**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Управление образования Администрации Артинского муниципального округа

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Сажинская средняя общеобразовательная школа

имени Героя Советского Союза Чухарева Вячеслава Федоровича»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  педагогическим советом,  протокол от 18.06.2025г №11 | УТВЕРЖДЕНО  директором МАОУ «Сажинская СОШ  им. Героя Советского союза Чухарева В.Ф.»  Приказ от 18.06.2025г. № 86-од |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

**«Профессионально - трудовое обучение: кулинария»**

для обучающихся по адаптированной образовательной программе

6 - 9 классов

Сажино

2025 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа «Профессионально- трудовой обучение: кулинария» составлена на основе адаптированной программы для 6 - 9 классов специальных (коррекционных) учреждений.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся. Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем.

Рабочая программа «Кулинария» разработана на основании следующих документов:

1. Закон РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12 2014 г. №1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

3. Устав МАОУ «Сажинская СОШ им. Героя Советского Союза Чухарева В.Ф.».

4. Учебный план МАОУ «Сажинская СОШ им. Героя Советского Союза Чухарева В.Ф.».

**Цель программы**:

формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

**Задачи:**

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.

2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.

3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе

**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.

**Общая характеристика учебного предмета**

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Кулинария» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

В учебном плане на изучение курса «Кулинария» в 6 - 9 классах отводится по 34 часа (из расчета – 1 час в неделю).

**Требования к уровню подготовки обучающихся**

**Система оценки планируемых результатов**

Предметные результаты изучения учебного предмета в 6 - 9 классах допускают разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: минимальный и достаточный уровни. Это даёт учителю возможность дифференцированно подходить к обучению детей с нарушенным интеллектом.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по отдельным предметам не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Достаточный уровень рассматривается как повышенный и не является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

**Минимальный уровень:**

* знать из чего состоит еда;
* различать виды бутербродов;
* выполнять правила заваривания чая;
* выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
* знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
* выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
* выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
* понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

**Достаточный уровень:**

* уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
* классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
* выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
* готовить тосты с использованием тостера;
* сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
* мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;

**Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета**

**Личностные результаты:**

* проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
* овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
* понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
* формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
* учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
* формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

**Регулятивные БУД:**

* самостоятельно организовывать своё рабочее место;
* принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
* осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
* осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
* осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
* обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
* адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

**Коммуникативные БУД:**

* вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
* высказывать свое мнение при обсуждении задания;
* работать индивидуально, в паре, в группе;
* участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
* читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
* использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
* эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

**Познавательные БУД:**

* ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
* использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
* делать элементарные выводы под руководством учителя;
* использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
* проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; − воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
* развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

**Основные формы работы:**

Рабочая программа «Кулинария» реализуется через проведение коррекционных занятий, носящих теоретический и практический характер.

Используется фронтальная, групповая, индивидуальная работа.

**Содержание учебного предмета в 6 - 9 классах**

**Место приготовления еды (зона практических действий)**

**• Правила поведения**

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

**• Кухонные принадлежности**.

 Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**• Правила пользования и ухода за посудой.**

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов. Сравнивать различные способы мытья посуды: в раковине - посудомоечной машине.

**• Бытовая техника** (посудомоечная машина, кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель) Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

**• Практические работы**

Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

 Правила оказания медицинской помощи.

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от  каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

Личная гигиена

 Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

Питание.

**• Физиология питания**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

 • **Бутерброды и горячие напитки**.

 Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

• **Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Определять место расположения рецепта в книге. Уметь правильно произвести расчёт салата по калькуляции.

**• Блюда из яиц**.

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

• **Молоко и молочные продукты.**

 Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и 10 сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

• **Крупы. Блюда из круп.**

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления молочного супа. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества каши. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

• **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Тематическое планирование 6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Кол – во часов** |
|  | Вводный урок. Правила поведения и техника в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ. | 1 |
|  | Особенности сервировки стола к чаю. Сервировка стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая. | 1 |
|  | **Практическая работа.** «Сервировка стола к чаю» | 1 |
|  | Какао. Технология приготовления какао. Первая помощь при ожогах. | 1 |
|  | **Практическая работа**. «Приготовление какао с молоком». Дегустация. Оценка качества работы | 1 |
|  | Овощи. История происхождения овощей. Пищевая (питательная)  ценность овощей. Способы хранения овощей | 1 |
|  | Овощи. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. | 1 |
|  | **Практическая работа**. «Определение овощей по внешнему виду, вкусу, цвету» | 1 |
|  | Паслёновые, пряные травы. Специи. | 1 |
|  | **Практическая работа**. «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету» | 1 |
|  | Холодильник. Назначение. Устройство. Правила безопасности при  эксплуатации холодильника. | 1 |
|  | Правила личной безопасности. Оказание первой помощи при порезах | 1 |
|  | Первичная обработка овощей. | 1 |
|  | Общие правила механической кулинарной обработки овощей. | 1 |
|  | Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука». | 1 |
|  | **Экскурсия в школьную столовую** «Правила хранения овощей» | 1 |
|  | Первичная обработка овощей. Последовательность и правила | 1 |
|  | Первичной обработки овощей: Корнеплоды и клубнеплоды. | 1 |
|  | «Обработка свёклы, моркови, картофеля». | 1 |
|  | Правила измельчения овощей. Формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки.  Техника безопасности с режущими инструментами | 1 |
|  | Техника безопасности с режущими инструментами.  Рецепт овощного салата из капусты и моркови». | 1 |
|  | **Практическая работа** «Простые формы нарезки овощей» | 1 |
|  | Кухонный комбайн, устройство, Основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. | 1 |
|  | Подготовка кочана капусты к выполнению практической работы.  **Практическая работа** «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты. Приготовление овощного салата» | 1 |
|  | Кухонные инструменты и кухонный комбайн. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (припускание). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (бланширование). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (жарение). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (пассерование). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (тушение). Виды тепловой обработки овощей. | 1 |
|  | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (запекание). Виды тепловой обработки овощей. Польза фруктов. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества. | 1 |
|  | **ВСЕГО** | **34 ч.** |

**Тематическое планирование 7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Кол – во часов** |
|  | Вводный урок. Правила поведения и техника в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ. | 1 |
|  | Правила поведения и техника в кабинете профильного труда. Инструктаж по личной ТБ. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды». | 1 |
|  | **Практическая работа** «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды». | 1 |
|  | Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека | 1 |
|  | Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Определение качества яиц при погружении в воду; при разбивании яйца». Способы определения свежести яиц. | 1 |
|  | Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. | 1 |
|  | «Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц» | 1 |
|  | **Практическая работа** «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую в «мешочек»» | 1 |
|  | Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы, приготовление глазуньи | 1 |
|  | **Практическая работа** «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального».  Дегустация. Оценка качества | 1 |
|  | Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | 1 |
|  | Молоко. Виды молока: сухое и сгущённое молоко. | 1 |
|  | Молоко. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: творог | 1 |
|  | **Экскурсия** **в школьную столовую**. Правила хранения молока. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: творог | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: кефир. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: сметана. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: простокваша. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: ряженка. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: йогурт. | 1 |
|  | Полезные свойства кисломолочных продуктов. Способы получения кисломолочных продуктов. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Различение кисломолочных продуктов | 1 |
|  | Блюда из молока: супы. (рецепт) | 1 |
|  | Блюда из молока: каши. | 1 |
|  | Блюда из молока: творожные блюда. | 1 |
|  | Блюда из молока: соусы. | 1 |
|  | Блюда из молока: сладкие блюда. | 1 |
|  | Блюда из молока: напитки. | 1 |
|  | Инструктаж по ТБ. Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила личной безопасности. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Наблюдение за работой варочной панели в процессе кипячения воды» | 1 |
|  | Знакомство с кулинарными рецептами наших мам и бабушек. Составление рецептурного сборника. | 1 |
|  | **ВСЕГО** | **34 ч.** |

**Тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Кол – во часов** |
|  | Вводный урок. Правила поведения и техника в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды». | 1 |
|  | Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека | 1 |
|  | Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. | 1 |
|  | Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. | 1 |
|  | **Экскурсия** **в школьную столовую**. Правила хранения яиц. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Определение качества яиц при погружении в воду; при разбивании яйца». Способы определения свежести яиц. | 1 |
|  | Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. | 1 |
|  | «Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц» | 1 |
|  | Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление омлета натурального. | 1 |
|  | Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | 1 |
|  | Молоко. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Различение молока по виду, цвету, консистенции» | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: творог | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: кефир. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: сметана. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: простокваша. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: ряженка. | 1 |
|  | Виды кисломолочных продуктов: йогурт. | 1 |
|  | Полезные свойства кисломолочных продуктов. Способы получения кисломолочных продуктов. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Различение кисломолочных продуктов | 1 |
|  | Блюда из молока: супы. | 1 |
|  | Блюда из молока: каши. | 1 |
|  | Блюда из молока: творожные блюда. | 1 |
|  | Блюда из молока: соусы. | 1 |
|  | Блюда из молока: сладкие блюда. | 1 |
|  | Блюда из молока: напитки. | 1 |
|  | **Практическая работа** «Приготовление молочного супа».   Дегустация. Оценка качества работы | 1 |
|  | Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу за варочной панелью. | 1 |
|  | Крупы.  Виды и свойства круп. Использование круп в кулинарии. | 1 |
|  | **Практическая работа.** «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа» | 1 |
|  | Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи. | 1 |
|  | Подготовка крупы к приготовлению.  **Практическая работа** «Гречневая каша рассыпчатая» | 1 |
|  | Пшенная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшенной крупы. | 1 |
|  | **ВСЕГО** | **34 ч.** |

**Тематическое планирование 9 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Кол – во часов** |
|  | Вводный урок. Правила поведения и техника в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ. | 1 |
|  | **Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни** | 1 |
|  | **Основы рационального питания** | 1 |
|  | **Способы обработки пищевых продуктов.** Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. | 1 |
|  | **Минеральные вещества и здоровье.** Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение | 1 |
|  | **Витамины**, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище. | 1 |
|  | **Животные продукты питания,** их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. | 1 |
|  | . **Растительные продукты питания,** их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Грибы съедобные, способы их обработки и применение в кулинарии. Отравления ядовитыми грибами, оказание первой помощи. | 1 |
|  | **Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом.** Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом. | 1 |
|  | **Наука о питании.** Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения, теорий питания А.М. Уголева, Г. Шелтона, диеты Г.С. Шаталовой, П. Брэгга и др. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию. | 1 |
|  | **Экология и** **качество продуктов.** Экологические проблемы природы, общества, человека. Негативные последствия использования технологий на качество продуктов, их влияние на здоровье человека. | 1 |
|  | **Элементы правильного питания в национальной кухне разных народов.** Продукты растительного происхождения в кухне народов своего региона. Разновидность холодных и горячих блюд в национальной кухне. Принципы подбора компонентов блюд и способов их приготовления. | 1 |
|  | Заимствование блюд одним народом у другого как результат взаимного культурного общения. Блюда русской, украинской, грузинской и другой кухни. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Дегустация десертов разных национальностей. | 1 |
|  | Виды макаронных изделий. | 1 |
|  | Технология приготовления блюд из макаронных изделий. | 1 |
|  | **Экскурсия** **в школьную столовую**. | 1 |
|  | Блюда из молока. Технология приготовления мороженого. | 1 |
|  | История киселя. Технология приготовления киселя. | 1 |
|  | Домашние заготовки. | 1 |
|  | Блюда из мяса. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Дегустация мясных изделий. | 1 |
|  | Блюда из рыбы. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Дегустация изделий из рыбы. | 1 |
|  | Сервировка стола. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Сервировка стола | 1 |
|  | Сладкие блюда. Домашние традиции. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Сладкие блюда | 1 |
|  | Приготовление обеда в походных условиях. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Дегустация пищи туриста. | 1 |
|  | Изделия из теста. Вред и польза. | 1 |
|  | **Практичекская работа.** Дегустация хлебобулочных изделий. | 1 |
|  | Банкет – коктейль. Оформление праздничного стола. | 1 |
|  | **Практичекская работа**. Приготовление салата (любого). Дегустация. | 1 |
|  | **ВСЕГО** | **34 ч.** |

**Учебно - методическое обеспечение:**

**Дидактическая среда**

**1. Учебная зона:**

Стол учителя

Модульные столы, стулья

Ноутбук

Магнитная доска

Тумба для плакатов и таблиц

Шкафы для посуды

**2. Зона практических действий:**

Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол

Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель,

миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф

Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз:

чайный, кофейный, столовый, модели мер

**3. Информационно-коммуникативная зона:**

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Комплект таблиц по кулинарии

**4. Учебно-методическое обеспечение кабинета:**

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом,

карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

**5. Список литературы**

1. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

4. Повар.Учеб.пособие для уч.сяпроф.училищ, лицеев и курсовых компинатов/В.А.Барановский, Л,Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и обшественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,О.М.Голованов.М.: «Академия»,2003г.

6. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2006г.

7. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.

8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

9. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

10. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

11. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.

***Интернет-сайты:***

* + http://supercook/ru- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
  + http://x-food/ru-Тайны кулинарии;
* http://www.restoran.ru;
* http://www.povarenok.ru
* http://www.frio.ru и другие