Государственное казённое общеобразовательное учреждение
«Лебяжьевская специальная (коррекционная) школа – интернат»

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УВР
_____ С.Н.Резинкова
«26» августа 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 279
Директор: _____ Т.С.Кононова
«02» сентября 2019г.

Рабочая программа по предмету
«Технология по профилю «Кулинария»

5 - 9 классы

Рассмотрена и утверждена
на Педагогическом Совете
Протокол № 1 от 26.08.19

Составитель:
Третьякова Ольга Владимировна,
учитель

р.п.Лебяжье, 2019 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета Технология по профилю «Кулинария», разработана и составлена на основе:

1. Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012 года №273.

2. Типовой программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида для 5 – 9 классов, под редакцией В.В. Воронковой, издательство «ВЛАДОС», Москва, 2013 г.

3. СанПина 2.4.2.3286 – 15 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным образовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

4. Устава ГКОУ «Лебяжьевская специальная (коррекционная) школа - интернат».

На уроки по трудовому обучению отводится самое большое количество часов, только по труду сдаётся экзамен в выпускном классе, этот предмет является одним из ведущих в специальной (общеобразовательной) коррекционной школе.

Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов - доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках СБО, математики и письма.

Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нём имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, оборудованием кухни, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приёмы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

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

Данная рабочая программа разработана на основе программы «Профессионально-трудовое обучение», под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000. Рабочая программа для 5-9 классов полностью соответствует обновленной программе по кулинарии для 5-9 классов.

Обучение кулинарии, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ и формированию у них общественных и трудовых качеств личности. В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Большое внимание уделяется практической работе, которая направлена на отработку учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.
Кулинария изучается с 5 по 9 классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

Срок реализации программы – 5 лет. Программа по кулинарии рассчитана на 6 часов лекционно-практических занятий в неделю в 5 классе, по 6 часов в 6 классе, по 7 часов в 7 классе, по 9 часов в 8 классе, по 10 часов в 9 классе. Рабочая программа предназначена для использования в специальной коррекционной общеобразовательной школе без присвоения профессии.

Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарии» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- экскурсии;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;

- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений, навыков приготовления блюд;
- наглядный метод.

Цели и задачи данной программы:

Основной целью курса является овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся специальной коррекционной школы.

Достижение цели предполагает решение ряда **задач:**

- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
- формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;
- развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием
- развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
- закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;

развитие мышления, способности к пространственному анализу;

- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду.

Поставленные задачи определяются особенностями психической деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, существенно отличающихся от нормально развивающихся сверстников. Процесс обучения носит развивающий характер и одновременно имеет коррекционную направленность. При обучении происходит развитие познавательной деятельности, речи, эмоционально – волевой сферы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Ожидаемые результаты:

В результате прохождения программного материала, обучающиеся **должны знать / понимать:**

1. Знать правила первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, морепродуктов.
2. Знать правила нарезки продуктов, приготовления полуфабрикатов.
3. Соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.
4. Знать устройство кухонного оборудования и правила его эксплуатации.
5. Знать виды блюд и технологию их приготовления:
   - об организации рабочего места;
   - о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними;
   - о гигиене приготовления пищи;
   - оборудование кухни;
   - об использование весов;
   - правила пользования мясорубкой;
   - технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием;

- приспособления для разделки мяса;

Обучающиеся должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место;
- применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;
- составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд или выполнения работ;
- уметь использовать технологическую и техническую документацию;
- владеть технологической терминологией;
- уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, нарезку, тепловую обработку.
- уметь пользоваться электроплитой и электромясорубкой.
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования инструментами, инвентарем и оборудованием;
- готовить дрожжевое тесто и начинки для него (картофель).

Ожидаемые результаты обучения по данной программе определены с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся. Требования к результату образования обучающихся определены по каждой изучаемой теме по каждому году обучения.

Программа ***пятого класса*** знакомит учащихся с оборудованием кухни, посудой и инвентарём, с санитарно-гигиеническими требованиями к содержанию кухни, моющими средствами и правилами ухода за посудой. Большая часть программы пятого класса посвящена холодной обработке овощей, их нарезке и кулинарному использованию видов нарезки овощей, первичной обработке круп. В программу класса входит изучение технологии приготовления бутербродов, салатов, санитарно-гигиенические требования к их приготовлению, изучаются простейшие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, яиц.

В программу ***шестого класса*** включены сведения о первичной обработке овощей, способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей. В программу этого класса входит изучение нарезки овощей. Дети учатся владеть всеми видами нарезки овощей и фруктов, готовить салаты из сырых овощей и фруктов. Значительная часть программы посвящена изучению основных приёмов тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание).

В программу ***седьмого класса*** входит изучение технологии приготовления бульонов и различных супов - заправочных, супов – пюре, молочных, холодных, а также соусов, их значению в питании человека. Также учащиеся знакомятся со способами заготовки плодов и овощей на зиму, что позволит им расширить имеющиеся знания и применить их в домашних условиях.

В программу ***восьмого класса*** входит изучение технологии приготовления вторых горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Учащиеся данного года обучения приобретают практические навыки по приготовлению различного по консистенции бездрожжевого теста, его разделке и приготовлению изделий.

Программа ***девятого класса*** предусматривает овладение учащимися практическими навыками по технологии приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, его разделке и выпечке изделий в жарочном шкафу. Значительная часть программы

посвящена изучению теоретического материала – принципы составления меню, механическое оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности при работе на нем, а также отводится время для изучения сведений по трудовому законодательству. Учащиеся знакомятся с основными правами и обязанностями рабочих и служащих, с практикой заключения и расторжения трудового договора, с трудовой дисциплиной и охраной труда на предприятиях общественного питания.
Все практические работы выполняются в кабинете, который обеспечен достаточным набором необходимой посуды, а также в школьной столовой, что имеет большое значение для приобретения практических навыков непосредственно на производстве.

Национально- региональный компонент

Знакомство школьников с историческими, культурными, хозяйственными традициями Лебяжьевского края, а также особенностями его современного развития и учёт социально-экономических ситуаций и перспектив способствует формированию у каждого воспитанника технологических и культурологических компетенций, духовных и нравственных традиций. Это, безусловно, способствует становлению личности, небезразличной к судьбе своей малой Родины, уважающей ценности и культуру народов, проживающих на территории Курганской области.

В рабочую программу по технологии 5-9 классов включены следующие темы: «Особенности национальной кухни Зауралья»; «Быт жителей Зауралья» и т.д.. Базовый курс «Национальная кухня жителей Зауралья» рассчитан на 5 часов (2часа в 5кл., и по 1-му часу в 6, 7, 8 и 9 кл.)

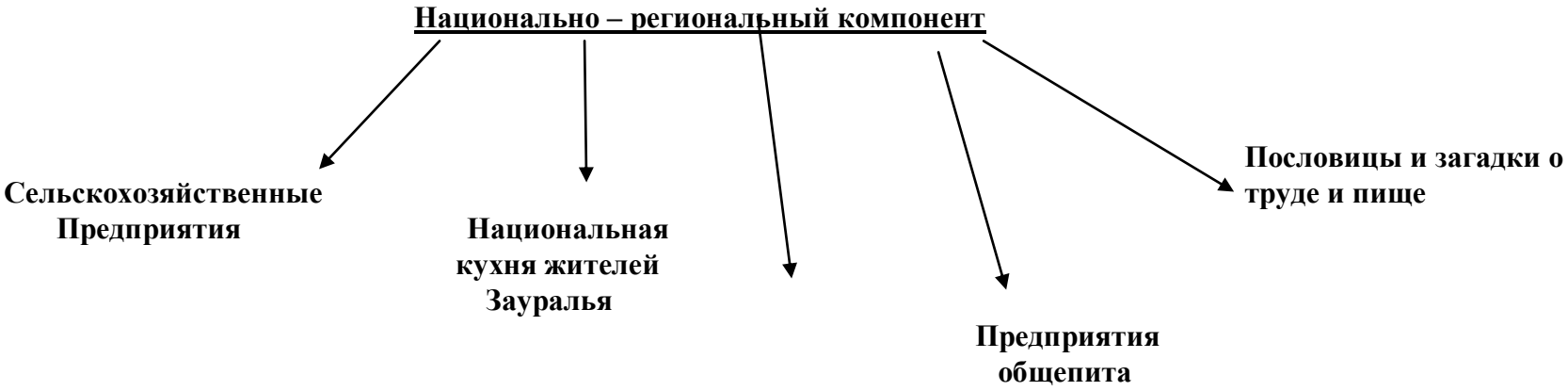
Изучение особенностей национальной кухни Зауралья начинается с 5-го класса. Обучающиеся узнают о кулинарных брендах Зауралья (масло из Кургана, курганский пряник , гостеприимство местных жителей). В 6-м классе при изучении раздела изделия из теста узнают как готовили тесто для пирогов в Зауралье, познакомятся с понятием закваска, узнают что пекли к чаю (шаньги, «Курник», «Кулага») В 7 классе в разделе «Заправочные супы» познакомятся с приготовление первых блюд (щи из кислой капусты, рассольник) углубятся знания о пище зауральцев.

В 8-м классе в разделе «Крупы» знакомятся с рационом зауральских хозяек (каши из гречки, пшена, гороха). В разделе «Напитки » узнают, что напитки, которые пили наши предки, были очень полезны. Узнают рецепты приготовления свёкольного кваса, овсяного киселя. В 9 классе учащиеся познакомятся с предприятиями общепита. Основной формой обучения является практическая работа. Она позволяет приобрести основные умения и навыки, необходимые при приготовлении блюд. Воспитанники познакомятся с кулинарными традициями, научатся на практике приготовлению пищи. Занятия позволят получить как теоретические, так и практические навыки приготовления блюд.

Решается проблема целесообразности изучения элементов национальной культуры в образовательной области «Технология». Метод проекта, является гибкой моделью организации учебного процесса, наиболее приемлем для изучения элементов национальной культуры. Метод проекта + национально-региональный компонент наиболее точно обозначает ту связующую нить национального и современного, которая способствует наиболее глубокому формированию кругозора учащихся в области народного творчества и сохранению национальных традиций.

Результаты педагогической и совместной творческой работы учащихся и учителя заметны – это не только значительное повышение интереса учащихся к предмету технология в общем, но и к национальной культуре своей малой Родины. Проведение уроков с

использованием регионального компонента позволяет не только поднять интерес учащихся к изучаемому предмету, но и развивать их творческую самостоятельность, обучать работе с различными источниками знаний. Национально – региональный компонент составляет 10% от всего количества часов.



УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	4		
2.	Общепит	2		1
3.	Личная гигиена повара	8		
4.	Посуда и инвентарь	20	5	1
5.	Правила пользования приборами, правила сервировки стола	10	1	
6.	Оборудование столовой	10	1	1
7.	Здоровое питание	8	3	
8.	Документация	6	1	
9.	Обработка пищевых продуктов	28	7	
10	Макаронные и бобовые блюда	22	8	
11	Яйцо и яичные продукты	38	9	
12	Бутерброды	20	6	
13	Электрооборудование	4		1
14	Молоко	24	3	
	Всего часов:	204	44	4

Содержание программы
5 класс

Программа 5 класса рассчитана на 204 часа, по 6 часов в неделю.

1 четверть 54 ч

Вводное занятие – 4 часа
-Знакомство с кабинетом. Техника безопасной работы в кабинете
- Беседа о профессиях
Общепит – 2 часа

Типы предприятий общественного питания
Экскурсия в школьную столовую
Личная гигиена повара – 8 часов
- Спецодежда. Санитарно-гигиенические требования к ней – 2 часа
- Личная гигиена повара (стирка и утюжка спецодежды)- 2 часа
- Личная гигиена повара (маркировка спецодежды) – 2 часа
- Личная гигиена повара (требования к соблюдению гигиены) – 2 часа
Посуда и инвентарь - 20 часов
- Кухонная, столовая посуда, приборы, приспособления – назначение - 2 часа
- Кухонный инвентарь -2 часа
- Средства по уходу за посудой- 2 часа
- Разделочные доски – 2 часа
- Назначение и маркировка.– 2 часа
- Экскурсия в школьную столовую. Самостоятельная работа: маркировка разделочной доски – 2 часа
- Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная – 2 часа
- Последовательность мытья посуды. Правила сушки посуды – 2 часа
- Практическая работа «Мытьё посуды в мастерской» – 2 часа
- Повторение по теме «Посуда и инвентарь». Тест: «Посуда, её виды» – 2 часа
Знать: основную посуду и инвентарь для работы, санитарно – гигиенические требования к средствам по уходу за посудой.
Уметь: отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам. Соблюдать правила работы

Правила пользования приборами, правила сервировки стола – 10 часов
- Из истории русской кухни. **НРК** – 1 час
- Правила пользования столовыми приборами – 2 часа
- Материал для скатерти и салфеток. Из чего можно сделать скатерть – 1 час
- Стирка и накрахмаливание скатерти и салфеток. Утюжка скатерти и салфеток – 1 час
- Сложение салфетки способом «диагональ». Сложение салфетки способом «веер» - 1 час
- Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину – 2 часа
- Творческий проект « Украшение стола салфетками» - 2 часа
Знать: столовую посуду, приборы, материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила крахмаленья, стирки и утюжки правила сервировки

Уметь: классифицировать посуду, пользоваться столовыми приборами, разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола, сервировать стол с помощью учителя.

Оборудование столовой – 10 часов

- Оборудование столовой. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений – 2 часа
- Значение освещения на кухне. Электронагревательное оборудование – 2 часа
- Эксплуатация и уход за эл.нагревательным. оборудованием – 2 часа
- Холодильник, его место на кухне. Правила заполнения холодильника- 2 часа
- Уход за холодильником. Экскурсия в школьную столовую – 2 часа

Знать: санитарно – гигиенические требования к содержанию помещений, оборудование столовой, правила эксплуатации холодильника

Уметь: ухаживать за эл. нагревательным оборудованием, соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике

2 четверть 42 часа

Здоровое питание- 8 часов

- Основные группы продуктов питания – 2 часа
- Экологически чистые продукты. О рациональном питании. **НРК** – 2 часа
- Здоровое питание - советы и правила – 2 часа
- Познавательные сведения о соли и хлебе – 2 часа

Знать: что называют рациональным питанием, диетическим питанием

Уметь: классифицировать продукты питания по группам,

Документация - 6 часов

- Понятие « норма продуктов» - 2 часа
- Технология приготовления или рецепт – 2 часа
- Схема приготовления. Составление схемы приготовления – 2 часа

Обработка пищевых продуктов- 28 часов

- Основные виды обработки пищевых продуктов – 2 часа
- Первичная обработка овощей – 2 часа
- Обработка пищевых продуктов (очистка картофеля) – 2 часа
- Обработка пищевых продуктов (очистка свёклы и моркови) – 2 часа
- Общие сведения о растениях и крупах из них – 2 часа
- Внешние признаки круп. Работа с таблицей «крупяные растения» - 2 часа
- Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп – 2 часа

- Правила первичной обработки круп – 2 часа
- Правила первичной обработки круп. Практическая работа «Переборка крупы» - 2 часа
- Обработка пищевых продуктов. Тест по теме: «Виды обработки продуктов» - 2 часа
- Разнообразие каш из круп. Общие сведения о приготовлении каш – 2 часа
- Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие. Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши -2 часа
- Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. Приготовление гречневой каши – 2 часа
- Технология приготовления жидкой каши. Приготовление жидкой манной каши на молоке – 2 часа

Знать: названия круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп

Уметь: готовить каши и первые блюда из круп

3 четверть 60 часов

Макаронные и бобовые блюда - 22 часа
- 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
- Расчёт 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
- Расчёт продуктов, составление схемы приготовления.
- Повторение по теме «Блюда из круп» первичная обработка круп
- Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка»

Знать: Виды макаронных изделий, бобовые культуры.

Уметь: отваривать макароны, готовить суп и салат из бобовых

Яйцо и яичные продукты – 38 часов
- Познавательные сведения о яйце
- Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж
- Сортность, стоимость. Способы определения доброкачественности яиц
- Способы определения доброкачественности яиц. Определение доброкачественности яиц
- Способы варки яиц. Варка яйца вкрутую

- Технология приготовления яичницы-глазуньи
- Технология приготовления яичницы-глазуньи. Приготовление яичницы-глазуньи
- Омлет натуральный, расчёт продуктов. Приготовление омлета смешанного или натурального
- Яйцо и яичные продукты. Приготовление яичницы с колбасой.
- Яйцо и яичные продукты. Яйцо фаршированное
- Использование яйца для бутерброда.
Отваривание яйца вкрутую. Приготовление бутерброда с яйцом
- Украшения из яйца отварного. Вырезание «ромашки» из яйца
- Использование яйца в салатах. Холодная закуска с отварным яйцом
- Использование яйца в салатах. Приготовление салата «Цезарь»
- Использование яйца в салатах. Салат «Перепелиное гнездо»
- Яйцо и яичные продукты. Тест по теме «Яйцо в кулинарии»
- Повторение: блюда из яиц. Работа с рецептами.
- Итоговый урок «Полезные советы по хранению и использованию яиц»

Знать: основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом
Уметь: сварить яйцо вкрутую, всмятку, приготовить омлет, салат.

4 четверть 48 часов

Бутерброды – 20 часов
- Из истории бутерброда – 2 часа
- Продукты для бутерброда – 2 часа
- Простые бутерброды – 2 часа
- Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе – 2 часа
- Расчёт продуктов для бутерброда. Составление карточек – раскладок – 2 часа
- Приготовление простых бутербродов – 2 часа
- Приготовление сложных бутербродов – 2 часа
- Приготовление канапе – 2 часа
- Проект «Приготовление «весёлых» бутербродов». – 2 часа
- Бутерброды. Тест по теме «Бутерброд» - 2 часа

. **Знать:** виды бутербродов, требования к качеству, технологию приготовления
Уметь: готовить различные виды бутербродов

Электрооборудование - 4 часа

- Электрооборудование школьной столовой. Экскурсия в школьную столовую
- Правила безопасной работы на электрооборудовании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов

Молоко – 24 часа
- Общие сведения о молоке и молочных продуктах
- Питательная ценность молока
- Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов
- Разнообразие блюд из молока
- Блюда с кисломолочными продуктами
- Технология приготовления молочного супа. Составление схемы, расчёт продуктов
- Расчёт продуктов, составление схемы. Приготовление манной каши
- Подготовка продуктов, расчёт. Варка каши пшённой с молоком и тыквой
- Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах
- Значение кисломолочных продуктов в питании. Творог. Технология приготовления
- Обзорное повторение. Тест « Молочные продукты»
- Обзорное повторение.

Знать: о полезных свойствах молока правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов.
Уметь: готовить каши на молоке

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

6 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	2		
2.	Кухня и её оборудование	12	2	
3.	Питание	6	1	
4.	Первичная обработка овощей	18	8	
5.	Формы нарезки овощей	16	8	
6.	Рацион человека	10		
7.	Кулинарное использование форм нарезки овощей	20	10	
8.	Приготовление салатов из сырых овощей	12	6	
9.	Вводное занятие	4	1	1
10.	Тепловая обработка овощей	36	11	
11.	Изделия из теста	20	8	
12.	Сладкие блюда и напитки	34	14	
13	Застольный этикет	14	4	
	Всего часов:	204	81	1

Содержание программы
6 класс

Программа 6 класса рассчитана на 204 часа, по 6 часов в неделю.

1 четверть 54 ч

Вводное занятие – 2 часа

Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.

Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

***Кухня и её оборудование* - 12 часов**

- Кухня и её оборудование.

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

Знать: оборудование кухни.

Уметь: ухаживать за оборудованием кухни. Выбирать, называть посуду, осуществлять уход за чайной, столовой, кухонной посудой, кухонным инвентарем.

Питание **- 6 часов.**

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

Знать: основные продукты питания

Уметь: самостоятельно выбирать и различать продукты животного и растительного происхождения.

Первичная обработка овощей -18 часов

- Название овощей, их классификация.
- Питательная ценность, витамины.
-Первичная обработка клубнеплодов.
-Первичная обработка корнеплодов.
-Первичная обработка капустных.
-Первичная обработка луковых.
-Первичная обработка плодовых, пряных.
-Повторение по разделу «Первичная обработка овощей»
- Самостоятельная работа по изученным темам (письменная работа, практическое задание).

Знать: что такое первичная обработка овощей, способы первичной обработки овощей: картофеля, моркови, свеклы, лука.Правила техники безопасности при обработке овощей.

Уметь: определять, называть овощи, относить их к определенным группам.

Формы нарезки овощей - 16 часов

- Вводное занятие -1 час
- Общие сведения о формах нарезки овощей – 1 час

- Формы нарезки картофеля – 2 часа
- Формы нарезки моркови – 2 часа
- Формы нарезки свёклы – 2 часа
- Формы нарезки капусты- 2 часа
- Формы нарезки репчатого лука – 2 часа
- Фигурная нарезка овощей – 2 часа
- Самостоятельная работа по изученным темам- 2 часа

Знать: способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей.

Уметь: нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками;
морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками; свёклу - соломкой, кубиками, ломтиками; капусту- соломкой, шашками, крошкой; лук - кольцами, полукольцами, кубиками.

2 четверть 42 часа

Рацион человека – 10 часов

Вводное занятие – 1 час
- Овощи в рационе человека – 1 час
- Питательная ценность овощей - 2 часа
- Хранение овощей в холодильнике и при комнатной температуре – 2 часа
- Фрукты в рационе человека – 2 часа
- Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании- 2 часа

Кулинарное использование форм нарезки овощей - 20 часов

Кулинарное использование форм нарезки картофеля - 4 часа
Кулинарное использование форм нарезки моркови – 4 часа.
Кулинарное использование форм нарезки свёклы – 4 часа.
Кулинарное использование форм нарезки капусты – 4 часа.
Кулинарное использование форм нарезки лука – 4 часа.

Приготовление салатов из сырых овощей - 12 часов
- Салаты из сырых овощей – 2часа
- Приготовление салата из свежей капусты с морковью-2 часа
- Приготовление салата из моркови с чесноком- 2 часа
- Приготовление салата из моркови и яблока-2 часа
- Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров-2 часа

- Самостоятельная работа по теме «Приготовление салатов из сырых овощей»- 2 часа

Знать: санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда. Организация рабочего места. Значение овощей и фруктов в питании человека. Знать различные виды овощей и фруктов.

Уметь: подготовить необходимое оборудование для холодной обработки овощей и фруктов. Выполнять первичную (холодную) обработку овощей и фруктов. Владеть всеми видами нарезки овощей и фруктов. Приготавливать салаты из сырых овощей и фруктов.

3 четверть 60 часов

-**Вводное занятие** – 4 часа

- Знакомство с электрооборудованием столовой- 1 час

-Бытовая электрическая печь. Правила техники безопасности при работе с эл. печью – 1 час

- Правила пользования эл. печью. Уход за эл. печью- 1 час

- Экскурсия в школьную столовую – 1 час

Тепловая обработка овощей – 36 часов

- Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание) – 2 часа
- Приемы тепловой обработки овощей. Варка 2 часа
- Приемы тепловой обработки овощей. Жаренье
- Приемы тепловой обработки овощей. Тушение
- Приемы тепловой обработки овощей. Пассерование
- Приемы тепловой обработки овощей. Запекание
- Приемы тепловой обработки овощей. Бланширование.
- Организация рабочего места при тепловой обработке овощей. Время варки овощей – 2 часа
- Правила безопасной работы при варке. Основной способ варки.
- 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.
- Технология приготовления винегрета.
- Технология приготовления салата. Приготовление салата из отварных овощей с крабовой палочкой.
- Приготовление картофельного пюре.
- Самостоятельная работа по теме: «*Тепловая обработка овощей»*

Знать: основные виды и приёмы тепловой обработки овощей, технологию приготовления блюд и салатов из овощей

Уметь: выполнять тепловую обработку овощей, правила безопасной работы при варке

Изделия из теста 20 часов
- Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем.). Тесто для пирогов в Зауралье, Выпечка к чаю (шаньги, «Курник», «Кулага») НРК - 5 часов
- Мука, ее сортность, классификация видов теста - 5 часов
- Виды бездрожжевого теста тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной – 2 часа
- Приготовление фаршированных блинчиков, расчет количества продуктов на данное число порций блинчиков -2 часа
- Тесто для пельменей и домашней лапши – 2 часа
- Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол – 2 часа
- Домашняя лапша: приготовление теста для нее, его разделка и подсушивание в духовке- 2 часа

Знать: сортность муки, классификацию видов теста, виды бездрожжевого теста
Уметь: выпекать блинчики, готовить тесто для пельменей, домашней лапши

4 четверть 48 часов

Сладкие блюда и напитки 34 часа
- Классификация сладких блюд -2 часа
- Сладкие блюда и напитки. Украшения для сладких блюд-2 часа
- Сладкие блюда и напитки. Посуда для приготовления - 2 часа
- Первичная обработка ягод. Крахмал. – 2 часа
- Технология приготовления киселя. Приготовление ягодного киселя – 2 часа
- Приготовление молочного киселя – 2 чакса
- Первичная обработка свежих фруктов. Варка компота- 2 часа
- О пользе сухофруктов. Переборка сухофруктов- 2 часа
- Самостоятельная работа « Приготовление компота» - 2 часа
- Технология приготовления желе. Приготовление желе из полуфабрикатов – 2 часа
- Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема – 2 часа
- Рецепт яблочной шарлотки. Приготовление яблочной шарлотки – 2 часа
- Виды холодных напитков. Рецепт русского кваса. **НРК** - 2 часа
- Приготовление молочного коктейля- 2 часа
- Морсы. Приготовление морса- 2 часа
- Повторение по теме «Сладкие блюда и напитки». Тест «Сладкие блюда и напитки» - 2 часа
- Контрольная работа: «Приготовление сладкого блюда на выбор» - 2 часа

Знать: правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, технологию приготовления сладких блюд и холодных напитков

Уметь:

Застольный этикет 14 часов

- Правила поведения за столом. Игра- застольный этикет
- Сервиз в оформлении стола
- Столовые приборы и их назначение
- Правила пользования столовыми приборами
- Сервировка праздничного стола
- Самостоятельная работа: сервировка праздничного стола
- Итоговое занятие «Гости в дом – радость в нём!»

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

7 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	4	1	
2.	Овощи. Первичная обработка овощей	28	11	1
3.	Заготовка плодов и овощей на зиму	14	6	
4.	Формы нарезки овощей	17	10	
5.	Вводное занятие	2		
6.	Первичная обработка и разделка мяса	15	6	1
7.	Приготовление бульонов	10	8	
8.	Приготовление заправочных супов	22	13	1
9.	Приготовление супов – пюре	13	7	1
10.	Молочные супы. Холодные супы	24	16	
11.	Приготовление соусов	4	3	
12.	Блюда лечебного питания	29	19	
13	Изделия из теста	56	35	
	Всего часов:	298	135	4

Содержание программы

7 КЛАСС

Программа 7 класса рассчитана на 238 часов, по 7 часов в неделю.

I четверть 63 часа

Вводное занятие - 4

- История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека - 2 часа
- Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской – 2 часа

- Санитарногигиенические требования - 2 часа

Овощи. Первичная обработка овощей – 28 часов

- Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей - 2 часа
- Последовательность и правила первичной обработки овощей. Виды грибов и правила их обработки- 6 часов
- Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Экскурсия в школьную столовую – 6 часов
- Обработка картофеля - 4 часа

Обработка капусты. Обработка репчатого лука – 4 часа

Обработка зелени, зеленого лука - 2 часа

Обработка болгарского перца, баклажанов - 2 часа

Обработка тыквы, кабачков – 2 часа

Наглядное пособие: плакат по классификации овощей.

Знать: последовательность первичной обработки

Уметь: выполнять первичную обработку овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка).

Заготовка плодов и овощей на зиму – 14 часов

- Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей- 4 часа
- Особенности консервирования стерилизацией- 2 часа
- Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация – 4 часа
- Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты 4 часа

Практические занятия*:*

засолка огурцов

засолка томатов

приготовление компота из яблок,

приготовление овощного салата и его стерилизация

Знать: способы заготовки овощей на зиму, технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок.

Уметь: выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить приготовление компота из яблок, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации.

Формы нарезки овощей – 17 часов
- Формы нарезки картофеля (брусочки, кубики, соломка, дольки, ломтики)- 4 часа.
- Формы нарезки моркови (брусочки, соломка, кубики, кружочки) - 3 часа
- Формы нарезки свёклы (соломка, кубики, ломтики) - 3 часа
- Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка) – 2 часа
- Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики) -.3 часа
- Самостоятельная работа по изученным темам – 2 часа

Знать: санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений, посуды, инвентаря;
санитарные требования к рабочему месту; различные виды нарезки овощей: дольками, соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками

Уметь: нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками, морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками, свёклу- соломкой, кубиками, ломтиками, капусту- соломкой, шашками, крошкой, лук- кольцами, полукольцами, кубиками.

II четверть - 49 часов

Вводное занятие – 2 часа
- Задачи обучения и план работы на четверть. Техника безопасности при работе с ножом- 2 часа

Первичная обработка и разделка мяса – 15 часов

Объект работы. Мясо (говядина, свинина).
- Теоретические сведения. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса - 3 часа
- Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. Экскурсия в школьную столовую – 2 часа
- Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование - 4 часа
- Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование - 4 часа
- Уход за оборудованием мясного цеха. Санитарные требования к оборудованию, маркировке, качеству и хранению мяса- 2часа

Практические работы.

Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованиеммясного цеха (разделочными досками, столами, колодой).

Знать: правила размораживания мяса, технику безопасности при работе с ножом

Уметь: определять качество мяса и вид мяса.

Наглядное пособие. Изображения схем разделки говядины, свинины (плакаты).

Приготовление полуфабрикатов из говядины

Приготовление бульонов- 10 часов
- Понятие о бульонах, их виды- 2 часа
- Варка мясного, костного, мясокостного бульонов. Рыбный и грибной бульон – 8 часов
Практические занятия:
приготовление мясного, костного, мясокостного бульонов,
приготовление грибного и рыбного бульонов.
Знать: технологию приготовления различных бульонов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.
Уметь: готовить различные бульоны.

Приготовление заправочных супов - 22 часа
- Понятие о супах, их роль в питании. Пища Зауральцев (щи из кислой капусты, рассольник). **НРК** - 2 часа
- Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи – 4 часа
- Приготовление различных супов. Подсчет количества продуктов на данное число порций супа по технологическим картам – 3 часа
Приготовление щей – 3 часа
- Приготовление борща – 2 часа
- Приготовление рассольников- 2 часа
- приготовление супов картофельных с макаронными изделиями - 4 часа
- Приготовление супа полевого. Участие в приготовлении супов в школьной столовой- 2 часа
Практические занятия:
приготовление супов: щей со свежей капустой, щей с квашеной капустой, домашнего рассольника, борща, картофельного с макаронными изделиями. Подготовка полуфабрикатов из овощей для блюд по меню в школьной столовой.
Знать: технологию приготовления различных супов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой.
Уметь: готовить различные супы и подавать их на стол.

3 четверть 70 часов

Приготовление супов – пюре – 13 часов
- Понятие о супах - пюре, их роль в питании. Супы – пюре из овощей, бобовых и круп - 4 часа
-Технология приготовления супов – пюре. Гороховый суп – пюре – 3 часа
- Технология приготовления супов – пюре. Суп – пюре из фасоли – 3 часа

- Технология приготовления супов – пюре. Суп – пюре из гречки – 3 часа
Практические занятия:
приготовление супов – пюре из картофеля, фасоли, гречки
подготовка полуфабрикатов для блюд по меню в школьной столовой.
Знать: технологию приготовления супов - пюре, знать роль супов – пюре в питании человека, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.
Уметь: готовить супы – пюре из картофеля, гороха, гречки, подать суп – пюре к завтраку

Молочные супы. Холодные супы – 24 часа
-Суп молочный с макаронными изделиями, с крупами. Роль молочного супа в питании - 2 часа
- Технология приготовления молочного супа с вермишелью – 2 часа
- Технология приготовления молочного супа с макаронами – 2 часа
- Технология приготовления молочного супа с гречкой «Гречневый крем – суп» - 2 часа
- Технология приготовления молочного супа с рыбой – 2 часа
- Технология приготовления молочного супа с картофелем и ветчиной – 2 часа
- Технология приготовления молочного супа из кабачков – 2 часа
- Технология приготовления молочного супа «Лапша домашняя с молоком» - 2 часа
- Приготовление кваса- 4 часа
- Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки – 4 часа
Практические занятия:
приготовление супа молочного с макаронными изделиями
приготовление овощной окрошки.
подготовка полуфабрикатов для блюд по меню в школьной столовой.
Знать: технологию приготовления молочных супов, технологию приготовления кваса, овощной окрошки,
правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.
Уметь: готовить молочный суп, подавать окрошку на стол.

Приготовление соусов - 4 часа
- Роль соусов в питании человека, их виды – 1час
Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол – 3 часа
Практические занятия:
- приготовление сметанного соуса и картофельных котлет
Знать: технологию приготовления соуса молочного, сметанного, томатного; роль соусов в питании человека.

Уметь*:* приготовить соусы и подать их с блюдами на стол.

Блюда лечебного питания- 29 часов

- Основные принципы организации лечебного питания- 4 часа
- Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания -3 часа
- Меню лечебного питания
- Технология приготовления салата из моркови с черносливом
- Технология приготовления салата из свеклы с черносливом
- Компот из ревня
- Супы. Суп молочный с тыквой
- Супы. Борщ овощной
- Супы. Суп рисовый протёртый молочный
- Супы. Суп овсяный
- Вторые горячие блюда. Морковное суфле с творогом.
- Плов из рисовой крупы с фруктами
- Повторение по теме «Блюда лечебного питания» . Самостоятельная работа по теме

Практические занятия:
Приготовление салата из моркови с черносливом, борщ овощной, плов из рисовой крупы с фруктами
Знать: технологию приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания
Уметь: приготовить салаты, супы из меню лечебного питания

4 четверть 56 часов

Изделия из теста -56 часов
Бездрожжевое тесто – 23 часа
- Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем- 3часа
- Мука, ее сортность, классификация видов теста – 3 часа
- Виды бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной – 3 часа
- Приготовление фаршированных блинчиков. Расчет количества продуктов на данное число порций блинчиков – 3 часа
- Тесто для пельменей и домашней лапши- 2 часа
- Познавательные сведения о данных изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления- 2 часа

- Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол- 2 часа
- Домашняя лапша: приготовление теста для неё, его разделка и подсушивание в духовке - 3 часа
- Особенности приготовления теста для оладий. Выпекание оладий и подача на стол - 2 часа

Песочное тесто – 10 часов
- Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству - 2 часа
- Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание- 4 часа
- Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий- 4 часа

Практические занятия:
приготовление блинчиков и подача их с маслом, со сметаной;
приготовление фаршированных блинчиков;
приготовление пельменей с капустой и картофелем;
приготовление домашней лапши;
приготовление оладий;
выпекание песочного печенья, коржиков, хвороста.

Знать: классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста; правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.

Уметь: выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста (для блинчиков, пельменей, домашней лапши, оладий, песочного печенья, хвороста)
выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста.

Дрожжевое тесто – 23 часа
- Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании- 2 часа
- Виды теста, сырье для его приготовления – 2 часа
- Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий- 6 часов
- Приготовление пирожков и пирогов с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом, ватрушек с творогом, повидлом и оладий- 11 часов
- Контрольная работа по теме «Изделия из теста» - 2 часа

Практические занятия:
приготовление теста опарным и безопарным способами;
приготовление пирожков и пирогов с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом, ватрушек с творогом, повидлом и оладий.

Знать: значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании; виды теста, сырье для его приготовления;
способы приготовления и использования различных видов теста.

Уметь: приготовить тесто опарным и безопарным способами; испечь пирожки и пироги с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом, ватрушки с творогом, повидлом и оладьи.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

8 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	2		
2.	Профессия повара и кондитера	14	6	1
3.	Кухня, оборудование кухни	16	7	1
4.	Основные продукты питания	20	10	
5.	Салаты из свежих овощей	9	5	
6.	Тепловая обработка овощей	12	6	
7.	Блюда из яблок	8	5	
8.	Меню. Сервировка стола	18	10	
9.	Крупы	45	30	
10.	Напитки	12	9	
11.	Первые блюда из овощей	14	10	
12.	Холодная обработка грибов	14	4	
13	Блюда из макаронных изделий	50	32	
14	Блюда из мяса	23	14	1
15	Блюда и кулинарные изделия из муки	49	30	
	Всего часов:	306	178	3

Содержание программы
8 КЛАСС

Программа 8 класса рассчитана на 306 часов, по 9 часов в неделю.
1 четверть - 81 час

Вводное занятие – 2 часа
Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма - 2 часа
Профессия повара и кондитера – 14 часов
- Профессия повара и кондитера. Назначение кабинета, его оборудование- 2 часа

- Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам. Оборудование рабочих мест и правила посадки учащихся за ними. Обязанности дежурных по кабинету – 4 часа
- Личная гигиена работников столовой. Спецодежда, санитарные требования к ней, правила ухода за спецодеждой – 4 часа
- Организация рабочего места. Спецодежда (фартук, косынка, нарукавники) – 4 часа

Знать:

Уметь

Кухня, оборудование кухни – 16 часов

- Общие сведения об оборудовании кабинета, Кухня, ее оборудование- 4часа

Кухонный инвентарь. Назначении кухонного инвентаря, столовой и кухонной посуды – 6 часов

- Сведения о разнообразных моющих средствах, их выборе для мытья посуды и кухонного оборудования - 4 часа

-Экскурсия в школьную столовую- 2 часа

Знать: общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Виды травм, способы их предупреждения.

Уметь: безопасно работать с режущими инструментами, с электрической плитой, с горячими жидкостями.

Основные продукты питания – 20 часов

- Основные продукты питания - 6 часов
- Витамины С и Д. Белки, жиры и углеводы- 2 часа
- Витамины А и В. Углеводы, минеральные вещества – 2 часа
- Питание. Гигиена питания – 2 часа
- Приготовление пищи с минимум тепловой обработки. Салат морковный - 4 часа
- Фруктовые салаты – 2 часа

Повторение. Самостоятельная работа по теме: «Основные продукты питания»

Знать: основные продукты питания, понятие витамины, углеводы, гигиену питания

Уметь: выполнять первичную обработку овощей и фруктов

Салаты из свежих овощей – 9 часов

- Первичная обработка овощей- 3 часа
- Технологическая последовательность приготовления салатов из сырых овощей – 3 часа
- Украшение блюд из овощей – 3 часа
- Практическая работа. Приготовление салата из свежей капусты- 2 часа

Тепловая обработка овощей – 12 часов

- Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание) – 3 часа

- Салаты из вареной свеклы – 2 часа
- Приготовление салата винегрет – 2 часа
- Практическая работа. Приготовление салата «Весна» - 2 часа

Блюда из яблок – 8 часов

- Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи.
- Яблоки печеные
- Яблоки с рисом, творогом. Яблоки в тесте.
- Приготовление и подача суфле яблочного.

2 четверть 63 часа

Меню. Сервировка стола – 18 часов

- Мню. Составление меню завтрака, обеда, ужина на день, на неделю – 2 часа
- Составление меню завтрака – 2 часа
- Составление меню на неделю – 4 часа
- Составление меню национального стола на день. Подбор и чтение рецептов – 2 часа
- Сервировка стола. Элементы этикета – 2 часа
- Сервировка стола. Основные приборы – 2 часа
- Сервировка праздничного стола – 2 часа
- Творческая работа «Составление ежедневного и праздничного меню» - 2 часа

Знать: правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, название столовых приборов, посуды

Уметь: сервировать стол к завтраку (завтраку, ужину, обеду); убирать стол после еды; мыть посуду; убирать помещение кухни; соблюдать правила приёма пищи, культуру поведения и общения за столом;

Крупы- 45часов

- Общие сведения о растениях и крупах из них. Забытые рецепты «Гороховое пюре» **НРК**. – 3 часа
- Внешние признаки круп – 3 часа
- Работа с таблицей «крупяные растения»
- Использование круп в кулинарии
- Питательная ценность круп
- Первичная обработка круп. Переборка риса
- Первичная обработка круп. Просеивание манки: обжаривание гречки

- Лабораторная работа: определение круп по внешнему виду
- Разнообразие каш из круп
- Общие сведения о приготовлении каш
- Посуда и инвентарь для варки каш
- Каши рассыпчатые, вязкие, жидкие
- Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. Приготовление гречневой каши
- Технология приготовления вязких каш. Приготовление рисовой каши- 2 часа
- Переборка пшена. Приготовление вязкой пшённой каши – 2 часа
- Технология приготовления жидкой каши. Приготовление заливной гречневой каши -2 часа
- Приготовление жидкой манной каши на молоке- 1 час
- Приготовление молочной овсяной каши – 1 час
- Технология приготовления сладкого супа. Приготовление супа рисового с компотом – 2 часа
- Технология приготовления запеканки. Приготовление манника – 3 часа
- Самостоятельная работа «Приготовление рисовой молочной каши» - 2 часа
- Полезные советы по приготовлению каш. Тест по теме «Блюда из круп» - 2 часа

Знать: О крупах и блюдах из круп, их использовании в кулинарии

Уметь: определять крупы по их внешнему виду**,** готовить блюда из круп

3 четверть 90 часов

Напитки – 12 часов

- Теоретические сведения. Горячие напитки, их характеристика – 2 часа
- Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая – 2 часа
- Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю – 2 часа
- Кофе, его пищевая ценность. Различные способы приготовления и подачи кофе – 2 часа
- Какао, горячий шоколад – 2 часа
- Молочные напитки, их характеристика – 2 часа
- Творческая работа « Приготовление горячих напитков»

Практические работы. Заваривание и подача чая. Сервировка стола к чаю.
Приготовление и подача кофе на молоке, какао. Сервировка стола к кофе.
Знать: теоретические сведения о горячих напитках, правила заваривания чая
Уметь: заваривать чай, сервировать стол

Первые блюда из овощей – 14 часов

- Первые блюда из овощей- 4 часа
- Практическая работа. Приготовление рисового супа – 2 часа
- Первые блюда из овощей. Приготовление щей – 2 часа
- Первые блюда из овощей. Приготовление борща- 2 часа
-Первые блюда из овощей. Приготовление рассольника – 2 часа
- Первые блюда из овощей. Приготовление картофельного супа-пюре – 2 часа

Знать:
Уметь: готовить первые блюда из овощей

Холодная обработка грибов- 14 часов
Съедобные грибы, их пищевая ценность, распознавание по внешним признакам - 4 часа
Особенности кулинарной обработки различных грибов - 6 часов
Обработка сушеных грибов – 4 часа.

Знать: съедобные грибы, их внешние отличительные признаки, способы первичной обработки грибов.
Уметь: выполнять первичную обработку грибов.

Блюда из макаронных изделий – 50 часов
- Историческое развитие макарон – 4 часа
- Биологическая ценность макаронных изделий. Состав макарон- 6 часов
- Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)- 4 часа
- Инструменты и приспособления необходимые для приготовления блюд - 4 часа
- Требования к качеству блюд из макаронных изделий – 4 часа
- Правила подачи блюда и гарниры из макаронных блюд – 2 часа
- Способы варки макаронных изделий (сливной и не сливной). Экскурсия в школьную столовую – 5 часов

- Блюда и гарниры из макаронных изделий – 3 часа
- Технология приготовления блюд из макаронных изделий – 4 часа
- Технология приготовления макарон с овощами – 2 часа
- Разбор схемы технологической последовательности приготовления блюда «Макароны с сыром» - 4 часа
- Разбор схемы технологической последовательности приготовления блюда «Макаронник» - 4 часа
- Исследовательская работа « Требования к макаронным изделиям» - 2 часа
- Лабораторная работа «Составление технологической карты приготовления блюд из макаронных изделий способом варки»- 2 часа

Знать: инструменты и приспособления для приготовления макаронных изделий, разновидность макарон, способы варки.
Уметь: пользуясь инструкционно – технологической картой готовить блюда из макарон

4 четверть 72 часа
Блюда из мяса – 23 часа
- Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса -2 часа
- Варка мясных продуктов, еѐ особенности – 2 часа
- Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления - 4 часа
- Жарка мяса, еѐ способы. Блюда из жареного мяса - 3 часа
- Запечѐнные мясные блюда, технология приготовления – 4 часа
- Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления – 3 часа

Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления – 3 часа
- Экскурсия в школьную столовую. Контрольное тестирование по теме «Блюда из мяса» - 2 часа

Практические работы: приготовление отварных сосисок, жарка мяса, блюда их тушеного, запеченного мяса, из котлетной массы, из птицы.
Знать: оборудование и инвентарь мясного цеха, правила техники безопасности при работе**,** технологию приготовления блюд из мяса
Уметь: соблюдать технику безопасности, жарить, тушить, запекать мясо

Блюда из рыбы
Рыба и рыбные продукты. Теоретические сведения.
Виды рыб. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки.
Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Рыба осетровых пород и правила ее обработки
Приготовление ухи из рыбных консервов

Блюда и кулинарные изделия из муки

- Бездрожжевое тесто- 49 часов
- Виды бездрожжевого теста. Пресное бездрожжевое тесто на молоке. Тесто на кефире. На сметане – 4 часа
- Ознакомление с технологией приготовления сладких пирогов – 4 часа
- Ознакомление с технологией приготовления хвороста – 4 часа
- Ознакомление с технологией приготовления кексов – 4 часа
- Ознакомление с технологией приготовления изделий из слоеного теста - 4 часа
- Ознакомление с технологией приготовления из пресного теста – 4 часа

Практические работы: приготовление сладких пирогов, хвороста, кексов, пиццы, изделий из слоеного теста.

- Тесто для пельменей и лапши. Познавательные сведения о данных изделиях из теста – 2 часа
- Посуда и инвентарь для приготовления теста для пельменей и лапши -2 часа
- Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол – 4 часов
- Домашняя лапша: приготовление теста для нее, его разделка и подсушивание в духовке - 2 часа
- Особенности приготовления теста для оладий, выпекание их и подача на стол со сметаной – 2 часа
- Технология приготовления блинов, выпекание их и подача на стол – 2 часа
- Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству – 4 часа

Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание - 4 часа

Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий - 3 часа

Практические занятия:

приготовление блинчиков и подача их с маслом, со сметаной;
приготовление фаршированных блинчиков;
приготовление пельменей с капустой и картофелем;
приготовление домашней лапши;
приготовление оладий;
выпекание песочного печенья, коржиков, хвороста.

Знать: классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста;
правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.

Уметь: выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста (для блинчиков, пельменей, домашней лапши, оладий, песочного печенья, хвороста), выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста.

УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

9 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Современная кухня	43	20	
2.	Пищевая ценность продуктов	47	22	
3.	Крупы. Бобовые	28	18	
4.	Макаронные изделия	20	12	
5.	Питательная ценность молока	22	16	
6.	Физиология питания	16	8	
7.	Меню	18	12	1
8.	Блюда из яиц	22	12	
9.	СУПЫ	34	18	1
10.	Общие сведения о соусах	10	6	
11.	Дрожжевое тесто	43	23	1
12.	Блюда из творога	22	12	
13.	Холодные блюда и закуски	10	6	
14	Сведения по трудовому законодательству	5		
	Всего часов:	340	185	3

Содержание программы

9 КЛАСС

Программа 9 класса рассчитана на 340 часов по 10 часов в неделю

1 четверть – 90 часов

Современная кухня – 43 часа

Электробытовые приборы – 10 часов

Газовая плита. Электрическая плита – 6 часов

Правила пользования газовыми и электрическими плитами – 4 часа
Уход за кухонной утварью и посудой - 5 часов
Кухонная посуда – 4 часа
Столовая посуда – 4 часа
Чайная посуда – 4 часа
Столовые приборы - 4 часа
Контрольное тестирование по теме «Современная кухня»- 2 часа
Знать: о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними, технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием
Уметь: пользоваться электрической печью, ухаживать за кухонной утварью
Пищевая ценность продуктов – 47 часов
- Пищевая ценность продуктов. Правильное питание – 4 часа
- Методы сохранения пищевой ценности продуктов при кулинарной обработки овощей – 6 часов
- Способы тепловой обработки продуктов. Варка. Жаренье – 6 часов
- Способы тепловой обработки продуктов. Тушение. Запекание - 6 часов
- Варка неочищенных клубней с погружением в холодную воду – 2 часа
- Варка неочищенных клубней с погружением в горячую воду – 2 часа
Варка очищенных клубней с погружением в холодную воду- 2 часа
Варка очищенных клубней с погружением в горячую воду – 2 часа
- Приготовление пюре – 2 часа
- Приготовление запеканки – 2 часа
Самостоятельная работа « Правила приготовления овощей» - 2 часа
- Практическая работа « Составление меню к ужину. Сервировка стола в соответствии меню» - 2 часа
- Требования к качеству готовых блюд – 4 часа
- Оформление блюд (Карвинг) . Кухонные инструменты. Лилия из огурца. Лилия из моркови - 5 часов
Знать: методы сохранения пищевой ценности продуктов, требования к качеству готовых блюд
Уметь: составлять меню к ужину, сервировать стол, выполнять оформление блюд

2 четверть – 70 часов

Крупы. Бобовые – 28 часов
- Классификация. Питательная ценность – 2 часа
- Лабораторная работа: определение круп по внешнему виду – 2 часа

- Первичная обработка круп – 2 часа
- Разновидности каш. Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, котлет, пудингов – 4 часа
- Практическая работа «Первичная обработка гречневой крупы». Составление инструкционной карты – 2 часа
- Практическая работа «Технология приготовления каши». Составление инструкционной карты – 2 часа
- Практическая работа « Приготовление манных биточков» - 2 часа
- Практическое задание « Составить инструкционную карту приготовления пшённой запеканки» - 2 часа
- Бобовые. Классификация – 2 часа
- Значение бобовых в питании человека – 2 часа
- Технология приготовления блюд из бобовых – 2 часа
- Технологическая схема. Блюдо: «Суп картофельный с фасолью» - 2 часа
- Технологическая схема. Блюдо: «Салат с фасолью» - 2 часа

Знать: общие сведения о растениях и крупах из них, технологию приготовления каш
Уметь: определять крупы по внешнему виду, составлять инструкционную карту.

Макаронные изделия – 20 часов

Классификация. Питательная ценность – 6 часов
Условия и сроки хранения. Требования к качеству макаронных изделий – 4 часа
Основные правила и «секреты» варки макаронных изделий (сливной и не сливной способы) – 4 часа
Практическая работа «Приготовление отварных макарон с сыром» - 2 часа
Практическая работа «Макароны отварные с овощами» - 2 часа
Практическая работа «Макаронник» 2 часа

Знать: требования к качеству макаронных изделий, основные правила варки .
Уметь: готовить блюда из макаронных изделий

Питательная ценность молока – 22 часа

Питательная ценность молока – 2 часа
Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения – 2 часа
Значение молочных продуктов для человека. Игра «Ассоциативное солнышко» - 2 часа
Работа с мини – кейсом. Сказка «Лягушка в кувшине с молоком» - 2 часа
- Требования к приготовлению молочных блюд. Кейс – задание «Зашифрованные слова» - 2 часа
-Молоко. Технология приготовления молочного супа. Кейс – задание «Истинные и ложные высказывания» - 2 часа
Практическая работа «Приготовление каши геркулесовой» - 2 часа
- Практическое задание «Приготовление блюд из молока». «Сырники фаршированные» - 4 часа

- Тест «Проверь себя» - 2 часа
Знать: условия и сроки хранения молока, значение молочных продуктов для человека, требования к приготовлению молочных продуктов
Уметь: готовить каши, супы на молоке

3 четверть 100 часов

Физиология питания – 16 часов
- Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи – 4 часа
- Витамины, их состав. Роль витаминов в жизни человека – 4 часа
- Содержание витаминов в продуктах питания. Суточная потребность в витаминах – 4 часа
- Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Режим питания - 4 часа

Знать: общие сведения о процессе пищеварения. Состав пищи. Калорийность пищи. Виды витаминов. Их состав. Режим питания, значение его соблюдения для человека.
Уметь: сохранять витамины в пище при кулинарной обработке продуктов. Составлять режим питания школьника, рабочего на день.

Меню – 18 часов
- Познавательные сведения о меню – 2 часа
- Правила составления меню – 2 часа
- Составление меню для завтрака, обеда, ужина для разных групп населения – 4 часа
- Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании – 2 часа
- Знакомство с ведомостями получения продуктов со склада – 2 часа
- Роль сервировки стола в питании человека – 2 часа
- Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина – 4 часа
- Профессиональные требования к внешнему облику и деловому общению работника предприятий общественного питания – 2 часа

Практические занятия:
- Составление меню на завтрак, обед, ужин;
- Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному ужину.

Знать: правила составления меню, правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.
Уметь: составить меню к завтраку и ужину, сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.

Блюда из яиц – 22 часа
- Теоретические сведения. Значение блюд из яиц в питании человека – 3 часа
- Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию – 3 часа

- Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Правила варки яиц – 4 часа
- Правила приготовления яичной кашки. Жареные яйца, их пищевая ценность - 4 часа
- Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы. Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных) - 4 часа
- Правила приготовления фаршей для омлетов. Правила оформления и подачи блюд из яиц – 4 часа

Практическое занятия:

Приготовление и подача яиц отварных (всмятку, вкрутую).

Приготовление омлета с наполнителем.

Приготовление и подача омлета фаршированного.

Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из яиц.

Знать: санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц

Уметь: взбивание яиц, взбивание яиц для омлета, приготовление омлетной массы, определение готовности омлета, формовка омлета фаршированного.

СУПЫ – 34 часа

- Общие сведения о супах – 4 часа
- Приготовление бульонов – 4 часа
- Практическое занятие «Бульон из птицы» - 2 часа
- Практическое занятие «Рыбный бульон» - 2 часа
- Заправочные супы. Схема приготовления – 10 часов
- Правила варки супов- 2 часа
- Продолжительность варки продуктов – 2 часа
- Общие правила приготовления супов – 2 часа
- Практическое занятие «Щи из квашеной капусты» - 3 часа
- Практическое занятие «Борщ»- 3 часа

Знать: классификацию супов, продолжительность варки продуктов, общие правила приготовления супов

Уметь: составлять схему приготовления супов, готовить суп по схеме

Общие сведения о соусах – 10 часов

- Общие сведения о соусах – 2 часа

- Классификация соусов – 2 часа
- Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов –4 часа
- Практическое занятие «Соус красный основной» - 2 часа

Знать: классификацию соусов

Уметь: составлять схему приготовления соусов

4 четверть 80 часов

Дрожжевое тесто - 43 часа

- Значение мучных кондитерских изделий в питании человека – 2 часа

Современные требования к специалисту кондитеру – 2 часа

Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе – 2 часа

Правовые нормы охраны труда – 2часа

Сорта муки. Характеристика муки – 2часа

Дрожжевое тесто и изделия из него – 2 часа

Способы приготовления дрожжевого теста – 2 часа

Основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных изделий – 2 часа

Основные показатели качества теста – 2часа

Опарное тесто. Схема приготовления опарного теста – 3 часа

Безопарное тесто. Схема приготовления безопарного теста – 3 часа

Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке изделий – 4 часа

Булочка домашняя. Технология приготовления – 2 часа

Ватрушка. Технолоргия приготовления - 2 часа

Рецепты дрожжевого теста. Блины дрожжевые – 3 часа

Рецепты дрожжевого теста. Тесто дрожжевое для пирожков- 3 часа

Тесто дрожжевое (картофельное) для пиццы – 3 часа

Практическая работа «Приготовление плюшек – сердечек» - 2 часа

Блюда из творога – 22 часа

- Теоретические сведения. Пищевая ценность творога – 2 часа
- Подготовка творога к приготовлению блюд. Общая характеристика блюд из творога – 2 часа
- Правила приготовления и подачи творожной массы – 2 часа

- Правила приготовления запеканки и пудинга из творога. Приготовление и подача запеканки из творога – 4 часа
- Правила приготовления и подачи сырников. Приготовление и подача сырников - 4 часа
- Правила приготовления и подачи вареников с творогом. Приготовление и подача вареников с творогом - 4 часа
- Правила приготовления и подачи блинчиков с творогом. Приготовление и подача блинчиков – 4 часа

Практические занятия:

- Приготовление и подача запеканки из творога. Приготовление и подача сырников. Приготовление и подача вареников с творогом. Приготовление и подача блинчиков. Расчеты по калькуляции.

Знать: правила приготовления блюд из творога

Уметь: протирать творог через сито для приготовления творожной массы, формировать сырники, формировать вареники, выпекать и формировать блинчики с творогом.

Холодные блюда и закуски 10 часов

Бутерброды, салаты и винегреты. Теоретические сведения.

Характеристика холодных блюд и закусок.

Бутерброды, их виды и назначение. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов.

Практические работы. Приготовление закусочных бутербродов. Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты. Приготовление, оформление и подача салата из картофеля. Приготовление, оформление и подача винегрета овощного.

Сведения по трудовому законодательству – 5 часов

Кодекс законов о труде, основные права и обязанности работника и работодателя. Трудовой договор, трудовая дисциплина, расторжение трудового договора, перевод на другую работу.

Рабочее время и время отдыха, заработная плата.

Охрана труда, труд молодежи, труд женщин.

Критерии оценок

Теоретическая часть:

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

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

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

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

Практическая часть:

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

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

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

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

Итоговая оценка знаний и умений учащихся

1. За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой
2. При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.
3. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ и уроков-зачетов для учащихся 9 класса.

Информационные источники

Учебно – методический комплект:
Оборудование и приборы:
Дидактический материал: телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.
Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики).
Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы.
Учебно-методические средства обучения
Учебник: « Основы кулинарии» автор В.И. Ермакова Москва « Просвещение» 1993 год.
Список методической литературы

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2000 год.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
4. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.
5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983.
6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
7. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.

Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям:

1. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
2. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.
3. Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.
4. Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.
5. Дерюгина М. П. Ребенок: Воспитание и уход. М.; Минск, 2001.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.
7. Зайцев Г. Уроки Айболита: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1997.
8. Зайцев Г. Уроки Мойдодыра: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1996.

Плакаты

№ п/п	Название
1	Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело»
	Комплект учебно-методических материалов для изучения направления «Поварское дело»
	- Схема приготовления винегрета
	- Формы нарезки продуктов
	- Соотношение меры и массы некоторых продуктов
	- Схема приготовления заправочного супа
	- Схема приготовления каш
	- Схема приготовления дрожжевого теста
	- Схема приготовления отварной и жареной рыбы
	- Схема приготовления омлета
	- 11 Схема приготовления каш
	- Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества
	- Приёмы сервировки стола
	- Правила поведения за столом
	- Блюда русской православной кухни
	- Блюда лечебного питания
	- Сладкие блюда и напитки

Перечень интернет ресурсов

1. http://www.povarenok.ru/
Кулинарные советы, новости, конкурсы. Обзор сайта поваренок.ру
2. http://gotovim-doma.ru/ Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению.
3. http://www.ilya-povar.ru/ Простые рецепты кулинарных шедевров!

Дидактическое обеспечение

- Картотека «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.
- Таблица калорийности основных продуктов питания
- Технологические карты, схемы приготовления блюд
- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
-Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- Наглядный иллюстративный материал