круп»	2	22.01		
109-110	13-14	Питательная ценность круп Практическая работа: «Обработка круп»	2	25.01		
111-112	15-16	Гречневая крупа Практическая работа: «Приготовление гречневой каши»	2	26.01		
113-114	17-18	Рисовая крупа Практическая работа: «Приготовление рисовой каши»	2	29.01		
115-116	19-20	Манная крупа Практическая работа: «Приготовление манной каши»	2	01.02		
117-118	21-22	Манная крупа Практическая работа: «Приготовление манника»	2	02.02		
119-120	23-24	Бобовые изделия, их виды. Практическая работа: «Обработка бобовых круп».	2	05.02		

121-122	25-26	Блюда и гарниры из бобовых Практическая работа: «Работа с рецептами»	2	08.02		
123-124	27-28	Технология приготовления салата с бобовыми Практическая работа: «Приготовление салата с фасолью»	2	09.02		
125-126	29-30	Технология приготовления горохового супа Практическая работа: «Приготовление горохового супа»	2	12.02		
127-128	31-32	Гарнир из гороха Практическая работа: «Приготовление гороховой каши»	2	15.02		
129-130	33-34	Технология приготовления запеканки из макарон Практическая работа: «Приготовление запеканки из макарон»	2	16.02		
131-132	35-36	Технология приготовления супа «Рассольник» Практическая работа «Приготовление супа «Рассольник»	2	19.02		
Изделия из теста			28			
133-134	37-38	Кондитерский цех, его оборудование Практическая работа: «Техника безопасности в кондитерском цехе»	2	22.02		
135-136	39-40	Мука, ее сортность Практическая работа: «Классификация муки»	2	26.02		
137-138	41-42	Классификация теста Практическая работа: «Виды теста»	2	29.02		
139-140	43-44	Тесто для блинов Практическая работа: «Приготовление блинов»	2	01.03		
141-142	45-46	Тесто для пельменей, вареников и домашней лапши Практическая работа: «Приготовление домашней лапши»	2	04.03		
143-144	47-48	Технология приготовления вареников. Практическая работа: «Приготовление «Вареники с картофелем»	2	07.03		

145-146	49-50	Тесто для пирогов бездрожжевое Практическая работа: «Приготовление «Рыбный пирог»	2	11.03	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
147-148	51-52	Повторение «Виды теста»	2	14.03		
149-150	53-54	Контрольная работа «Виды теста»	2	15.03		
		IV четверть	50			
Сладкие блюда и напитки			38			
151-152	1-2	Правила техники безопасности с электроплитами	2	25.03		
153-154	3-4	Классификация сладких блюд Практическая работа: «Классификация сладких блюд»	2	28.03		
155-156	5-6	Сладкие блюда и напитки Практическая работа: «Сладкие блюда и напитки»	2	29.03		
157-158	7-8	Украшение для сладких блюд Практическая работа: «Украшение для сладких блюд»	2	01.04		
159-160	9-10	Посуда для приготовления сладких блюд и напитков Практическая работа: «Разновидность посуды для приготовления сладких блюд и напитков»	2	04.04		
161-162	11-12	Первичная обработка ягод	2	05.04		
163-164	13-14	Технология приготовления киселя Практическая работа: «Приготовление киселя»	2	08.04		
165-166	15-16	Технология приготовления молочного киселя Практическая работа: «Молочный кисель»	2	11.04		
167-168	17-18	Сухофрукты Практическая работа: «Переборка сухофруктов»	2	12.04		
169-170	19-20	Технология приготовления компота из сухофруктов. Практическая работа: «Приготовление компота из сухофруктов»	2	15.04		
171-172	21-22	Технология приготовления морса Практическая работа: «Приготовление морса»	2	18.04		

173-174	23-24	Виды холодных напитков Практическая работа: «Рецепты напитков»	2	19.04		
175-176	25-26	Технология приготовления коктейля Практическая работа: «Приготовление «Молочный коктейль»	2	22.04		
177-178	27-28	Технология приготовления желе Практическая работа: «Приготовление «Желе из ягод»	2	25.04		
179-180	29-30	Технология приготовления мусса Практическая работа: «Приготовление «Мусс»	2	26.04		
181-182	31-32	Технология приготовления суфле Практическая работа: «Приготовление суфле»	2	27.04		
183-184	33-34	Технология приготовления кремов Практическая работа: «Приготовление масляного крема»	2	02.05		
185-186	35-36	Технология приготовления заварного крема Практическая работа: «Приготовление заварного крема»	2	03.05		
187-188	37-38	Технология приготовления «шарлотки» Практическая работа: «Приготовление «Шарлотка»	2	06.05		
Сервировка стола. Элементы этикета			12			
189-190	39-40	Правила поведения за столом Практическая работа: «Игра-застольный этикет»	2	13.05		
191-192	41-42	Сервиз в оформлении стола Практическая работа: «Столовые приборы и их назначение».	2	16.05		
193-194	43-44	Составление меню на ужин из двух-трех блюд. Практическая работа «Составить меню на ужин»	2	17.05		
195-196	45-46	Правила подачи десерта. Сервировка праздничного стола.	2	20.05		
197-198	47-48	Повторение «Сладкие блюда и напитки»	2	23.05		
199-200	49-50	Контрольная работа «Сладкие блюда и напитки»	2	24.05		
Итого			200			