

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Енотаевская общеобразовательная школа-интернат»

«РАССМОТРЕНО»

На заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
28.08.2025 г.

«СОГЛАСОВАНО»

с зам. директора по УР

Александрова
От 28 августа
2025 года

« УТВЕРЖДЕНА»

Директор школы

Н.И.Стрелкова
Н.И.Стрелкова

Приказ № 69-от от
28.08.2025 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По профильному обучению

«Профильный труд/поварское дело»

на уровень основного общего образования
(базовый уровень)
в 5-9 классах

Рабочую программу составила
Петрухина С.В.,
учитель технологии
высшей категории

1. Пояснительная записка

Рабочая учебная программа учебного предмета «Профильный труд /поварское дело» (далее – Программа) составлена в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 года № 1026.
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599;
- Адаптированной основной общеобразовательной программой общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1) ГКОУ АО «ЕОШИ».

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

Основной **целью** обучения профильному труду является:

- всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.
- получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учёбы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи программы:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о продуктах, их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенному виду труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по «поварскому делу»;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю «поварское дело» и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Формами организации урока являются: индивидуальная, групповая, парная, дифференцированно-групповая, фронтальная работы.

Виды: урок, самостоятельная работа, диагностические и контрольные проверочные работы.

Формы и методы работы обучающегося и педагога:

- способы преподавания: рассказ, беседа, объяснение, то есть приёмы, в которых основная роль принадлежит учителю. Задача ученика сводится к восприятию, к пониманию, запоминанию и воспроизведению полученной в ходе урока информации и преподаваемого материала;
- способы учения: выполнение упражнений, самостоятельные и практические работы, то есть приёмы, главная роль в которых принадлежит ученикам, учитель же контролирует усвоение знаний, помогает и направляет учащегося.

1.1. Общая характеристика учебного предмета

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

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

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

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

Для самостоятельных работ этим учащимся предлагают облегченный вариант заданий.

1.2. Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд / Поварское дело» в соответствии с учебным планом входит в предметную область «Профильный труд». Освоение данной рабочей

программы планируется в 5 - 9 классах. Количество часов, выделяемое на освоение программы, составляет:

в 5 классе - 4 часа в неделю, 136 часов в год;

в 6 классе - 4 часа в неделю, 136 часов в год;

в 7 классе - 4 часа в неделю, 136 часов в год;

в 8 классе - 4 часа в неделю, 136 часов в год;

в 9 классе - 4 часа в неделю, 136 часов в год.

1.3. Планируемые результаты освоения учебного предмета

«Профильный труд/ поварское дело в 5 - 9 классах

Планируемые результаты формирования базовых учебных действий учащимися

5 Класс программы по предмету «Профильный труд/ поварское дело направлены на получение следующих умений:

Личностные базовые учебные действия:

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

Коммуникативные учебные действия:

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

Регулятивные учебные действия:

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

Познавательные учебные действия:

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

Предметные результаты

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

Планируемые результаты формирования базовых учебных действий учащимися 6 класса программы по предмету «Профильный труд/ поварское дело,» направлены на получение следующих умений:

Личностные базовые учебные действия:

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

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

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

Познавательные учебные действия:

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

Предметные результаты

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты формирования базовых учебных действий учащимися 7 класса программы по предмету «Профильный труд/ поварское дело направлены на получение следующих умений:

Личностные базовые учебные действия:

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

Коммуникативные учебные действия:

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

Регулятивные учебные действия:

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

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

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

- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты формирования базовых учебных действий учащимися 8 класса программы по предмету «Профильный труд/ поварское дело направлены на получение следующих умений:

Личностные базовые учебные действия:

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

Коммуникативные учебные действия:

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

Регулятивные учебные действия:

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

Познавательные учебные действия:

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

Предметные результаты

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты формирования базовых учебных действий учащимися 9 класса программы по предмету «Профильный труд/ поварское дело направлены на получение следующих умений:

Личностные базовые учебные действия:

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

Коммуникативные учебные действия:

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

Регулятивные учебные действия:

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

Познавательные учебные действия:

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

Предметные результаты

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание основных терминов-понятий и их определений;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;

- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.
- поиск информации в одном или нескольких источниках.
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения.

2. Содержание учебного курса
5 класс (136ч.)
(4 часа в неделю)

№ п/п	Содержание программы	К- во часо в	Дата
І четверть (32 часов)			
Значение пищи в жизни человека /8 часов/			
1.	Правильное /здоровое, рациональное/ питание. Растительная и животная пища. Питательные вещества: белки, жиры, углеводы, витамины – их роль в жизни человека и продукты, в которых они содержатся	2	
2.	Роль воды в организме человека.	2	
3.	Количество энергии для полноценной жизни: калории, калорийность.	2	
4.	Режим и правила здорового питания.	2	
Профессии. Их значение /6 часов/			
5.	Профессия «повар». Специальности: повар-технолог, повар- кондитер, повар-кулинар, шеф-повар – обязанности, сходства и различия.	2ч	
6.	Требования к одежде повара. Меню: виды, разнообразие блюд. Технологическая карта: правила составления и оформления.	2	
7.	История поварского дела: появление, развитие, заведения питания на Руси.	2	
Основы кулинарии /6 часов/			
8.	Понятие «кулинария», виды. Правила приготовления пищи, ингредиенты.	2	
9.	Способы тепловой обработки продуктов.	2	
10.	Рецепт: классификация, содержание. Кулинарная/поваренная/книга– старые и современные рецепты: сходства и различия	2	
Роль кухни в жизни человека /8 часов/			

12.	Понятие «кухня»: оборудование, виды. <i>Практическая работа № 1 «Уборка мусора с поверхности стола. Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни».</i>	2	
13.	Посуда. Назначение: кухонная, столовая, для хранения, вспомогательная; кухонный инвентарь.	2	
14.	Рабочее место повара: требование, расположение оборудования, инвентаря, вспомогательных принадлежностей.	2	
15.	Кухонные весы. Понятия «порция, полуфабрикат, сыпучие продукты». Последовательность уборки кухни.	2	
Столовая посуда: тарелка, чашка /8 часов/			
16.	Столовая посуда: назначение, виды, использование, сходство и различия.	2	
II четверть (32 часов)			
17.	Последовательность, правила мытья, сушка и расстановка посуды. <i>Практическая работа № 2 «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».</i>	2	
18.	Оборудование для мытья и моющие средства: виды, инструкция по применению, правила техники безопасности при использовании.	2	
19.	<i>Практическая работа № 3 «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».</i> <i>Практическая работа № 1: тестирование за I четверть.</i>	2	
Столовые приборы: ложки, вилки, ножи /8 часов/			
20.	Столовые приборы: виды, назначение, материалы. Сервировка приборами	2	
21.	Правила использования столовых приборов. Правила ухода за приборами, столовым серебром.	2	
22.	Порезы: виды, правила безопасности с режущими приборами и колющими инструментами. Первая помощь при порезах. <i>Практическая работа № 5 «Первая помощь при порезах».</i>	2	
23.	Последовательность выполнения нарезки хлеба. <i>Практическая работа № 4 «Нож. Нарезка хлеба».</i>	2	
Продукты, их свойства /8 часов/			
24.	Классификация продуктов питания. Природные и промышленные продукты. Овощи: виды, питательные вещества, витамины.	2	
25.	Яйцо: виды, строение, лечебные свойства, блюда из яиц.	2	
26.	Хлеб: история создания, сорта, виды /состав, размер, форма/, польза, калорийность	2	
27.	Хлеб в разных странах мира. Бережное отношение к хлебобулочным изделиям. Виды, правила и сроки хранения овощей, яиц, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Классификация овощей /12 часов/			
28.	Использование в пищу овощей: полезные и питательные вещества, ценность.	2	
29.	Группы овощей.	2	

30	Правила, последовательность обработки, хранение и приготовление, способы нарезки, овощей. Очистка овощей с помощью приспособлений. Виды, использование овощечисток.	2	
31	Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета; последовательность выполнения работы. <i>Практическая работа № 6 «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета».</i>	2	
32	<i>Практическая работа № 2: тестирование за II четверть.</i>	2	

III четверть (40 часов)

Значение хлеба в питании человека /14 часов/

33	Бутерброды: понятие, виды, форма, продукты для приготовления - основа, начинка, соус, масляные смеси.	2	
34	Бутерброды: понятие, виды, форма, продукты для приготовления - основа, начинка, соус, масляные смеси.	2	
35	Технология и правила приготовления бутербродов, требования к качеству, оформление.	2	
36	Сыр: понятие, виды.	2	
37	Намазывание кусочков хлеба маслом: последовательность выполнения, оформление.	2	
38	Намазывание кусочков хлеба маслом: последовательность выполнения, оформление. <i>Практическая работа № 7 «Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание натарелку».</i>	2	
39	Приготовление бутербродов в ассортименте. <i>Практическая работа № 8 «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром».</i>	2	

Использование яиц в кулинарии /10 часов/

40	Строение яйца, категория, маркировка, срок годности, хранения.	2	
41	Полезные вещества и свойства; определение качества, свежести яиц. . Использование в кулинарии. Значение яиц в питании человека.	2	
42	Способы приготовления яиц; правила безопасности труда во время тепловой обработки яиц. Время приготовления различных блюд из яиц.	2	
43 - 44	Варка, очистка отварного яйца: последовательность выполнения работы <i>Практическая работа № 9 «Очистка отварного яйца. Уборка посуды после варки и очистки яиц».</i>	4	

Напитки в кулинарии /16 часа/

45	Напитки: виды, классификация по температуре употребления. Вред и польза напитков.	2	
46	Чай: ассортимент, виды, из чего и каким способом получают, сходства/различия. Правила заваривания, необходимая посуда. Требования к готовому напитку, техника безопасности при выполнении работы	2	
47	Подача чая: правила, этапы заваривания, сервировка, посуда, приспособления, столовый этикет. Уборка посуды после чаепития. <i>Практическая работа № 10 «Правила заваривания чая».</i>	2	
48	Кофе: понятие, виды, сорта, необходимая посуда для варки. Правила подачи, подготовка стола к кофе.	2	
49	Требования к готовому напитку, техника безопасности при выполнении работы. Правила хранения.	2	
50	Какао: понятие, правила приготовления, срок хранения.	2	
51	Ожог: определение, степени, первая помощь,	2	
52	<i>Практическая работа № 3: тестирование за III четверть.</i>	2	
IV четверть (32 часа)			
Правила оформления блюд /32 часа/			
54 - 55	Родина чая, развитие культуры чаепития, появление различной посуды в разных странах мира.	4	
56 - 57	Виды и назначение чайной посуды.	4	
58 - 59	Виды столов и скатертей по материалу, форме, цвету; последовательность накрывания стола скатертью. <i>Практическая работа № 11 «Накрывание стола скатертью».</i>	4	
60 - 61	Сервировка: понятие, виды, требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола для чаепития.	4	
62	Расстановка посуды и приборов согласно требованиям сервировки.	2	
63 - 64	<i>Практическая работа № 12 «Расстановка посуды. Расставляем тарелки».</i> <i>Практическая работа № 13 «Расстановка посуды. Расставляем приборы».</i>	4	
65 - 66	Виды салфеток, салфеточный этикет. Складывание салфеток: способы, правила, последовательность. <i>Практическая работа № 14 «Складывание салфеток».</i>	4	

67	Экскурсия №1 в школьную столовую.	2	
68	Практическая работа № 4: тестирование за IV четверть.	2	
69	Практическая работа № 5: контрольное тестирование за год.	2	

**Содержание учебного курса 6 класс (136ч.)
(4 часа в неделю)**

№ п/п	Содержание программы	К- во часо в	Дата
I четверть (32 часов)			
Значение продуктов в жизни человека /14 часов/			
1.	Овощи: определение, польза, группы, способы тепловой обработки, блюда из овощей. Овощеводство – отрасль сельского хозяйства.	2	
2.	Фрукты: определение, группы. Ягоды: определение, виды. Значение в питании человека	2	
3.	Витамины: роль в жизни человека. Суточная потребность витаминов. Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения.	2	
4.	Крупы, бобовые, макаронные изделия: определение, виды, содержание полезных веществ, значение в питании человека. Гарнир – понятие, виды, сочетание с другими продуктами.	2	
5	Значение мясных и рыбных продуктов. Виды мяса, содержание витаминов, норма употребления. Состав рыбы, усвоение, норма употребления. Включение в рацион мясных и рыбных продуктов.	2	
6	Суп – определение, виды, основа, роль в пищеварении. Бульон – понятие, виды	2	
7	Молоко - различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях. Роль молочных и кисломолочных продуктов для организма человека.	2	
Продовольственные товары. Продовольственный магазин /8 часов/			
8.	. Продовольственные товары и магазины – определение, история возникновения, отделы, виды товаров. Чек – понятие, содержание, значимость; этикетка, ярлык.	2	
9.	Срок годности товаров – место расположения, обозначения.	2	
10.	Экскурсия в магазин – правила поведения, последовательность покупки товаров, пользование инвентарем, оборудованием	2	
11.	Чтение ярлыка. Практическая работа № 1 «Изучение и чтение ярлыков».	2	

Кухня – место приготовления пищи /14 часов/			
12.	Кухня – определение, оборудование, электробытовые приборы.	2	
13.	Техника безопасности при эксплуатации кухонного и электрического оборудования, при приготовлении пищи	2	
14.	Организация рабочего места – требования, последовательность выполнения работы. <i>Практическая работа № 2 «Организация рабочего места».</i>	2	
15.	Пользование электробытовыми приборами – правила и последовательность выполнения	2	
16.	<i>Практическая работа № 3 «Проверка умений пользоваться электрической плитой».</i> <i>Практическая работа № 4 «Проверка умений пользоваться микроволновой печью».</i>	2	
II четверть (32 часа)			
17.	Уборка кухни и рабочих поверхностей кухонного оборудования. <i>Практическая работа № 5 «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни».</i>	2	
18.	<i>Практическая работа № 1: тестирование за I четверть.</i>	2	
Кухонный инвентарь: шинковка. Разделочные доски/10 часов/			
19.	Кухонный инвентарь: определение перечень, базовый набор, назначение, средства за уходом (виды, техника безопасности), приспособления для мытья.	2	
20.	Шинкование – понятие, правила выполнения, последовательность работы	2	
21.	Шинкование – понятие, правила выполнения, последовательность работы <i>Практическая работа № 6 «Шинкование овощей» (капусты).</i>	2	
22.	Карвинг: определение, виды, оборудование. Нарезка моркови, знакомство с приспособлениями для нарезки	2	
23.	Карвинг: определение, виды, оборудование. Нарезка моркови, знакомство с приспособлениями для нарезки <i>Практическая работа № 7 «Нарезка моркови. Знакомство со специальными приспособлениями для нарезки».</i>	2	
Кухонная посуда: сковорода, кастрюля./10 часов/			
24.	Кухонная посуда: виды, назначение, материалы, покрытие, уход, правила пользования	2	
25-26.	Последовательность, правила, техника безопасности при мытье посуды. <i>Практическая работа № 8 «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».</i>	4	
27-28.	Сушка и расстановка предметов посуды. <i>Практическая работа № 9 «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».</i>	4	
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал /8 часов/			
29.	Природные и промышленные продукты – ассортимент, виды, сходства и различия, использование при приготовлении блюд.	2	
30.	. Определение наличия крахмала в продукте. Подготовка к использованию соли, сахара, соды, крахмала	2	
31.	Ёмкости для хранения (виды, материал), требование к помещению для хранения. Срок годности.	2	

32	Практическая работа № 1: тестирование за I четверть.	2	
III четверть (40 часов)			
Виды зелени/10 часов/			
33	Зелень – понятие, виды, роль в питании человека, полезные вещества, витамины, эфирные масла	2	
34	Переработка зелени, температура и упаковка для хранения, сортировка, очистка, переборка, мойка.	4	
35	Практическая работа № 10 «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука».		
36	Использование зелени в кулинарии. Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса и аромата	4	
37	Практическая работа № 11 «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата».		
Свежие и отваренные овощи/16 часа/			
38	Использование свежих и отварных овощей в кулинарии. Определение свежести, видов повреждения, условия и срок хранения.	2	
39	Последовательность и правила обработки овощей для салатов. Требования к качеству салатов.	2	
40	Определение «салат», виды, продукты, заправка. Нарезка овощей для салатов (правила и формы)	2	
41	Практическая работа № 12 «Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка кубики».	2	
42	Изготовление овощного салата – последовательность, правила выполнения. Порез: определение, виды. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.	2	
43	Практическая работа № 13 «Изготовление овощного салата из капусты и моркови».	2	
44	Практическая работа № 14 «Изготовление винегрета»	2	
45	Практическая работа № 15 «Изготовление оливье»	2	
Яйца /14 часов/			
46	Технология приготовления блюд из яиц.	2	
47	Расчёт сырья на приготовление яичницы.	2	
48	Практическая работа «Изготовление яичницы»	2	
49	Внешний вид, способы подачи готовых блюд из яиц.	2	
50	Практическая работа 16 «Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц».	2	
51	Практическая работа 17 «Изготовление салата из яиц- «Мимоза»	2	
52	Практическая работа № 4: тестирование за III четверть.	2	
IV четверть (32 часа)			
Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды (канане) /14 часов/			

53	Бутерброды «канаше» - определение, виды, основа.	2	
54	Способы нарезки продуктов, правила приготовления, оформления и подачи. .	4	
55	Последовательность приготовления различных канаше, выкладывание на тарелку.		
56	<i>Практическая работа № 18 «Приготовление канаше с колбасой, сыром».</i>	2	
57	Приспособления для оформления и подачи канаше: виды, материалы.	2	
58	<i>Практическая работа № 19 «Приготовление канаше. Выкладывание на тарелку».</i>	2	
59	<i>Практическая работа №20 «Приготовление открытого сложного бутерброда»</i>	2	
	Горячие напитки: кофе, какао /18 часов/		
60	История появления кофе и какао в России. Способы приготовления, требования к качеству готовых напитков. Польза и негативное воздействие в результате чрезмерного употребления кофе.	2	
61	<i>Практическая работа №21 «Приготовление какао»</i>	2	
62	Приготовление растворимого кофе, сервировка стола –последовательность выполнения работы.	2	
63	<i>Практическая работа №22 «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе».</i>	2	
64	Виды салфеток, салфеточный этикет. Складывание салфеток: способы, правила, последовательность.	4	
65	<i>Практическая работа № 23 «Складывание салфеток».</i>		
66	<i>Экскурсия №1 в продовольственный магазин.</i>	2	
67	<i>Практическая работа № 4: тестирование за IV четверть.</i>	2	
68	<i>Практическая работа № 5: контрольное тестирование за год.</i>	2	

Содержание учебного курса 7 класс (136ч.) (4 часа в неделю)

№ п/п	Содержание программы	К- во часо в	Дата
I четверть (32 часов)			
Кулинария в производственных условиях /6 часов/			
1.	Общественное питание – определение, виды организаций, услуги, ассортимент блюд. обязанности, сходства и различия. Сотрудники на предприятиях; сходства и различия.	2	
2.	Профессия – определение, должность «помощник повара»: виды работ, роль образования в работе, требования к одежде.	2	
3.	Экскурсия на предприятие общественного питания: виды помещений, оборудования.	2	
Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень /10 часов/			

4.	Оснащение кухни. Кухонная посуда: виды, назначение. Виды металлической посуды, правила ухода.	2	
5-6.	Контейнеры для хранения продуктов – назначение, виды, применение, правила ухода. <i>Практическая работа № 1 «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».</i>	4	
7.	Последовательность мытья посуды, приспособления, химические средства, техника безопасности при работе с моющими средствами	2	
8.	<i>Практическая работа № 2 «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».</i>	2	
Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка /8 часов/			
9.	Кухонный инвентарь: перечень, виды. Овощечистка: назначение, виды, правила работы	2	
10.	Сито – понятие, назначение, виды, материалы изготовления, правила ухода. Просеивание муки через сито – последовательность выполнения работы.	2	
11.	<i>Практическая работа № 3 «Просеивание муки через сито».</i>	2	
12.	Шумовка – определение, назначение, использование в кулинарии, материализготовление.	2	
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, ихновыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые /12 часов/			
13.	Макаронные изделия – определение, ассортимент, производство, достоинства, определение качества товара. Условия хранения, сроки годности.	2	
14.	Крупы – понятие, ценность в питании человека, производство, виды, сроки годности, условия хранения.	2	
15.	<i>Практическая работа № 4 «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».</i>	2	
16.	Бобовые культуры: виды, польза, правила приготовления. Определение вида круп и бобовых в зависимости от их формы, строения, величины и цвета – последовательность выполнения работы.	2	
II четверть (32 часа)			
17.	<i>Практическая работа № 5 «Определение вида бобовых в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».</i>	2	
18.	<i>Практическая работа № 1: тестирование за I четверть.</i>	2	
Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты /12 часа/			
19.	Заморозка – способ хранения продуктов. Правила заморозки, сроки хранения разных видов мяса. Способы разморозки, определение качества замороженной продукции.	2	
20.	Замороженная рыба: виды заморозки, сроки и правила хранения, упаковка. Дефекты замороженной рыбы, технология разморозки рыбы. Размораживание рыбы – последовательность выполнения работы.	2	
21.	<i>Практическая работа № 6 «Размораживание рыбы».</i>	2	

22.	Заморозка птицы – влияние скорости замораживания на качество мяса. Классификация интенсивности процесса замораживания. Правила размораживания тушек птицы.	2	
23.	Замораживание овощей и фруктов: правила, температура. Быстрая и медленная заморозка: сходства и отличия. Способы замораживания.	2	
24.	Свойства быстрозамороженных овощей и фруктов, дефекты, сроки и условия хранения. Блюда из замороженных овощей и фруктов.	2	
Овощи: картофель, свекла, морковь /16 часов/			
25	Картофель – способы тепловой обработки, виды варки, содержание питательных веществ, витаминов, потеря их при продолжительной варке.	2	
26	Свёкла – история появления, витамины и микроэлементы, свойства овоща, сочетание с другими продуктами. Способы и длительность приготовления. <i>Практическая работа № 7 «Нарезка. Шинкование свеклы».</i>	2	
27.	Морковь – калорийность, возможность употребления, ценность, витамины и микроэлементы. Условия и сроки хранения овоща.	2	
28	Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета – последовательность выполнения работы. <i>Практическая работа № 8 «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета».</i>	2	
29	Последовательность и правила обработки сырых овощей. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки овощей.	2	
30	Виды нарезки сырых и отварных овощей. Шинкование: виды, способы, инструменты и приспособления.	2	
31.	Очистка и доочистка картофеля. Шинкование овощей – последовательность выполнения работы. <i>Практическая работа № 9 «Очистка и доочистка картофеля».</i>	2	
32.	<i>Практическая работа № 2 : тестирование за II четверть.</i>	2	
III четверть (40 часов)			
Крупы. Технология приготовления блюд из круп /18 часов/			
33	Каша – определение, виды, калорийность и пищевая ценность. Подготовка круп к варке.	2	
34	Изменения в процессе кулинарной обработки круп, привар. Виды каш по консистенции. Варка круп: правила, особенности, закладка круп, посуда и приспособления для варки. Процесс упревания.	2	
35	Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета – последовательность выполнения работы.	2	
36.	<i>Практическая работа № 10 «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».</i>	2	
37.	Технология приготовления каши по рецепту.	2	
38.	<i>Практическая работа № 11 «Приготовление каши по рецепту (рисовая каша)».</i>	2	
39.	<i>Практическая работа № 12 «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)».</i>	2	

40.	Практическая работа № 13 «Приготовление каши по рецепту (пшениная каша)».	2	
41	Практическая работа № 14 «Приготовление каши по рецепту (манная каша)».	2	
Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий /22 часа/			
42-43	Макаронные изделия – понятие, химический состав и пищевая ценность, виды, сорта.	4	
44-45	Варка макарон: способы, сходства и отличия. Сочетание макарон с другими кулинарными продуктами. Блюда из макарон	4	
46-47	Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета –последовательность выполнения работы. Практическая работа № 15 «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета».	4	
48	Технология приготовления макарон.	2	
49	Практическая работа № 16 «Приготовление макарон с сахаром и маслом».	2	
50	Практическая работа № 17 «Приготовление макарон с яйцом».	2	
51	Практическая работа № 18 «Приготовление макарон по флотски».	2	
52	Практическая работа № 3: тестирование за III четверть.	2	
IV четверть (32 часа)			
Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность /12 часов/			
53	Компот: сырьё для приготовления, химический состав и энергетическая ценность.	2	
54-55	Первичная обработка ягод и фруктов. Правила обработки, сохранения витаминов в процессе хранения и тепловой обработке.	4	
56	Посуда для приготовления компота, соотношение воды и сырья. Правила варки, подачи компотов, условия и сроки хранения.	2	
57	Технология приготовления компота.	2	
58	Практическая работа № 19 «Приготовление компота».	2	
	Столовое бельё: скатерти, салфетки/20 часов/		
59	Столовое бельё – определение, назначение, материалы для изготовления. Правила настила скатерти на стол и расстановки посуды в зависимости от цвета и рисунка.	2	
60	Салфетки: виды, формы складывания - простые и сложные.	2	
61	Практическая работа № 20 «Складывание салфеток».	2	
62	Правила ухода за столовым бельём. Удаление пятен: последовательность, техника безопасности.	2	
63	Практическая работа № 21 «Удаление пятен».	2	
64	Украшение стола салфетками – последовательность выполнения работы.	2	
65	Практическая работа № 22 «Украшение стола салфетками».	2	
66	Экскурсия № 1 на предприятие общественного питания.	2	

67	<i>Практическая работа № 4: тестирование за IV четверть.</i>	2	
68	<i>Практическая работа № 5: контрольное тестирование за год.</i>	2	

**Содержание учебного курса 8 класс (136ч.)
(4 часа в неделю)**

№ п/п	Содержание программы	К- во часо в	Дата
І четверть (32 часа)			
Кулинария в производственных условиях /6 часов/			
1.	История возникновения кулинарии. Пища, еда – назначение.	2	
2.	Кулинария домашняя и производственная, сходства и различия. Формы, характер организации общественного питания.	2	
3.	Профессии в организациях общественного питания. Сходства и различия, должностные инструкции, знания, умения, навыки, ассортимент блюд. Специальное образование.	2	
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток /10 часов/			
4-5.	Кухонные ручные и электрические приборы: виды, назначение, правила использования, уход, материалы изготовления, техника безопасности при работе.	4	
6.	. Сходства и различия ручных и электрических приборов, плюсы и минусы.	2	
7.	Взбивание яиц венчиком – последовательность работы.	2	
8.	<i>Практическая работа № 1 «Взбивание яиц венчиком».</i>	2	
Кухонная посуда: сотейник, противень / 4 часа/			
9.	Кухонная посуда. Сотейник: понятие, назначение, отличительные особенности, виды, сходства и различия, правила ухода.	2	
10.	Противень: определение, назначение, история, материалы, правила ухода.	2	
Мытье посуды /16 часов/			
11.	Мытье посуды: определение, виды, оборудование, приспособления, правила, последовательность.	2	
12-13.	Уход за посудой: химические средства, бытовая химия, виды, состав, консистенция, инструкции по применению <i>Практическая работа № 2 «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».</i>	4	
14-15.	Техника безопасности, условия хранения, сроки годности моющих средств.	4	
16.	Последовательность выполнения мытья посуды. Сушка, расстановка предметов посуды	2	
ІІ четверть (32 часа)			
17.	<i>Практическая работа № 3 «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».</i>	2	
18.	<i>Практическая работа № 1: тестирование за І четверть.</i>	2	
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал /16 часов/			

19.	Рыба: виды, пищевая ценность, полезные вещества, сорта, блюда их рыбы, консервы. Определение свежести рыбы, срок годности, правила хранения.	2	
20	Продукты: вкус, аромат. Пряности, специи, приправы – определение, сходства и различия, виды, правила и посуда для хранения, температурный режим	2	
21.	Распознавание видов пряностей. Контроль качества.	2	
22	<i>Практическая работа № 4 «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества».</i>	2	
23.	Крахмал: понятие, польза, получение, условия и сроки хранения, производство..	2	
24.	Приготовление домашнего крахмала из картофеля.	2	
25.	<i>Практическая работа № 5 «Приготовление домашнего крахмала из картофеля».</i>	2	
26	<i>Практическая работа № 6 «Приготовление киселя»</i>	2	
Овощи. Лук. Капуста /12 часа/			
27	Лук: строение; виды, этапы и правила очистки, способы и инструменты для нарезки, использование в кулинарии	2	
28	Очистка и доочистка репчатого лука до или после мойки – последовательность выполнения работы. <i>Практическая работа № 7 «Очистка и доочистка репчатого лука до или после мойки».</i>	2	
29	Капуста: сорта, последовательность кулинарной обработки, виды нарезки, способы использования в кулинарии, специальные инструменты для нарезки	2	
30.	Шинковка капусты – правила и последовательность выполнения работы.	2	
31	<i>Практическая работа № 8 «Нарезка капусты (шинковка)».</i>	2	
32.	<i>Практическая работа № 2 : тестирование за II четверть.</i>	2	
III четверть (40 часов)			
Блюда из отварного картофеля /24 часов/			
33	Картофель: использование в кулинарии, технология приготовления, способы тепловой обработки, первичная обработка.	2	
34	Виды чистки картофеля; оборудование и инструменты.	2	
35	Время варки, определение готовности блюда. Оборудование и приспособления для приготовления пюре: правила, последовательность, способы подачи, требования к готовому блюду.	2	
36.	Технология приготовления отварного картофеля, картофельного пюре.	2	
37.	<i>Практическая работа № 9 «Приготовление отварного картофеля».</i>	2	
38.	<i>Практическая работа № 10 «Приготовление картофельного пюре».</i>	2	
39.	Салат – определение, история возникновения, виды. Простые и фигурные формы нарезки картофеля для салата и способы их кулинарного использования. Приспособления для нарезки отварного картофеля. Нарезка картофеля простыми формами – последовательность выполнения работы.	2	
40.	<i>Практическая работа № 11 «Нарезка картофеля простыми формами».</i>	2	
41	Рецепты салатов с картофелем. Правила выбора продуктов. Способы подготовки картофеля для салата. Виды заправки. Украшение салатов зеленью.	2	

42	Кулинарные рецепты, виды, секреты. Сырьё – определение, масса брутто и нетто. Расчёт потребности сырья с использованием сборников рецептов и онлайн-программ	2	
43	Технология приготовления салатов по рецепту. Расчёт продуктов для классического салата «Оливье». <i>Практическая работа № 12 «Расчёт продуктов для классического салата «Оливье».</i>	2	
44	Практическая работа № 13 «Приготовление классического салата «Оливье». Практическая работа № 14 «Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат».	2	
Обработка сырой рыбы /16 часов/			
45	Рыба: виды, признаки свежести, чистка, специальные инструменты и приспособления. Правила, этапы чистки рыбы..	2	
46-47	Потрошение рыбы – понятие, последовательность, процесс разделки рыбы. <i>Практическая работа № 15 «Чистка рыбы».</i>	4	
48-49	Чистка рыбы, разделка кильки – последовательность выполнения работы <i>Практическая работа № 16 «Разделка кильки».</i>	4	
50	<i>Практическая работа № 17 «Приготовление жареной рыбы»</i>	2	
51	<i>Практическая работа № 18 «Приготовление запеченой рыбы»</i>	2	
52	<i>Практическая работа № 3: тестирование за III четверть.</i>	2	
IV четверть (32 часа)			
Блины. Виды блинов /12 часов/			
53	Блины – определение, история, разновидности в разных странах мира. Классификация блинов, технология приготовления теста.	2	
54	Оборудование и приспособления для приготовления. Виды начинок для блинов, способы приготовления.	2	
55	Технология приготовления блинов.	2	
56	<i>Практическая работа № 19 «Приготовление теста для блинов».</i> <i>«Знакомство с технологией приготовления блинов».</i>	2	
57	<i>Практическая работа № 20 «Приготовление блинов с начинкой».</i>	2	
58	<i>Практическая работа № 21 «Приготовление блинчиков ажурных».</i>	2	
Напитки. Кисель /6 часов/			
59-60	Кисель – определение, история, виды, польза. Правила подачи готового напитка, требования к качеству готового блюда, сроки и условия хранения. Технология приготовления киселя по рецепту.	4	
61	<i>Практическая работа № 22 «Приготовление киселя».</i>	2	
Сервизы, их разновидности /14 часов/			
62	Сервиз – определение, виды, правила расстановки предметов.	2	
63	Раскладывание столовых приборов. Накрывание стола для чая. Расстановка чайного сервиза – последовательность выполнения работы.	2	

64-65	Практическая работа № 23 «Раскладывание столовых приборов». Практическая работа № 24 «Накрывание стола для чая. Расстановка чайного сервиза».	4	
66	Практическая работа № 25 «Складывание салфеток»	2	
67	Практическая работа № 4: тестирование за IV четверть.	2	
68	Практическая работа № 5: контрольное тестирование за год.	2	

Содержание учебного курса 9 класс (136ч.)
(4 часа в неделю)

№ п/п	Содержание программы	К-во часов	Дата
I четверть (32 часа)			
Предприятия общественного питания /6 часов/			
1.	Предприятия общественного питания: определение, типы, назначение, ассортимент блюд, место расположения, сходства и различия.	2	
2-3	Профессия «Официант»: определение, должностные обязанности, график работы, разновидности, профессиональные навыки и умения, личные качества, требования, ответственность, права.	4	
Знакомство с рецептами /6 часов/			
4.	Кулинарный рецепт: понятие, содержание, типы, сходства и различия	2	
5.	Технология расчёта продуктов для приготовления блюд.	2	
6.	Кулинарная книга: определение, виды, сходства и различия, польза.	2	
Весомизмерительные приборы /6 часов/			
7.	Типы и модели весов, назначение, классификация. Понятие «масса». Сравнение весов –сходства и отличия. Практическая работа № 1 «Сравнение весов».	2	
8-9.	Понятие «объём продукта/жидкости». Измерительный ёмкости: назначение, виды, материал изготовления, достоинства/недостатки, правила и последовательность проведения замера. Практическая работа № 2 «Эксперимент с измерительной ёмкостью».	4	
Продукты природные /18 часов/			
10.	Пищевая промышленность: определение, особенности, производство продукции, ассортимент.	2	
11-	Мука: понятие, сорта, виды, пищевая ценность, использование, применение.	4	

12.	Сравнение видов муки, сходства и различия. <i>Практическая работа № 4 «Сравнение видов муки».</i>		
13-14.	Растительные масла: сырьё, пищевая ценность, виды, классификация по происхождению, по консистенции, назначение. Способы получения масла. Сливочное масло: сырьё, способы получения, состав, назначение, виды, классификация, массовая доля жира. Оценка качества масла.	4	
15	Сыр: определение, состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент. Определение сортов сыра, сходства и различия. <i>Практическая работа № 5 «Определение сорта сыра».</i>	2	
16.	<i>Практическая работа № 1: тестирование за I четверть.</i>	2	
II четверть (32 часов)			
Последовательность и правила первичной обработки птицы /16 часов/			
19.	Первичная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов на предприятии	2	
20	Понятие «заготовочный цех» (мясной), оборудование, инвентарь, посуда.	2	
21.	Последовательность обработки птицы, особенности каждого этапа.	2	
22	Размораживание тушки птицы	2	
23.	<i>Практическая работа № 6 «Размораживание тушки птицы».</i>	2	
24.	Приготовление простых полуфабрикатов: классификация, правила приготовления.	2	
25	Субпродукты: определение, обработка, использование в кулинарии	2	
26.	Приготовление филе: последовательность, правила, техника безопасности.	2	
Первичная обработка мяса /12 часа/			
27	Первичная обработка мяса: этапы, инструменты и приспособления	2	
28	Кулинарные полуфабрикаты: ассортимент, последовательность, приёмы приготовления, виды, размеры.	2	
29-30	Технология приготовления мясных блюд: виды тепловой обработки. Этапы, правила и время приготовления, определение готовности блюда.	4	
31.	<i>Практическая работа № 7 «Приготовление филе».</i>	2	
32.	<i>Практическая работа № 2 : тестирование за II четверть.</i>	2	
III четверть (40 часов)			
Первичная обработка мяса /12 часов/			
33	Субпродукты: категории, правила и последовательность обработки различных видов.	2	
34	Технология приготовления котлет.	2	
35-36	<i>Практическая работа № 8 «Приготовление котлет».</i>	4	
37	Технология приготовления наггетсов	2	
38.	<i>Практическая работа № 9 «Приготовление наггетсов»</i>	2	
Соусы /12 часов/			
39.	Соус – определение, консистенция, калорийность, виды, температурный режим, польза/вред.	2	

40.	Ассортимент блюд, с которыми подаются соусы. Условия хранения, посуда для подачи, сроки годности.	2	
41.	Технология приготовления простейших соусов.	2	
42	<i>Практическая работа № 10 «Приготовление сметанного соуса».</i>	2	
43	<i>Практическая работа № 11 «Приготовление соуса».</i>	2	
44	<i>Практическая работа № 12 «Приготовление соуса».</i>	2	
Первые блюда: бульоны /16 часов/			
45-46	Первые блюда. Бульон: определение, продукты для приготовления, классификация, способы подачи	4	
47	Технология приготовления различных видов бульона.	2	
48	<i>Практическая работа № 13 «Приготовление бульона из мяса».</i>	2	
49	<i>Практическая работа № 14 «Приготовление бульона из мяса».</i>	2	
50	<i>Практическая работа № 15 «Приготовление бульона из мяса».</i>	2	
51	<i>Практическая работа № 16 «Приготовление бульона из мяса».</i>	2	
52	<i>Практическая работа № 3: тестирование за III четверть.</i>	2	
IV четверть (32 часа)			
Десерты /14 часов/			
53	Десерт: определение, виды, группы, посуда для подачи, правила сервировки.	2	
54	Печенье - понятие, виды муки и теста для выпечки, классификация, сходства и различия.	2	
55	Технология приготовления печенья.	2	
56	<i>Практическая работа № 17 «Приготовление печенья»</i>	2	
57	<i>Практическая работа № 18 «Приготовление печенья»</i>	2	
58	Мороженное – определение, виды, рецепты приготовления, условия и местареализации.	2	
59	<i>Практическая работа № 19 «Приготовление мороженого»</i>	2	
Приготовление и оформление блюд /18 часов/			
60-61	Первичная обработка продуктов: задачи, этапы, виды разморозки, выделение примесей из сыпучих.	4	
62	Искусство подачи блюд	2	
63	<i>Кухонные инструменты.</i> Карвинг – определение, инструменты, наборы, виды оформления.	2	
64	<i>Правила украшения блюд.</i> Последовательность оформления блюд.	2	
65	<i>Практическая работа № 20 «Оформление блюда».</i>	2	
66	<i>Практическая работа № 21 «Оформление блюда».</i>	2	
67	<i>Практическая работа № 4: тестирование за IV четверть.</i>	2	
68	<i>Практическая работа № 5: контрольное тестирование за год.</i>	2	

Описание материально - технического обеспечения образовательного процесса
Сведения об учебно-методическом комплексе:

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

Средства обучения:

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

Прошито и пронумеровано

В количестве 30 листов

Учитель: Петрухина С.В. 



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849493

Владелец Стрелкова Наталья Ивановна

Действителен с 05.09.2025 по 05.09.2026