

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

<p>«Рассмотрено» Руководитель М.О. <i>Фр</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>Лосе</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, 7 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 7 класса разработана на основе АООП образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1) 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

Программа составлена с учетом психофизических особенностей школьников с нарушением интеллектуального развития.

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 следует отводить 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) отведено 6 часов в неделю.

Место учебного предмета «Профильный труд» в учебном плане для 7 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
7	34	7	241

Срок реализации программы -1 год

Количество часов по четвертям

1 четверть	59
2 четверть	56
3 четверть	71
4 четверть	55

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд (кулинария)» 7 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) 7 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)», 7 класс

№ п/п	Темы программы	Количество часов
I.	Кулинарные блюда	28
II.	Соусы	31
III.	Овощи	28
IV.	Рыба	37
V.	Мясо	35
VI.	Заготовка продуктов	6
VII.	Блюда из макаронных изделий	21
VIII.	Блюда из круп	16
IX.	Сладкие блюда	21
X.	Приготовьте сами	18
ИТОГО:		241

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	Тема	Кол ичес тво часо в	Календа рные сроки	Основные виды учебной деятельности обучающихся
I четверть (50 ч.)				
Раздел 1. Кулинарные блюда – 28 часов				
1-3	Вводное занятие. Правила безопасности во время практических работ.	3	сентябрь 1	Беседа. Профессия повара. Цели и задачи обучения. Правила техники безопасности. Распределение рабочих мест. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи
4-5	Питательная ценность кулинарных блюд. Гигиена приготовления пищи.	2	4	Изучение и закрепление нового материала.
6-7	Правила техники безопасности при пользовании	2	7	Изучение и закрепление нового материала: значение

	электрооборудованием.			питания в жизни человека. Способы выбора доброкачественных продуктов. Повторение правил безопасности
8-10	Место приготовления пищи и его оборудование. Правила и приёмы ухода за посудой.	3	8	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.
11-12	Продукты питания. Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Правильное питание.	2	11	Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь
13-14	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты	2	14	Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.
15-17	Питательная ценность кулинарных блюд. Приготовление осеннего салата	3	15	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа
18-21	Сервировка стола к обеду. Бутерброды открытые и закрытые. Приготовление салата из овощей.	4	18, 21	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
22-24	Культура поведения за столом	3	22	Знакомство с основными принципами правильного поведения за столом.
25-26	Практическая работа: Правила и приёмы ухода за посудой. Сервировка стола к обеду	2	25	Практическая работа. Правила и приёмы ухода за посудой. Сервировка стола к обеду
27-28	Контрольный тест по теме «Кулинарные блюда»	2	28	Проверка знаний. Контрольная работа по изученной теме
Раздел 2. Соусы – 31 час				
29-33	Виды соусов. Рецепт приготовления соусов	5	29, октябрь 2	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
34-38	Сметанный соус. Приготовление сметанного соуса	5	5, 6	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»
39-42	Белый соус на рыбном бульоне. Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне	4	9, 12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа «Приготовление белого соуса»
43-47	Горчичная заправка. Приготовление заправки горчичной	5	13	Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации соусов. Практическая работа

48-49	Салатная заправка. Приготовление заправки салатной.	2	16	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
50-51	Соус томатный. Приготовление томатного соуса	2	19	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
52-54	Соус сливочный для наггетсов. Приготовление соуса.	3	20	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
55-56	Майонез. Блюда с использованием майонеза	2	23	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
57-58	Практическая работа: Приготовление соуса на выбор. Сервировка стола к обеду	2	26	Закрепление изученного по теме «Соусы». Проверка знаний: Практическая работа.
59-61	Обобщающий урок по теме: «Соусы. Виды соусов». Тест по теме «Соусы»	3	27	Урок повторение и обобщения знаний. Контрольная работа (тест)
II четверть (48 ч.)				
Раздел 3. Овощи – 28 часов				
62-63	Первичная обработка овощей, тепловая обработка овощей	2	ноябрь, 9	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
64-68	Приготовление блюд из овощей, закуски (салаты и винегреты)	5	10, 13	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
69-73	Приготовление салата «Весна» и приготовление салата картофельного	5	16, 17	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
74-75	Приготовление винегрета овощного	2	20	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
76-77	Первые блюда из овощей, приготовление супа овощного	2	23	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
78-82	Вторые блюда и гарниры из овощей	5	24, 25	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
83-84	Приготовление свеклы тушеной	2	27	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
85-86	Приготовление котлет морковных.	2	30	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
87-89	Обобщающий урок по теме: «Овощи». Тест по теме «Овощи»	3	декабрь, 1	Урок повторения и обобщения по теме: «Овощи. Блюда из овощей». Контроль знаний по теме: «Блюда из овощей» Выполнение теста
Раздел 4. Рыба – 36 часов				
90-91	Рыба, рыбные продукты, рыбные полуфабрикаты, рыбное филе.	2	4	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
92-93	Первичная обработка рыбы. Приспособления для очистки	2	7	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

	рыбы			работа.
94-96	Тепловая обработка рыбы: варка, припускание, жарка, тушение.	3	8	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
97-100	Приготовление блюд из рыбы: рыба в сухарях; рыба печеная	4	12, 14	Урок комплексного применения ЗУН
101-103	Приготовление сельди с гарниром	3	15	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
104-107	Первые блюда из рыбы, приготовление супа с рыбными консервами, ухи.	4	18, 21	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
108-110	Вторые блюда из рыбы, приготовление рыбы отварной с соусом.	3	22	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
111-112	Приготовление рыбы жаренной.	2	25	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
113-117	Практическая работа: Приготовление рыбного блюда на выбор. Тест по теме «Рыба»	5	28, 29	Урок повторения и обобщения по теме: «Рыба, блюда из рыбы». Игра «Поле чудес» по теме «Рыба»
III четверть (60 ч.)				
118-119	Повторение техники безопасности на уроках кулинарии	2	январь, 11	Беседа Правила техники безопасности на уроках кулинарии.
120-124	Приготовление рыбных закусок, бутербродов, салатов	5	12, 15	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
125-126	Приготовление рыбы под маринадом	2	18	Урок комплексного применения ЗУН
Раздел 5. Мясо - 30 часов				
127-129	Мясо, мясные продукты, мясные полуфабрикаты, мясное филе, их ассортимент	3	19	Урок усвоения новых знаний. Практическая работа.
130-131	Первичная обработка мяса, виды обработки. Приспособления для обработки мяса.	2	22	Урок усвоения новых знаний
132-133	Тепловая обработка мяса: варка, припускание, жарка, тушение.	2	25	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
134-138	Приготовление блюд из мяса. Закуски из мяса и мясных продуктов.	5	26, 26	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
139-142	Первые блюда из мяса. Приготовление супа с мясными консервами, суп с мясными фрикадельками.	4	29, февраль, 1	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
143-	Вторые блюда из мяса, приготовление мяса отварного, котлет	5	2, 5	Изучение и закрепление нового материала. Практическая

147				работа.
148-152	Приготовление биточков, шницелей рубленых	5	8, 9	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
153-154	Приготовление бефстроганов	2	12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
155-156	Рецептура мясных блюд	2	15	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
157-161	Обобщающий урок по теме «Мясо». Практическая работа: Приготовление мясного блюда на выбор.	5	16, 19	Урок повторения и обобщения по теме: «Мясо. Блюда из мяса». Выполнение теста по теме «Мясо».
Раздел 6. Заготовка продуктов – 6 часов				
162-163	Способы заготовки продуктов для длительного хранения. Правила консервирования и стерилизации	2	22	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
164-165	Консервирование плодов. Этапы консервирования	2	26	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
166-167	Рецептура приготовления компотов	2	29	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
Раздел 7. Блюда из макаронных изделий - 16 часов				
168-170	Использование макаронных изделий в кулинарии.	3	март, 1	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
171-172	Чтение и запись рецептов	2	4	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
173-174	Блюда из макаронных изделий. Ракушки с маслом.	2	7	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
175-176	Особенности приготовления блюд из макарон Рожки отварные с сыром.	2	11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
177-178	Технология приготовления макарон по – флотски. Макароны по-флотски.	2	14	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
179-181	Технология приготовления макарон с овощами: Перья с томатом.	3	15	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
182-185	Повторение рецептов блюд из макаронных изделий. Обобщение по теме: «Блюда из макаронных изделий».	4	18, 21	Урок повторения, просмотр презентации по теме «Блюда из макаронных изделий». Игра «Поле чудес» по теме «Макароны»
186-	Контрольная работа: «Блюда из макаронных изделий».	3	22	Выполнение контрольной работы

188				
4 четверть (48 ч.)				
Раздел 8. Блюда из круп – 16 часов				
189-190	Традиции приготовления каш на Руси.	2	апрель, 1	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
191-192	Блюда из круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каши.	2	4	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
193-195	Технология приготовления рисовой запеканки.	3	5	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
196-197	Технология приготовления каши по выбору гречневая, овсяная, манная.	2	8	Практическая контрольная работа: «Блюда из круп». Приготовление каши гречневой, пшённой.»
198-199	Контрольная работа: «Блюда из круп».	2	11	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
200-202	Пасхальные яйца. Практическая работа: « Оформление пасхальных яиц»	3	12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
203-204	Обобщение по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная	2	15	Урок обобщения и повторения знаний по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная
Раздел 9. Сладкие блюда - 19 часов				
205-206	Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд.	2	18	Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации сладких блюд
207-209	Приготовление компота из сухофруктов. Гренки	3	19	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
210-213	Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок.	4	22, 25	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
214-216	Правила приготовления киселя Горячие бутерброды.	3	26	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
217-221	Приготовление желе молочного. Яблоки в тесте.	5	май, 2, 3	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
222-223	Контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».	2	6	Контроль знаний. Практическая контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».

224-225	Урок повторения и обобщения знаний по изученной теме	2	13	Повторение и обобщение знаний по темам «Блюда из овощей, салатов, круп, макаронных изделий»
Раздел 10. Приготовьте сами – 18 часов				
226-227	Сельдь «под шубой» или салат «Здоровье».	2	16	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил техники безопасности. Практическая работа
228-230	Салат из фруктов или из овощей	3	17	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
231-232	Макароны по-флотски или корзиночки из яиц с салатом	2	20	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
233-234	Жареная рыба под маринадом или сельдь рубленая или салат рыбный	2	23	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
235-237	Суп с фрикадельками и сухарей	3	24	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
238-239	Картофель, запеченный с яйцом и помидорами	2	27	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа
240-241	Борщ холодный или суп из сухофруктов	2	30	Повторение и обобщение знаний. Практическая работа

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. Вкусно приготовим. Вторые блюда // www.priготовim.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) 7класс

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