

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 4 г. Иркутска»

<p>«Рассмотрено» Руководитель М.О. <i>Fr</i> В.Л. Фурьякова Протокол № 1 от «31» 08 2023 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы по УР ГОКУ СКШ № 4 г. Иркутска <i>Лос</i> - Н.С. Полоскова «31» 08 2023 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГОКУ СКШ № 4 г. Иркутска И.В. Анучин Приказ № 154/1 от «31» 08 2023 г.</p>
---	---	--



Рабочая программа учебного предмета

Профильный труд (кулинария)
(наименование учебного предмета)

для обучающихся с легкой умственной отсталостью, 6 класс

на 2023 – 2024 учебный год
(срок реализации программы)

программу составила: Зарубина Т.Н.
(ФИО учителя)

Иркутск
2023г.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета Профильный труд (кулинария) для 6 класса разработана на основе АООП образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №4 г. Иркутска».

Цель программы обучения: овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации учащихся специальной коррекционной школы.

Задачи программы обучения:

- формирование трудовых навыков и умений, технических и технологических знаний; умений самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе;
- закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание у учащихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности в процессе труда.
- коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности учащихся;

Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении практических заданий.

Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.
- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
- Развитие речи учащихся.
- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.
- Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

2. Общая характеристика учебного предмета

Данная программа по профильному труду (кулинария) разработана с учётом изменений, происходящих в современном обществе, и новых технологических данных.

Профильный труд (кулинария) как учебный предмет в специальной (коррекционной) школе имеет большое значение для всестороннего развития обучающихся со сниженной мотивацией к познанию. Изучение кулинарного дела направлено на

формирование у воспитанников знаний основ кулинарии, устройства бытовых плит, технологии приготовления кулинарных изделий, расширяет кругозор детей об окружающем мире.

По сравнению с массовой, в коррекционной школе обучающиеся должны овладеть более объемной по структуре, увеличенной по объему, элементарной по уровню обобщенности системой профессионально-трудовых навыков.

Профильный труд предполагает изучение системы взаимосвязанных дисциплин, обеспечивающих преемственность содержания. Курс профильного труда (кулинария) имеет много смежных тем с естествознанием, историей, русским языком, чтением, математикой, изобразительным искусством, социально-бытовой ориентировкой и другими предметами.

Учитывая общие и специальные задачи специальной (коррекционной) школы, программа и методика преподавания профильного труда предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется от 5 к 9 классу, что способствует более прочному усвоению элементарных профессионально-трудовых знаний обучающимися с интеллектуальными нарушениями.

В зависимости от задач урока и оснащения кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные, выполнение учениками всех операций под руководством учителя. Особое внимание обращается на проведение практических работ с использованием бригадной формы организации учащихся.

На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Теоретический материал кулинарного дела в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности умственно отсталых детей: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые изделия, понимать причинно-следственные зависимости; развивает воображение обучающихся. Систематическая словарная работа на уроках профессионально-трудового обучения расширяет лексический запас детей со сниженным интеллектом, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке продуктов и приготовлению блюд, технологическую последовательность изготовления кулинарных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Основной формой организации обучения является урок.

Элементы основных технологий:

Личностно-ориентированная, деятельностный подход, уровневая дифференциация, информационно-коммуникативные, здоровьесберегающие, игровые, развивающие.

Методы урока: - словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;

- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;

- практические: упражнения, карточки, тесты, практические работы;

Описание места учебного предмета в учебном плане

По примерному годовому учебному плану на учебный предмет Профильный труд (кулинария) в 6 классе отведено 6 часов в неделю. Место учебного предмета «Профильный труд» (кулинария) в учебном плане для 6 класса в соответствии с годовым учебным планом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) представлено в следующей таблице:

Класс	Количество учебных недель	Количество часов в неделю	Количество часов за год
6	34	6	202

Срок реализации программы -1 год

Количество часов по четвертям

1 четверть	48
2 четверть	46
3 четверть	64
4 четверть	44

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного Профильный труд (кулинария) 6 класс

Освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебного предмета Профильный труд предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных. В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом. Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки. Планируемые личностные результаты учитывают типологические, возрастные особенности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета Профильный труд (кулинария). Однако, ввиду индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты, следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета.

Личностными результатами изучения курса являются:

- развитие любознательности и формирование интереса к изучению курса профильный труд;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся;
- воспитание ответственного отношения к труду, осознание необходимости приобретения трудовых навыков;
- развитие мотивации к изучению предмета.

Предметные результаты освоения учебного предмета Профильный труд (кулинария) в 6 классе.

Планируемые предметные результаты предусматривают овладение обучающимися знаниями и умениями по предмету «Профильный труд» и представлены дифференцированно по двум уровням: минимальному и достаточному. Минимальный уровень освоения АООП в предметной области «Профессионально-трудовое обучение» является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, как особо указывается в АООП (вариант 1), отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Планируемые предметные результаты.

Достаточный уровень:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электротоком, пищевом отравлении;
- по рецепту готовить блюда из яиц, определять их качество,
- вырезать украшения из яиц,
- готовить блюда из молока, кисломолочных продуктов,
- определять крупу по внешнему виду,
- готовить блюда из круп,
- готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур,
- приготовить крем, молочный кисель, суфле;
- запечь яблоки,
- приготовить коктейль и морс.

Минимальный уровень:

- знать, что изучает предмет Профессионально-трудовое обучение;
- знать правила по оказанию первой помощи при ожогах, поражении электротоком, пищевых отравлениях;
- знать технологию нарезки свежих и отварных овощей;
- знать процессы определения свежести яиц, освоить технологию приготовления отварных яиц, омлета, украшений из яиц;
- знать виды молочных продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов;
- уметь определить крупу по внешнему виду, приготовить блюда из крупы, макаронных и бобовых культур;
- знать общие сведения о сладких блюдах; холодных напитках и приготовлении блюд из них;
- определять качество готового продукта

5. Содержание учебного предмета

№ п/п	Темы программы	Количество часов
1	Место приготовления еды (зона практических действий). Кухонные принадлежности	10
2	Овощи, фрукты, приготовление холодных блюд из овощей и фруктов	40
3	Холодные напитки	6
4	Холодные блюда и закуски	50
5	Холодные напитки	4
6	Горячие напитки	8
7	Сладкие блюда	24
8	Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	16
9	Блюда из яиц	14
10	Блюда из творога	12
11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	6
12	Итоговая контрольная работа	4
13	Практическое повторение	8
ИТОГО:		202

Место приготовления пищи и его оборудование. Гигиена приготовления пищи. Правила работы и поведения на кухне, обязанности бригадира и дежурного. Ответственность учащихся за сохранность оборудования, посуды и инвентаря. Правила и приёмы ухода за посудой и кухонными приборами с применением моющих средств. Личная гигиена, спецодежда. Кухонная посуда, столовая, инвентарь, техника безопасности, предупреждение травматизма. Правила ухода за посудой, спецодеждой. Приемы работы: мытье посуды с помощью моющих средств. Распределение учащихся по рабочим местам. Сервировка стола с учётом различных меню. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи. Способы выбора доброкачественных продуктов. Труд и его значение в жизни общества. Беседа о профессионалах, о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе, кухне и ее устройстве. Правила приготовления, виды бутербродов. Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов. Способы хранения. ТБ при работе с бутербродами.

Овощной цех, оборудование инвентарь, техника безопасности, организация рабочего места. Название овощей, классификация, питательные свойства, содержание в овощах. Понятие о холодной обработке: мойка, чистка, нарезка. Приемы работы: мойка овощей в специальной ванне. Чистка овощей овощным ножом. Чистка картофеля при помощи картофелечистки. Значение овощей для организма человека. Технология приготовления салатов. Основные продукты для приготовления салатов, их обработка. Общие правила приготовления салатов. Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей. Использование блюд в кулинарии».

Способы приготовления яиц. Хранение яиц. Определение качества яиц. Технология отваривания яиц. Посуда для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета, омлета с гарниром, яичницы с овощами. Требования качеству блюд. ТБ при приготовлении блюд из яиц.

Виды круп. Общие правила варки каш. Питательная ценность каш. Первичная обработка крупы. Технология приготовления риса, манной каши, блюд из пшенной крупы, из ячневой крупы и др круп. Практическое повторение Мойка, чистка, нарезка овощей на блюдо. Переработка круп, мойка, Переработка грибов, мойка, замачивание. Гигиена приготовления пищи. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Мытье посуды. Тб при работе с электробытовыми приборами.

Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Технология приготовления. Чай, морс, квас. Приготовление компота из сухофруктов. Гренки. Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок. Правила приготовления киселя. Горячие бутерброды. Технология приготовления желе яблочного

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№ п/п	Изучаемый раздел, тема урока	Количество часов	Календарные сроки	Основные виды учебной деятельности обучающихся
I четверть (48 ч.)				
1. Место приготовления еды (зона практических действий). Кухонные принадлежности – 10 часов				
1	Вводное занятие Кухня, ее оборудование и инвентарь	2		Беседа о профессии повара. Цели и задачи обучения. Правила техники безопасности. Распределение рабочих мест.
2	Правила санитарии и гигиены работников столовой	2		Изучение и закрепление нового материала
3	Место приготовления пищи. Правила и приёмы ухода за посудой. Предупреждение травматизма.	2		Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды. Изучение и закрепление нового материала.
4	Электроприборы, используемые на кузне	2		Изучение и закрепление нового материала Электроприборы, используемые на кузне: чайник, тостер, жарочная плита, микроволновка, духовка, блендер. Тест Электроприборы
5	Правила техники безопасности при использовании электрооборудования. Значение питания в жизни человека.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности

2. Овощи, фрукты, приготовление блюд из овощей и фруктов – 40 часа

6	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты	2		Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь
7	Способы выбора доброкачественных продуктов. Гигиена приготовления пищи.	2		Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.
8	Продукты питания. Правильное питание - как залог здорового питания	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа: Составление таблицы правильного питания
9	Значение овощей для организма человека. Классификация овощей.	2		Изучение и закрепление нового материала. Тест. Практическая работа.
10	Первичная обработка овощей. Правила обработки овощей и фруктов	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации овощей
11	Практическая работа: «Первичная обработка овощей и фруктов»	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
12	Формы нарезки овощей	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
13	Практическая работа: Формы нарезки овощей	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
14	Практическая работа: Формы нарезки фруктов	2		Повторение и обобщения знаний. Контрольная практическая работа
15	Кулинарное использование форм нарезки овощей.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил приготовления салатов. Ролевая игра
16	Приготовление салатов из сырых овощей.	2		Изучение и закрепление нового материала. Тест
17	Практическая работа: салат из капусты, моркови, лука с маслом	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
18	Практическая работа: салат из капусты, моркови, огурца под соусом	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
19	Практическая работа: салат из моркови, огурцов, помидор, лука с маслом или сметаной	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
20	Правила варки овощей. Первичная обработка овощей.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
21	Практическая работа: салат из обработанных овощей	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
22	Использование в кулинарии нарезки овощей и фруктов	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая

	кружочками и ломтиками. Практическая работа.			работа: «Нарезка овощей кружочками, ломтиками».
23	Практическая работа «Нарезка овощей и фруктов кольцами и полукольцами».	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
24	Итоговая контрольная работа за 1 четверть «Салаты»	2		Практическая контрольная работа по теме: «Приготовление салата на выбор»
2 четверть (46 ч.)				
25	Повторение темы Холодные блюда из овощей. Тест.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
3. Холодные напитки – 6 часов				
26	Вводное занятие Правила техники безопасности при работе на кухне	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение овощных блюд
27	Классификация холодных напитков Питательная ценность холодных напитков.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил записи рецептов
28	Технология приготовления холодных напитков. Приготовление блюда «Напиток молочный»	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил записи рецептов. Практическая работа Приготовление блюда «Напиток молочный»
4. Холодные блюда и закуски – 50 часов				
29	Правила санитарии и техника безопасности при приготовлении холодных блюд и закусок.	2		Изучение и закрепление нового материала. Работа по карточкам.
30	Холодные блюда и закуски. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение овощных блюд
31	Приготовление открытых бутербродов (простых и сложных). Практическая работа	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил записи рецептов
32	Технология приготовления бутербродов закрытых. Практическая работа	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа Приготовление закрытых бутербродов (сандвичей).
33	Технология приготовления бутербродов закусочных. Приготовление закусочных бутербродов (канапе)	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
34	Требования к качеству бутербродов. Приготовление бутербродов с овощами	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
35	Приготовление салатов из сырых овощей	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
36	Приготовление салатов из варёных овощей	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
37	Технология приготовления салатов, винегретов. Приготовление винегрета.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
38	Технология приготовления простых овощных блюд,	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая

	грибных блюд и закусок. Приготовление салата			работа.
39	Оформление холодных блюд и закусок. Приготовление холодной закуски.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
40	Отпуск блюд. Требование к качеству холодных блюд. Сроки реализации и хранения холодных блюд	2		Изучение и закрепление нового материала. Тест
41	Приготовление блюда «Салат картофельный»	2		Практическая работа
42	Приготовление блюда «Салат мясной»	2		Практическая работа
43	Приготовление блюда «Салат « Столичный»	2		Практическая работа
44	Приготовление блюда «Салат рыбный»	2		Практическая работа
45	Повторение и обобщение знаний по теме Холодные блюда и закуски	2		Повторение и контроль знаний по теме: «Блюда из овощей» Приготовление блюда из овощей.
46, 47	Контрольная работа за I полугодие Составление технологической карты блюда «Винегрет овощной. Работа над ошибками	4		Практическая контрольная работа «Блюда из овощей» Приготовление овощного винегрета.
3 четверть (64 ч.)				
48	Вводное занятие. Организация рабочего места. Уборка рабочих мест.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
49	Приготовление овощных винегретов	2		Практическая работа
50	Приготовление теркой редьки с маслом или сметаной, грибов с луком, икры овощной и грибной.			Практическая работа
51	Требования к качеству мясных закусок. Приготовление рыбных и мясных закусок	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
52	Технология приготовления блюда «Винегрет с сельдью» Приготовление блюда «Винегрет с сельдью»	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
53	Требования к качеству и отпуск блюда «Винегрет с сельдью. Составление технологической карты.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
5. Холодные напитки - 4 часа				
54	Приготовление блюда «Напиток апельсиновый» Приготовление блюда «Напиток смородиновый»	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
55	Приготовление блюда «Напиток клюквенный» Приготовление блюда «Напиток брусничный»	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
6. Горячие напитки - 8 часов				
56	Классификация горячих напитков. Правила техники безопасности при работе с электроплитой.	2		Изучение и закрепление нового материала.
57	Технология приготовления горячих напитков. Требование к качеству приготовления горячих напитков	2		Изучение и закрепление нового материала.

58	Приготовление чая с сахаром и лимоном Приготовление кофейного напитка	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
59	Приготовление кофе, кофе на молоке, какао с молоком Сервировка стола к чаю, кофе	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
7. Сладкие блюда - 24 часа				
60	Классификация сладких блюд, их значение, применение. Питательная ценность сладких блюд.	2		Изучение и закрепление нового материала. Тест.
61	Продукты, применяемые для приготовления сладких блюд, их обработка. Технология приготовления компотов.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации сладких блюд
62	Технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд.	2		Изучение и закрепление нового материала. Работа по карточкам.
63	Приготовление компотов, морсов из свежих фруктов. Горячие бутерброды.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
64	Приготовление компотов из смеси сушеных Гренки	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
65	Приготовление киселей (молочный) Приготовление сладких блюд из концентратов: кисель, желе.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
66	Приготовление желе из клюквы, смородины, вишни. Кофе «Гляссе».	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
67	Приготовление желе из лимонов, апельсинов, яблок. Какао с молоком.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
68	Приготовление двухслойного желе.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
69	Приготовление горячих сладких блюд: гренки с фруктами. Яблоки печеные.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
70	Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
71	Повторение и обобщение знаний по изученной теме. Контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».	2		Урок повторения и обобщения знаний по изученной теме. Контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».
8. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий - 16 часов				
72	Гарниры и блюда из круп и макаронных изделий, технология их приготовления. Чтение и запись рецептов	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
73	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды, сорта макаронных изделий.	2		Изучение и закрепление нового материала. Тест.
74	Общие требования к варке каш. Блюда из концентратов, требования к качеству	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
75	Правила санитарии и техники безопасности при	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение

	изготовлении блюд из макаронных изделий.			правил безопасности. Практическая работа.
76	Определение готовности блюд, правила варки каш. Практическая работа.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа Приготовление макарон с маслом и с сыром.
77	Способы варки макаронных изделий (сливной, несливной) Приготовление запеканки из пшена, риса, манной крупы	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
78	Обобщение по теме: «Блюда из круп и макаронных изделий». Контрольная работа по теме: «Блюда из круп».	2		Урок повторения и обобщения по теме: «Блюда из круп и макаронных изделий». Игра «Поле чудес» по теме «Крупы. Макароны»
79	Правила техники безопасности при работе с инструментами. Правила санитарии и гигиены.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
4 четверть (44 ч.)				
9. Блюда из яиц - 14 часов				
80	Первичная обработка яиц Правила санитарии при первичной обработке яиц. Классификация и питательная ценность яиц.	2		Изучение и закрепление нового материала. Заполнение таблицы
81	Способы тепловой обработки яиц. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из яиц.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
82	Технология приготовления отварных яиц. Технология приготовления жареных блюд из яиц	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
83	Технология приготовления запеченных блюд из яиц. Требования к качеству приготовленных блюд из яиц.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа. Собеседование.
84	Приготовление отварных блюд из яиц: яйцо всмятку, яйцо в мешочек, яйцо вкрутую.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
85	Практическая работа по теме Блюда из яиц.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа: Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц: яичница-глазунья натуральная, яичница-глазунья с колбасой, яичница с гарниром.
86	Приготовление блюда «Омлет натуральный» Приготовление блюда «Омлет смешанный»	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
10. Блюда из творога - 12 часов.				
87	Классификация, пищевая ценность творога. Способы тепловой обработки блюд из творога.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа. Подготовка творога к использованию. Применение творога в зависимости от содержания жира
88	Правила техники безопасности при приготовлении блюд из творога. Технология приготовления холодных блюд	2		Изучение и закрепление нового материала Правила санитарии при приготовлении блюд из творога. Повторение правил безопасности. Практическая работа.
89	Технология приготовления горячих блюд из творога	2		Изучение и закрепление нового материала. Отпуск блюд

	Определение готовности блюд из творога.			из творога. Требования к качеству. Заполнение таблицы, работа по карточкам
90	Практическая работа: Приготовление холодных блюд из творога	2		Практическая работа: творог с молоком, творог со сметаной, творог со сливками или сахаром.
91	Практическая работа Приготовление горячих блюд из творога. Отварные блюда: вареники ленивые (клецки)	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа. Приготовление горячих блюд из творога: вареники с творогом.
92	Практическая работа Приготовление горячих блюд из творога. Запеченные блюда: запеканка из творога.	2		Изучение и закрепление нового материала Приготовление горячих блюд из творога: запеканка. Жареные блюда: сырники.. Практическая работа.
11. Меню, сервировка стола к завтраку и ужину - 6 часов				
93	Понятие о столовой, чайной посуде и приборах. Роль сервировки. Сервировка стола к завтраку и ужину.	2		Сервировка стола к завтраку и ужину. Практическая работа
94	Правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом. Правила составления меню.	2		Изучение и закрепление нового материала. Заполнение таблицы
95	Составление меню для завтрака, ужина. Сервировка стола к завтраку, ужину в соответствии с составленным меню.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
12. Итоговая контрольная работа - 4 часа				
96, 97	Приготовление холодных напитков и салата из сырых овощей. Приготовление блюда из яиц и творога.	4		Контрольная работа. Тест. Работа над ошибками
13. Практическое повторение - 8 часов				
98	Технология приготовления блюд: яйца отварные (вкрутую, в мешочек, всмятку) Технология приготовления блюд: яичница-глазунья натуральная, с колбасой, с гарниром.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
99	«Блюда из овощей» Салат « Столичный».	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
100	Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.	2		Практическая контрольная работа по теме: «Блюда из круп».
101	Сервировка стола к завтраку и ужину Организация рабочего места для проведения практических работ.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

№ п-п	Материально-технические средства	Перечень
1.	Посуда	Кастрюли, сковороды, тарелки, кружки, ложки, вилки, ножи
2.	Электрооборудование	Чайник, электроплита, микроволновая печь, холодильник
3.	Спецодежда	Фартуки, косынки, прихватки

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой, Москва «Просвещение» 2001, с.191.
2. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении, Мирский С. Л. - Москва «Просвещение», 1990. с 120.
3. Кулинария Академический школьный учебник, под редакцией Н.А. Анфимовой, Москва «Просвещение», 2019г.
4. Книга о вкусной и здоровой пищи, А.Д.Ефимов, Москва Министерство пищевой промышленности, 2016 г.
5. Обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых; Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В.; Москва Академия наук, 2008, с.128.
6. Рецептурный справочник повара; Серия «Справочники»; Барановский В.А., Ростов на Дону «Феникс», 2003, с.384.
7. Технология приготовления пищи Учебно-методическое пособие Богусевой В.И., Ростов на Дону Издательский центр «МарТ»; 2005г., с.320.
8. Технология приготовления диетических блюд. Учебное пособие под редакцией Бренц М. Я., Сизова Н. П., Москва «Просвещение», 2008 г.
9. Вкусно приготовим. Вторые блюда // www.prigotovim.org
10. Вторые блюда - вторые по названию // www.pelmen4eg.ru.

"Согласовано"
Заместитель директора по УР
Полоскова Н.С.

Лист коррекции по предмету Профильный труд (кулинария) 6 класс

№ п/п	Тема урока	Дата		Причина	Согласование с заместителем директора по УР
		План	Факт		