

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель директора


Печковский Д.С.

«31» августа 2023г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Приказ № 219
от «31» августа 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«Кулинарное дело»

5-9 класс

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «31» августа 2023г.

Аннотация к рабочей программе основной школы учебного предмета

« Кулинарное дело» (5-9 класс)

| | |
|--|--|
| Место в учебном плане/недельная нагрузка | Второй уровень образования, учебный план 5 класс, 2 часа в неделю, 6 класс -2 часа в неделю, 7 класс – 2 часа в неделю, 8 класс- 2 часа в неделю, 9 класс-2 часа в неделю. |
| Базовый/профильный/углубленный/курс. Обоснование выбора курса | Программа полностью отражает базовый уровень подготовки школьников |
| Документы в основе составления рабочей программ | <p>1.В.В.Гладкая Социальная – бытовая подготовка воспитанников специальных(коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида: Методическое пособие-2-е изд, М.:изд-воНЦЭНАС,2006.-192с.- (Коррекционная школа).</p> <p>2.С.А. Львова Практический материал к урокам социально – бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида.5-9 классы: пособие для учителя /С.А. Львова-Гуманитар. изд. центр ВЛАДОКС,2005.-136с.:ил.-(Коррекционная педагогика). Рабочая (учебная) программа по литературе для 5-9 классов составлена на основе:</p> <p>3.В.П. Субчева. Социально – бытовая ориентировка. Учебное пособие 5-9 класс. Для специальных (коррекционных)Школ 8 вида,-М.: Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС,2014.-55с.:ил.-(Коррекционная педагогика).</p> <p>4. Путеводитель по самостоятельной жизни .Благотворительный фонд «Дети наши».- ООО «Издательство «Вокруг света»,2016.-336с. :ил. С учетом ФГОС ОВЗ и АООП образования обучающихся С легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант1),утвержденной педагогическим советом ОЧУ «Школа-интернат «Абсолют» Протокол №1от 29.08.2018г.</p> |
| Другие пособия (если и спользуются) | Дидактические материалы Путеводитель по самостоятельной жизни.: Просвещение,2017г используются) |
| Электронные ресурсы(если используются) | <ul style="list-style-type: none"> • http://www.proschkolu.ru |

Содержание учебного предмета «Кулинарное дело»

5 класс

1. Введение(2ч)

Познакомить с планами работы на учебный год. Провести беседу о профессии повар. Ознакомить с техникой безопасности в кулинарной мастерской. Осознавать себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

2. Личная гигиена (16ч)

Сообщить основные правила работы в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила поведения в кулинарной мастерской. Приобретать навыки под контролем учителя организовать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

Познакомить с правилами личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Дать понятие о видах специальной одеждой при работе на кухне, школьной столовой. Провести экскурсию в школьную столовую. Формировать навыки надевания косынки и завязывания пояса на фартуке. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении пищи. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи. Формировать умения адекватно применять доступные технологии.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при хранении пищевых продуктов. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при хранении пищевых продуктов. Расширять кругозор и словарный запас. Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.

Закрепить полученные знания по соблюдению правил личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать доступные источники и

средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Освоить навыки надевания фартука, завязывания пояса и косынки. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

3. Инструктаж по ТБ - 1ч.

Повторить и закрепить знания по правилу поведения в кулинарной мастерской. Закрепить правила по соблюдению техники безопасности при работе в кулинарной мастерской.

Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

4. Кухня и её оборудование - 4ч.

Дать представление о значении кухни в быту человека.

Познакомить с оборудованием кухни и его назначением. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Ознакомить с правилами пользования бытовой электрической печью и ТБ при работе с электроприборами. Формировать навыки пользования бытовой электрической печью. Аккуратно и бережно относиться к оборудованию и инструментам.

Освоить правила пользования бытовой электрической печью. Закрепить полученные знания по ТБ при работе с эл. печью. Осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями к содержанию помещения кухни. Рассказать о видах кухонного инвентаря, назначение кухонного инвентаря и правила ухода за ним. Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

5. Физиология питание - 4ч.

Ознакомить с основными продуктами питания растительного происхождения. Расширять кругозор и словарный запас. Использовать полученные знания для самостоятельного распределения продуктов по происхождению.

Познакомить с продуктами животного происхождения. Распределить продукты по происхождению. Слушать и принимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

6.Овощи. Формы нарезки овощей -14ч.

Дать понятие о значении овощей в питании человека. Определить виды овощей, из которых готовят салаты. Провести экскурсия в овощной магазин. Закрепить и расширить знания классификации овощей. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с последовательностью первичной обработки овощей и видами нарезки овощей. Ознакомить с техникой безопасности при работе с острыми колющими инструментами, приспособлениями для обработки овощей. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Познакомить с формами нарезки картофеля. Освоить навыки безопасной работы с овощечисткой и ножом при обработке и нарезки овощей. Формировать навыки по нарезке картофеля соломкой. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Дать представление о понятии форм нарезки моркови. Определить кулинарное использование форм нарезки овощей. Формировать навыки по нарезки моркови кружочками. Формировать навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой.

7.Сервировка стола - 4ч.

Ознакомить с порядком сервировки стола. Донести информацию о правилах поведения за столом. Закрепить знания о видах посуды и столовых приборов. Формировать навыки сервировки стола к чаю (салфетки, скатерть, чайная посуда, столовые приборы). Аккуратно и бережно относиться к посуде во время сервировки стола. Вступать в контакт и работать в коллективе.

Дать представление о понятии пользования столовыми приборами и правилами ухода за столовыми приборами. Формировать навыки пользования вилкой и ножом. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

8. Технология приготовления салатов из сырых овощей - 10ч.

Ознакомить с технологией приготовления салата из сырых овощей. Познакомить с видами заправки овощных салатов. Сообщить о санитарно-гигиенических требованиях при приготовлении салатов. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач.

Приготовить салат из свежих овощей. Закрепить навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой. Закрепить навыки нарезки овощей простой формы. Формировать навыки работы с теркой. Совершенствовать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Закрепить знания последовательной технологической операции по приготовлению салатов из сырых овощей. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

9. Первичная и тепловая обработка круп.

Дать представления о понятии происхождения, питательных свойств и разновидностей круп. Ознакомить с первичной обработкой круп (перебирают, удаляют примеси, промывают), с крупами, которых моют и не моют (манная, геркулес). Использовать усвоенные логические операции на наглядном примере.

Разъяснить технологию приготовления блюда из рисовой крупы. Дать понятия о видах каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из рисовой крупы. Совершенствовать навыки пользования электроплитой. Осознанно действовать на основе разных видов инструкции для решения практических и учебных задач.

Познакомить с технологией приготовления блюда из гречневой крупы. Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из гречневой крупы. Совершенствовать навыки безопасной работы с горячими

жидкостями. Слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

Составить технологическую карту приготовления блюда из гречневой или рисовой крупы. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

10. Технология приготовления пищи. Жидкие горячие блюда.

Знать: правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Уметь: бережно относиться к оборудованию, посуде, инвентарю.

Знать: технологию приготовления бульона на мясной косточке.

Уметь: чистить овощи, готовить мясной бульон.

Знать: технологию приготовления мясного и куриного бульона.

Уметь: готовить суп с лапшой на курином бульоне.

Знать: технологию приготовления суп харчо.

Уметь: готовить жидкие горячие блюда.

Знать: технологию приготовления супа из рыбы, ТБ при работе с электроплитой.

Уметь: разделывать рыбу, готовить суп из речной и морской рыбы, соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями.

Знать: правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Уметь: приготовить борщ.

11. Изделия из теста.

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

5 класс

| Вид контроля | 1 триместр | 2 триместр | 3 триместр | Год |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| <i>Тесты</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>3</i> |

6 класс

Формы и сроки контроля

6 класс

1. Введение(2ч)

Познакомить с планами работы на учебный год. Провести беседу о профессии повар. Ознакомить с техникой безопасности в кулинарной мастерской. Осознавать себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

2. Личная гигиена (16ч)

Сообщить основные правила работы в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила поведения в кулинарной мастерской. Приобретать навыки под контролем учителя организовать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

Познакомить с правилами личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Дать понятие о видах специальной одеждой при работе на кухне, школьной столовой. Провести экскурсию в школьную столовую. Формировать навыки надевания косынки и завязывания пояса на фартуке. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении пищи. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи. Формировать умения адекватно применять доступные технологии.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при хранении пищевых продуктов. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при хранении пищевых продуктов. Расширять кругозор и словарный запас. Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.

Закрепить полученные знания по соблюдению правил личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Освоить навыки надевания фартука, завязывания пояса и косынки. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

3. Инструктаж по ТБ - 1ч.

Повторить и закрепить знания по правилу поведения в кулинарной мастерской. Закрепить правила по соблюдению техники безопасности при работе в кулинарной мастерской.

Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

4. Кухня и её оборудование - 4ч.

Дать представление о значении кухни в быту человека.

Познакомить с оборудованием кухни и его назначением. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Ознакомить с правилами пользования бытовой электрической печью и ТБ при работе с электроприборами. Формировать навыки пользования бытовой электрической печью. Аккуратно и бережно относиться к оборудованию и инструментам.

Освоить правила пользования бытовой электрической печью. Закрепить полученные знания по ТБ при работе с эл. печью. Осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями к содержанию помещения кухни. Рассказать о видах кухонного инвентаря, назначение кухонного инвентаря и правила ухода за ним. Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

5. Физиология питание - 4ч.

Ознакомить с основными продуктами питания растительного происхождения. Расширять кругозор и словарный запас. Использовать полученные знания для самостоятельного распределения продуктов по происхождению.

Познакомить с продуктами животного происхождения. Распределить продукты по происхождению. Слушать и принимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

6.Овощи. Формы нарезки овощей -14ч.

Дать понятие о значении овощей в питании человека. Определить виды овощей, из которых готовят салаты. Провести экскурсия в овощной магазин. Закрепить и расширить знания классификации овощей. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с последовательностью первичной обработки овощей и видами нарезки овощей. Ознакомить с техникой безопасности при работе с острыми колющими инструментами, приспособлениями для обработки овощей.

Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Познакомить с формами нарезки картофеля. Освоить навыки безопасной работы с овощечисткой и ножом при обработке и нарезки овощей. Формировать навыки по нарезке картофеля соломкой. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Дать представление о понятии форм нарезки моркови. Определить кулинарное использование форм нарезки овощей. Формировать навыки по нарезки моркови кружочками. Формировать навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой.

7.Сервировка стола - 4ч.

Ознакомить с порядком сервировки стола. Донести информацию о правилах поведения за столом. Закрепить знания о видах посуды и столовых приборов. Формировать навыки сервировки стола к чаю (салфетки, скатерть, чайная посуда, столовые приборы). Аккуратно и бережно относиться к посуде во время сервировки стола. Вступать в контакт и работать в коллективе.

Дать представление о понятии пользования столовыми приборами и правилами ухода за столовыми приборами. Формировать навыки пользования вилкой и ножом. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

8.Технология приготовления салатов из сырых овощей - 10ч.

Ознакомить с технологией приготовления салата из сырых овощей. Познакомить с видами заправки овощных салатов. Сообщить о санитарно-гигиенических требованиях при приготовлении салатов. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач.

Приготовить салат из свежих овощей. Закрепить навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой. Закрепить навыки нарезки овощей простой формы. Формировать навыки работы с теркой. Совершенствовать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Закрепить знания последовательной технологической операции по приготовления салатов из сырых овощей. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

9. Первичная и тепловая обработка круп.

Дать представления о понятии происхождения, питательных свойств и разновидностей круп. Ознакомить с первичной обработкой круп (перебирают, удаляют примеси, промывают), с крупами, которых моют и не моют (манная, геркулес). Использовать усвоенные логические операции на наглядном примере.

Разъяснить технологию приготовления блюда из рисовой крупы. Дать понятия о видах каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из рисовой крупы. Совершенствовать навыки пользования электроплитой. Осознанно действовать на основе разных видов инструкции для решения практических и учебных задач.

Познакомить с технологией приготовления блюда из гречневой крупы. Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из гречневой крупы. Совершенствовать навыки безопасной работы с горячими жидкостями. Слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

Составить технологическую карту приготовления блюда из гречневой или рисовой крупы. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

10. Технология приготовления пищи. Жидкие горячие блюда.

Знать: правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Уметь: бережно относиться к оборудованию, посуде, инвентарю.

Знать: технологию приготовления бульона на мясной косточке.

Уметь: чистить овощи, готовить мясной бульон.

Знать: технологию приготовления мясного и куриного бульона.

Уметь: готовить суп с лапшой на курином бульоне.

Знать: технологию приготовления суп харчо.

Уметь: готовить жидкие горячие блюда.

Знать: технологию приготовления супа из рыбы, ТБ при работе с электроплитой.

Уметь: разделывать рыбу, готовить суп из речной и морской рыбы, соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями.

Знать: правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Уметь: приготовить борщ.

11. Изделия из теста.

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

| Вид контроля | 1 триместр | 2 триместр | 3 триместр | Год |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| <i>Тесты</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>3</i> |

7 класс

Формы и сроки контроля

6 класс

1. Введение(2ч)

Познакомить с планами работы на учебный год. Провести беседу о профессии повар. Ознакомить с техникой безопасности в кулинарной мастерской. Осознавать себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга.

2. Личная гигиена (16ч)

Сообщить основные правила работы в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила поведения в кулинарной мастерской. Приобретать навыки под контролем

учителя организовать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

Познакомить с правилами личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Закрепить знания правила личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Дать понятие о видах специальной одеждой при работе на кухне, школьной столовой. Провести экскурсию в школьную столовую. Формировать навыки надевания косынки и завязывания пояса на фартуке. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении пищи. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи. Формировать умения адекватно применять доступные технологии.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями при хранении пищевых продуктов. Закрепить знания санитарно-гигиенических требований при хранении пищевых продуктов. Расширять кругозор и словарный запас. Принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе.

Закрепить полученные знания по соблюдению правил личной гигиены при работе в кулинарной мастерской. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Освоить навыки надевания фартука, завязывания пояса и косынки. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

3. Инструктаж по ТБ - 1ч.

Повторить и закрепить знания по правилу поведения в кулинарной мастерской. Закрепить правила по соблюдению техники безопасности при работе в кулинарной мастерской.

Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

4. Кухня и её оборудование - 4ч.

Дать представление о значении кухни в быту человека.

Познакомить с оборудованием кухни и его назначением. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Ознакомить с правилами пользования бытовой электрической печью и ТБ при работе с электроприборами. Формировать навыки пользования бытовой электрической печью. Аккуратно и бережно относиться к оборудованию и инструментам.

Освоить правила пользования бытовой электрической печью. Закрепить полученные знания по ТБ при работе с эл. печью. Осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности.

Познакомить с санитарно-гигиеническими требованиями к содержанию помещения кухни. Рассказать о видах кухонного инвентаря, назначение кухонного инвентаря и правила ухода за ним. Формировать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы.

5. Физиология питание - 4ч.

Ознакомить с основными продуктами питания растительного происхождения. Расширять кругозор и словарный запас. Использовать полученные знания для самостоятельного распределения продуктов по происхождению.

Познакомить с продуктами животного происхождения. Распределить продукты по происхождению. Слушать и принимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

6.Овощи. Формы нарезки овощей -14ч.

Дать понятие о значении овощей в питании человека. Определить виды овощей, из которых готовят салаты. Провести экскурсия в овощной магазин. Закрепить и расширить знания классификации овощей. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Ознакомить с последовательностью первичной обработки овощей и видами нарезки овощей. Ознакомить с техникой безопасности при работе с острыми колющими инструментами, приспособлениями для обработки овощей.

Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

Познакомить с формами нарезки картофеля. Освоить навыки безопасной работы с овощечисткой и ножом при обработке и нарезки овощей. Формировать навыки по

нарезке картофеля соломкой. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Дать представление о понятии форм нарезки моркови. Определить кулинарное использование форм нарезки овощей. Формировать навыки по нарезки моркови кружочками. Формировать навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой.

7.Сервировка стола - 4ч.

Ознакомить с порядком сервировки стола. Донести информацию о правилах поведения за столом. Закрепить знания о видах посуды и столовых приборов. Формировать навыки сервировки стола к чаю (салфетки, скатерть, чайная посуда, столовые приборы). Аккуратно и бережно относится к посуде во время сервировки стола. Вступить в контакт и работать в коллективе.

Дать представление о понятии пользования столовыми приборами и правилами ухода за столовыми приборами. Формировать навыки пользования вилкой и ножом. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

8.Технология приготовления салатов из сырых овощей - 10ч.

Ознакомить с технологией приготовления салата из сырых овощей. Познакомить с видами заправки овощных салатов. Сообщить о санитарно-гигиенических требованиях при приготовлении салатов. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач.

Приготовить салат из свежих овощей. Закрепить навыки безопасной работы с ножом и овощечисткой. Закрепить навыки нарезки овощей простой формы. Формировать навыки работы с теркой. Совершенствовать навыки самостоятельно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем во время работы. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Закрепить знания последовательной технологической операции по приготовления салатов из сырых овощей. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками.

9. Первичная и тепловая обработка круп.

Дать представления о понятии происхождения, питательных свойств и разновидностей круп. Ознакомить с первичной обработкой круп (перебирают,

удаляют примеси, промывают), с крупами, которых моют и не моют (манная, геркулес). Использовать усвоенные логические операции на наглядном примере.

Разъяснить технологию приготовления блюда из рисовой крупы. Дать понятия о видах каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из рисовой крупы. Совершенствовать навыки пользования электроплитой. Осознанно действовать на основе разных видов инструкции для решения практических и учебных задач.

Познакомить с технологией приготовления блюда из гречневой крупы. Провести первичную обработку крупы. Приготовить блюдо из гречневой крупы. Совершенствовать навыки безопасной работы с горячими жидкостями. Слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности.

Составить технологическую карту приготовления блюда из гречневой или рисовой крупы. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

10. Технология приготовления пищи. Жидкие горячие блюда.

Знать: правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Уметь: бережно относиться к оборудованию, посуде, инвентарю.

Знать: технологию приготовления бульона на мясной косточке.

Уметь: чистить овощи, готовить мясной бульон.

Знать: технологию приготовления мясного и куриного бульона.

Уметь: готовить суп с лапшой на курином бульоне.

Знать: технологию приготовления суп харчо.

Уметь: готовить жидкие горячие блюда.

Знать: технологию приготовления супа из рыбы, ТБ при работе с электроплитой.

Уметь: разделывать рыбу, готовить суп из речной и морской рыбы, соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями.

Знать: правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Уметь: приготовить борщ.

11. Изделия из теста.

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

Повторение пройденного материала 1 часа

Формы и сроки контроля

| Вид контроля | 1 триместр | 2 триместр | 3 триместр | Год |
|--------------|---------------|---------------|---------------|----------|
| <i>тесты</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>3</i> |

8 класс

1. Вводное занятие.

Знать: содержание и задачами предмета «Кулинарное дело» на учебный год.

Провести беседу о профессии помощника повара.

Уметь: определять работу помощника повара.

Знать: безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Уметь: организовывать свое рабочее место.

2. Санитария и гигиена.

Знать: санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения кухни.

Уметь: организовывать свое рабочее место.

Знать: санитарно-гигиенические требования к одежде.

Уметь: ухаживать за спецодеждой.

Знать: правила личной гигиены и правила работы в кулинарной мастерской.

Уметь: мыть руки и стричь ногти.

знать: санитарно-гигиенические требования при хранении пищевых продуктов и требования при подготовке продуктов к приготовлению пищи.

Уметь: производить органолептическую оценку овощей.

Физиология питания.

Знать: различные питательные вещества растительного и животного происхождения.

Уметь: определять основные компоненты пищи: источники энергии-углеводы, жиры; регуляция обмена веществ-витамины, белки; рост и обновление тканей-минеральные вещества, вода

Знать: энергетическую ценность пищевых продуктов.

Уметь: рассчитывать калорийность каши манной молочной.

Заготовка продуктов.

Знать: основные правила консервирования плодов и ягод, обеспечивающих минимальные потери вкусовых качеств и пищевой ценности; условия и сроки хранения.

Уметь: производить первичную обработку плодов и ягод.

Знать: способ переработки плодов и ягод.

Уметь: производить консервирование плодов и ягод (варенье из черной смородины).

Знать: технологическую последовательность переработки ягод и плодов.

Технология приготовления пищи. 13ч

Знать: правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Уметь: бережно относиться к оборудованию, посуде, инвентарю.

Знать: технологию приготовления бульона на мясной косточке.

Уметь: чистить овощи, готовить мясной бульон.

Знать: технологию приготовления мясного и куриного бульона.

Уметь: готовить суп с лапшой на курином бульоне.

Знать: технологию приготовления суп харчо.

Уметь: готовить жидкие горячие блюда.

Знать: технологию приготовления супа из рыбы, ТБ при работе с электроплитой.

Уметь: разделывать рыбу, готовить суп из речной и морской рыбы, соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями.

Знать: правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Уметь: приготовить борщ.

Сервировка десертного стола. (2час)

Знать: безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, электроприборами, горячими жидкостями.

Уметь: организовывать свое рабочее место.

Знать: правила сервировки десертного стола и правила этикета.

Уметь: накрыть стол с учетом выбранного меню.

Блюда из творога. (7часов)

Ознакомить с основными понятиями кисломолочной продукции (сливки, сметана, сыры, творог, йогурт). Рассказать о пищевой ценности молочных изделий. Использовать усвоенные логические операции на наглядном примере. Расширять кругозор и словарный запас.

Разъяснить технологию приготовления сырников. Закрепить навыки при работе с электроприборами. Приготовить замороженные сырники. Формировать навыки приготовления замороженных сырников. Слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности. Обращаться за помощью и принимать помощь.

Изделия из теста. (17час)

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

Повторение пройденного материала 1 час

Формы и сроки контроля

8 класс

| Вид контроля | 1 триместр | 2 триместр | 3 триместр | Год |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| <i>Тесты</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>3</i> |

9 Класс.

1.В водное занятие.

Знать: содержание и задачами предмета «Кулинарное дело» на учебный год.
Провести беседу о профессии помощника повара. безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.

Уметь: определять работу помощника повара. Организовывать свое рабочее место.

2.Технология приготовления пищи. 6 часов

Знать: правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены.

Уметь: бережно относиться к оборудованию, посуде, инвентарю.

Знать: технологию приготовления бульона на мясной косточке.

Уметь: чистить овощи, готовить мясной бульон.

Знать: технологию приготовления мясного и куриного бульона.

Уметь: готовить суп с лапшой на курином бульоне.

Знать: технологию приготовления суп харчо.

Уметь: готовить жидкие горячие блюда.

Знать: технологию приготовления супа из рыбы, ТБ при работе с электроплитой.

Уметь: разделывать рыбу, готовить суп из речной и морской рыбы, соблюдать ТБ при работе с горячими жидкостями.

Знать: правила гигиены и санитарии при приготовлении пищи. Уметь: приготовить борщ.

3.Твой дом (8час)

Знать: При приготовлении учитывать вкусовые сочетания продуктов. Эстетически украшать. Пользоваться инструментами и приспособлениями, соблюдая правила безопасной работы. Выполнять правила санитарной гигиены при приготовлении холодных блюд. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Уметь: Готовить из имеющихся продуктов холодные блюда самостоятельно. Выполнять первичную обработку овощей. Нарезать овощи по правилам кулинарного использования.

4. Приготовление первых блюд (4 часа)

Знать: технологию приготовления первых блюд, выполнять правила санитарной гигиены. Технику безопасности с предметами и оборудованием кухни. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Основная цель: Готовить из имеющихся продуктов холодные блюда самостоятельно. Выполнять первичную обработку овощей. Нарезать овощи по правилам кулинарного использования

5. Приготовление вторых блюд 6(часов)

Знать: технологию приготовления первых блюд, выполнять правила санитарной гигиены. Технику безопасности с предметами и оборудованием кухни. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Основная цель: Готовить из имеющихся продуктов холодные блюда самостоятельно. Выполнять первичную обработку овощей. Нарезать овощи по правилам кулинарного использования

6. Приготовление полуфабрикатов (10 часов)

Способы первичной обработки овощей. Машины для сортировки, мытья, очистки, нарезки и протирки картофеля, корнеплодов, зелени. Полуфабрикаты из овощей, способы их приготовления. Сроки хранения и реализации овощных полуфабрикатов. Правила технологии первичной обработки овощей.

Основные цели: умения выполнение первичной обработки овощей вручную и на машинах. Шинковка, измельчение, протирка картофеля и овощей (сырых, отварных, квашеных, соленых), вручную и на машинах. Безопасность труда при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки. Соблюдение санитарных норм.

, переодевать, кормить больного.

7. Образование 4 часа

Знать: стоит серьёзно относиться к выбору места учёбы. Это и уровень достатка, которым ты сможешь обеспечить себя и свою семью. И вообще весь образ жизни! Работа определяет не только то, чем будут заполнены твои будни, но и то, каким будет твой отдых.

Основные цели: Выбор профессии он сложен и мы знаем из чего выбирать. Между тем профессий существует великое множество

8. Приготовление кондитерских изделий. (4 часа)

Знать: кондитерские изделия их производство. Кондитерский цех местной кулинарии, оборудование и инвентарь цеха. Условия труда. Посуда, инструменты и приспособления. 1 Продукты и их подготовка. Печи, духовые шкафы правила безопасной работы и санитарии.

Основные цели: готовить продукты к использованию. Умело обращаться с инструментом и оборудованием.

9. Технология приготовления теста. (8 часов)

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

10. Технология приготовления теста. (9 часов)

Знать: технология приготовления бисквитного теста.

Уметь: пользоваться инвентарем и приспособлениями для приготовления изделия.

Знать: требования к качеству изделий из бисквитного теста.

Уметь: замешивать бисквитное тесто и выпекать пирог.

Знать: технология приготовления дрожжевое тесто.

Уметь: готовить опару.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: замешивать дрожжевое тесто.

Знать: технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста.

Уметь: готовить опару, замешивать тесто, производить формирование булочек, выпекать изделия.

11. Экономика домашнего хозяйства: 3 часа

Основные цели: значение экономии в домашнем хозяйстве; значение кредита, страхования; правила экономии (учёт реальных возможностей, контроль за расходами, перелицовка и реставрация вещей, экономия электроэнергии и т. д.) Планировать и подсчитывать расходы; соблюдать правила Экономии; заполнять ордер на получение и внесение денег в сберкасс

12.Трудоустройство: (4часа)

Учреждения и отделы по трудоустройству (отдел кадров, комиссия по трудоустройству населения, детская биржа труда). Оформление на работу и по договору. Документы, необходимые для поступления на работу. Их оформление. Деловые бумаги: заявление, анкета, расписка, заявка, правила их составления. Экскурсия в учреждение по трудоустройству.

Основные цели: учреждения и отделы по трудоустройству; местонахождение и название предприятий, где требуются рабочие по специальностям, изучаемым в школе; виды документов, необходимых для поступления на работу: правила перехода с одной работы на другую; перечень основных деловых и требования к их написанию. Обращаться в отделы кадров учреждений для устройства на работу; написать заявление о принятии на работу, о переходе, о представлении очередного отпуска, автобиография; заполнить анкету; написать расписку, докладную записку.

Формы и сроки контроля

9 класс

| Вид контроля | 1 триместр | 2 триместр | 3 триместр | Год |
|--------------|---------------|---------------|---------------|----------|
| <i>Тесты</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>3</i> |

Планируемые результаты освоения учебного предмета АООП»

Личностные результаты:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- 12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;

знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого;

знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения; решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;

знание названий торговых организаций, их видов и назначения;

совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;

первоначальные представления о статьях семейного бюджета;

представления о различных видах средств связи;

знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);

знание названий организаций социальной направленности и их назначения;

Достаточный уровень:

знание способов хранения и переработки продуктов питания;

составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;

самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;

соблюдение правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;

некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого);

пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач;

знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;

составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения

«Планируемые результаты освоения учебного предмета АООП»

Личностные результаты:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;**
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;**
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;**
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;**
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;**
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;**
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;**
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;**
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;**
- 10) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;**
- 11) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;**
- 12) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;**
- 13) проявление готовности к самостоятельной жизни.**

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; понимание их значения для здорового образа жизни человека;

приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

знание отдельных видов одежды и обуви, некоторых правил ухода за ними; соблюдение усвоенных правил в повседневной жизни;

знание правил личной гигиены и их выполнение под руководством взрослого;

знание названий предприятий бытового обслуживания и их назначения; решение типовых практических задач под руководством педагога посредством обращения в предприятия бытового обслуживания;

знание названий торговых организаций, их видов и назначения;

совершение покупок различных товаров под руководством взрослого;

первоначальные представления о статьях семейного бюджета;

представления о различных видах средств связи;

знание и соблюдение правил поведения в общественных местах (магазинах, транспорте, музеях, медицинских учреждениях);

знание названий организаций социальной направленности и их назначения;

Достаточный уровень:

знание способов хранения и переработки продуктов питания;

составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;

самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

самостоятельное совершение покупок товаров ежедневного назначения;

соблюдение правил личной гигиены по уходу за полостью рта, волосами, кожей рук и т.д.;

соблюдение правила поведения в доме и общественных местах; представления о морально-этических нормах поведения;

некоторые навыки ведения домашнего хозяйства (уборка дома, стирка белья, мытье посуды и т. п.);

навыки обращения в различные медицинские учреждения (под руководством взрослого);

пользование различными средствами связи для решения практических житейских задач;

знание основных статей семейного бюджета; коллективный расчет расходов и доходов семейного бюджета;

составление различных видов деловых бумаг под руководством учителя с целью обращения в различные организации социального назначения