

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

<p>«Рассмотрено» Руководитель М.О. <i>Фир</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>Тее</i> - Н.С. Полоскова «31» 08 2023 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГОКУ СКШ № 4 г. Иркутска И.В. Лвучин 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, 8 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 8 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-трудоустройственной адаптации обучающихся 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 рабочая 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;

- частично – поисковые.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

По примерному годовому учебному плану на учебный предмет Профильный труд (кулинария) в 8 классе отведено 7 часов в неделю. Место учебного предмета «Профильный труд» (кулинария) в учебном плане для 8 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
8	34	7	234

Количество часов по четвертям:

1 четверть	53
2 четверть	56
3 четверть	72
4 четверть	53

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд (кулинария)» 8 класса

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) 8 класс.

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 «Профильный труд (кулинария)», 8 класс

№ п/п	Темы программы	Количество часов
I.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	5
II.	Кулинарные блюда	28
III.	Соусы	20
IV.	Работа с тестом	56
V.	Супы. Приготовление супов.	20
VI.	Вторые блюда	33
VII.	Заготовка продуктов	12
VIII.	Блюда из макаронных изделий	17
IX.	Блюда из яиц	4
X.	Блюда из круп	14
XI.	Приготовьте сами	25
ИТОГО:		234

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 пшеничной 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	Тема	Кол ичес тво часо в	Календа рные сроки	Основные виды учебной деятельности обучающихся
I четверть (53 часа.)				
Раздел 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ - 5часов.				
1, 2	Вводное занятие. Правила безопасности во время практических работ. Инструктаж по ТБ.	2		Беседа. Профессия повара. Цели и задачи обучения. Правила техники безопасности. Распределение рабочих мест. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи.
3	Санитарные требования к кухне. Санитарные требования к одежде.	1		Изучение новой темы: Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи.
4,5	Правила личной гигиены. Правила хранения и приготовления пищи.	2		Изучение и закрепление нового материала.
Раздел 2. Кулинарные блюда – 28 часов				
6,7	Пищевой рацион. Минеральные вещества.	2		Изучение и закрепление нового материала: значение питания в жизни человека. Повторение правил безопасности
8,9	Питательная ценность кулинарных блюд. Гигиена приготовления пищи.	2		Изучение и закрепление нового материала. Способы выбора доброкачественных продуктов.
10	Правила техники безопасности при пользовании электрооборудованием. Место приготовления пищи и его	1		Изучение и закрепление нового материала: значение питания в жизни человека. Повторение правил безопасности

	оборудование.			
11,12	Продукты питания. Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Правильное питание.	2		Изучение и закрепление нового материала: значение питания в жизни человека. Повторение правил безопасности
13,14	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
15,16	Средства ухода за посудой. Правила пользования посудой	2		Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Предупреждение травматизма. Соблюдение правил при использовании посуды. Изучение и закрепление нового материала.
17	Заготовка продуктов. Засолка и квашение.	1		Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.
18,19	Засолка огурцов. Практическая работа.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа
20, 21	Самостоятельная работа по теме: «Заготовка продуктов».	2		Выполнение самостоятельной работы
22,23	Квашение капусты. Практическая работа.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
24, 25, 26	Сервировка стола к обеду. Бутерброды открытые и закрытые. Приготовление салата из овощей.	3		Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
27, 28	Культура поведения за столом	2		Знакомство с основными принципами правильного поведения за столом.
29, 30	Практическая работа: Правила и приёмы ухода за посудой. Сервировка стола к обеду	2		Практическая работа. Правила и приёмы ухода за посудой. Сервировка стола к обеду
31, 32, 33	Контрольный тест по теме «Кулинарные блюда»	3		Проверка знаний. Контрольная работа по изученной теме. Анализ контрольной работы.

Раздел 3. Соусы – 20 часов

34, 35	Виды соусов. Рецепт приготовления соусов	4		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
36, 37	Кисло-сладкий соус. Приготовление сметанного соуса	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»
38, 39	Белый соус на мясном бульоне. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне	4		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа «Приготовление белого соуса»
40, 41, 42	Горчичная заправка. Приготовление заправки горчичной	3		Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации соусов. Практическая работа
43, 44	Салатная заправка. Приготовление заправки салатной.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
45, 46, 47	Соус томатный. Приготовление томатного соуса	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
48, 49	Майонез. Приготовление домашнего майонеза. Блюда с использованием майонеза	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
50.51	Практическая работа: Приготовление соуса на выбор. Сервировка стола к обеду	2		Закрепление изученного по теме «Соусы». Проверка знаний: Практическая работа.
52, 53	Обобщающий урок по теме: «Соусы. Виды соусов». Тест по теме «Соусы»	2		Урок повторение и обобщения знаний. Контрольная работа (тест)

II четверть (56 ч.)**Раздел 4. Работа с тестом - 56 часов**

54	Правила безопасности во время практических работ. Инструктаж по ТБ.	1		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
55, 56, 57, 58	Приготовление бесдрожжевого теста. Изготовление вареников с картошкой.	4		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

59, 60, 61	Пресное тесто. Изготовление фарша. Приготовления пельменей. Лепка пельменей. Отваривание пельменей.	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
62, 63	.Изготовление вареников с творогом.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
64, 65	Приготовление слоеного теста.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
66, 67, 68	Хачапури из слоеного теста	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
69, 70	Сладкие языки из слоеного теста	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
71, 72	Жучки с повидлом из слоеного теста	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
73, 74	Пицца из слоеного теста	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
75, 76, 77	Приготовление дрожжевого теста. Пирожки с картошкой из дрожжевого теста	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
78, 79	Пирожки с капустой из дрожжевого теста	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
80, 81	Пирожки с луком, яйцом	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
82, 83, 84	Пирожки сладкие	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
85, 86	Расстегаи	2		Урок комплексного применения ЗУН

87, 88	Пицца	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
89, 90, 91	Рецепты и приготовление блинов и оладий.	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
92, 93	Творожные рогалики	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
94, 95	Повторение темы: виды теста, изделия из теста. Тест.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
96, 97, 98	Повторение рецептов приготовления теста. Сосиска в тесте	3		Урок повторения и обобщения по теме: «Рыба, блюда из рыбы». Игра «Поле чудес» по теме «Рыба»
99, 100	Самостоятельная практическая работа: Приготовление блюда на выбор из теста	2		Самостоятельная работа. Практическая работа.
101, 102	Сервировка стола к обеду. Круглый стол: Я люблю готовить.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
103-105	Повторение рецептов блюд из теста. Обобщение по теме: «Блюда из теста». Контрольная работа	3		Повторение и обобщение знаний
106, 107	Практическая работа по теме: «Санитарные требования к кухне».	2		Практическая работа.
108, 109	Деловая игра «Моя кухня»	2		Урок – игра.

III четверть (72 ч.)

Раздел 5. Супы. Приготовление супов – 20 часов

110	Повторение техники безопасности на уроках кулинарии	1		Беседа Правила техники безопасности на уроках
-----	---	---	--	---

				кулинарии.
112, 113	Приготовление супа с вермишелью на курином бульоне	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
114, 115	Приготовление борща	2		Урок комплексного применения ЗУН
116- 118	Приготовление супа харчо	3		Урок усвоения новых знаний. Практическая работа.
119, 120	Приготовление супа щи	2		Урок усвоения новых знаний
121, 122	Приготовление супа солянка сборная	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
123- 125	Приготовление супа картофельного с мясом	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
126, 127	Приготовление супа ухи	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
128, 129	Закрепление знаний по изученной теме. Тест.	2		Закрепление знаний, выполнение теста.
Раздел 6. Вторые блюда – 33 часа				
130- 132	Вторые блюда из мяса, приготовление мяса отварного, котлет	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
133- 136	Приготовление биточков, шницелей рубленых	4		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

137-139	Приготовление бефстроганов	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
14-, 141	Рецептура мясных блюд	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
142, 143	Крылышки в маринаде	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
144-146	Голени запеченные	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
147, 148	Отбивные из филе грудки	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
149, 150	Рыбные котлеты	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
151-153	Особенности приготовления рыбных блюд. Жареная рыба	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
154, 155	Рыба в сладком соусе	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
156-158	Рыба в кляре	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
159-162	Обобщающий урок по теме «Вторые блюда». Практическая работа: Приготовление второго блюда на выбор.	4		Урок повторения и обобщения по теме: «Мясо. Блюда из мяса». Выполнение теста по теме «Мясо».
Раздел 7. Заготовка продуктов – 11 часов				
163-165	Способы заготовки продуктов для длительного хранения. Правила консервирования и стерилизации	3		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности

166, 167	Консервирование плодов. Этапы консервирования	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
168- 170	Рецептура приготовления ягодных и фруктовых компотов	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
171, 172	Повторение рецептов вторых блюд. Обобщение по теме: «Вторые блюда».	2		Повторение и обобщение знаний. Тест.
173, 174	Контрольная работа: «Супы. Вторые блюда».	2		Выполнение контрольной работы.
Раздел 8. Блюда из макаронных изделий - 17 часов				
175- 177	Использование макаронных изделий в кулинарии.	3		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
178, 179	Чтение и запись рецептов	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
180, 181	Технология приготовления макарон с овощами: спагетти с томатом.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
4 четверть (53 ч.)				
182- 184	Техника безопасности. Особенности приготовления блюд из макарон. Блюда из макаронных изделий. Перья с маслом.	3		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
185, 186	Макароны отварные с сыром.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
187, 188	Технология приготовления макарон по-флотски. Макароны по-флотски.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
189-	Урок повторения: Макаaronные изделия, рецепты блюд из	3		Повторение темы, просмотр презентации по теме «Блюда из макаронных изделий». Игра «Поле чудес» по

191	макарон.			теме «Макароны»
Раздел 9. Блюда из яиц - 4 часа				
192-195	Пасхальные яйца. Практическая работа: « Оформление пасхальных яиц»	4		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
Раздел 10. Блюда из круп – 14 часов				
196	Традиции приготовления каш на Руси.	1		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
197, 198	Блюда из круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каши.	2		Просмотр презентации «Виды каш» (вязкие, жидкие, рассыпчатые); о подготовке круп к варке. Требования к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая
199, 200	Технология приготовления рисовой запеканки.	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
201, 202	Технология приготовления гречневой каши.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
203-205	Рецепты каш с овощами. Технология приготовления кукурузной, пшениной каши.	3		Практическая работа: «Блюда из круп». Приготовление каши гречневой, пшённой»
206, 207	Обобщение по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная. Практическая работа.	2		Урок обобщения и повторения знаний по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная
208, 209	Контрольная работа: «Блюда из круп».	2		Выполнение контрольной работы
Раздел 11. Приготовьте сами – 25 часов				
210, 211	Салат «Здоровье».	2		Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации сладких блюд

212, 213	Приготовление компота из сухофруктов. Гренки	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
214	Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок.	1		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
215, 216	Правила приготовления киселя Горячие бутерброды.	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
217, 218	Макароны по-флотски	2		Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
219, 220	Салат рыбный	2		Контроль знаний. Практическая контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».
221, 222	Суп с фрикадельками и сухарями	2		Повторение и обобщение знаний по темам «Блюда из овощей, салатов, круп, макаронных изделий»
223- 225	Картофель, запеченный с яйцом и помидорами	3		Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил техники безопасности. Практическая работа
226, 227	Урок повторения и обобщения знаний по изученной теме	2		Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
228, 229	Урок повторения и обобщения знаний по изученным темам	2		Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
230	Урок повторения и обобщения знаний по изученным темам.	1		Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
231, 232	Годовая контрольная работа	2		Выполнение контрольной работы
233, 234	Уроки повторения и обобщения знаний по изученным темам. Проверочный тест	2		Повторение и обобщение знаний. Выполнение теста

7. Описание учебно-методического и 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. Учеб. пособие под редакцией Бренц М. Я., Сизова Н. П., Москва, 2008 г.
9. «Технология 8 класс» Обслуживающий труд, О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.: -М, «ДРОФА» 2017
10. Вторые блюда - вторые по названию // www.pelmen4eg.ru.
11. Вкусно приготовим. Вторые блюда // www.prigotovim.org

"Согласовано"

Заместитель директора по УР

Полоскова Н.С.

Лист коррекции по предмету Профильный труд (кулинария) 7класс

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