

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КОМИ
«Специальная (коррекционная) школа № 44» г. Усинска
«44 №-а торъя (коррекционнӧй) школа» Усинск карын Коми Республикаса
канму общеобразовательнӧй учреждение

РАССМОТРЕНА
МС
Протокол № 6
от «19» 05 2023

ПРИНЯТА
педсоветом
Протокол № 5
от «25» 05 2023

УТВЕРЖДЕНА
приказом
от «25» 05 2023
№ 119

Рабочая программы учебного предмета
«Кулинария»
5-9 класс

Составитель: Н. Н. Тимошинова,
учитель

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Разделы рабочей учебной программы	Страницы
Раздел I. Пояснительная записка. Цель, задачи, формы и методы работы при реализации программы. Ведущие идеи программы. Виды и формы контроля. 1.1 общая характеристика учебного предмета, курса; 1.2 описание места учебного предмета, курса в учебном плане; 1.3 результаты освоения конкретного учебного предмета, курса.	
Раздел II. Содержание учебного курса. тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.	
Раздел III. Описание материально – технического обеспечения образовательного процесса.	
Приложения к программе: - календарно – тематическое планирование; - контрольно – измерительные материалы; - система оценивания результатов обучения.	

Пояснительная записка

Адаптированная рабочая учебная программа учебного предмета «Кулинария» (далее – Программа) составлена на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. №1599;
- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 года № 1026.

Программа разработана в целях конкретизации содержания ФГОС УО (ИН) с учётом предметных и личностных связей, учебного процесса и возрастных особенностей младших школьников.

Программа по Кулинарии разработана для обучающихся 5-9 классов с лёгкой степенью умственной отсталости.

Основной **целью** обучения труду (технологии) является:

- всестороннее развитие личности обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.
- получению обучающимися трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учётом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи программы:

- овладение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебной деятельностью, обеспечивающей формирование жизненных компетенций;
- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие их личности (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в

соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

- достижение планируемых результатов освоения АООП образования обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей; выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), через организацию их общественно полезной деятельности, проведения спортивно-оздоровительной работы, организацию художественного творчества с использованием системы клубов, секций, студий и кружков (включая организационные формы на основе сетевого взаимодействия), проведении спортивных, творческих соревнований;

- участие педагогических работников, обучающихся, их родителей (законных представителей) и общественности в проектировании и развитии внутришкольной социальной среды.

Формами организации урока являются: индивидуальная, групповая, парная, дифференцированно-групповая, фронтальная работы.

Виды: урок, самостоятельная работа, диагностические и контрольные проверочные работы.

Формы и методы работы обучающегося и педагога:

- способы преподавания: рассказ, беседа, объяснение, то есть приёмы, в которых основная роль принадлежит учителю. Задача ученика сводится к восприятию, к пониманию, запоминанию и воспроизведению полученной в ходе урока информации и преподаваемого материала;
- способы учения: выполнение упражнений, самостоятельные и практические работы, то есть приёмы, главная роль в которых принадлежит ученикам, учитель же контролирует усвоение знаний, помогает и направляет учащегося.

Общая характеристика учебного курса

Кулинария, являясь одним из важных общеобразовательных предметов, готовит обучающихся с отклонениями в интеллектуальном развитии к жизни и овладению доступными профессионально – трудовыми навыками.

Процесс обучения кулинарии неразрывно связан с коррекцией и развитием познавательной деятельности, личностных качеств ребенка с умственной отсталостью, а также воспитанием трудолюбия, самостоятельности, терпеливости, настойчивости, любознательности, формированием умений планировать свою деятельность, осуществлять контроль, самоконтроль, взаимоконтроль.

Обучающиеся, нуждающиеся в дифференцированной помощи со стороны учителя, участвуют во фронтальной работе класса:

выполняют более легкие задания;

повторяют объяснения учителя или обучающихся;

выполняют практические работы с помощью учителя.

Для самостоятельных работ этим учащимся предлагают более облегченный вариант заданий.

Описание места учебного курса в учебном плане

Учебный предмет «Кулинария» в соответствии с учебным планом входит в предметную область «Технология». Освоение данной рабочей программы планируется

в 5 - 9 классах. Количество часов, выделяемое на освоение программы, составляет:

(в 5 классе - 6 часов в неделю, 204 часа в год;

в 6 классе - 6 часов в неделю, 204 часа в год;

в 7 классе - 7 часов в неделю, 238 часов в год;

в 8 классе - 8 часов в неделю, 272 часа в год;

в 9 классе - 8 часов в неделю, 272 часа в год.

Всего за курс обучения - 1190 часов)

Результаты освоения учебного предмета «Кулинария» в 5 - 9 классах

Планируемые результаты освоения обучающимися 5 класса программы по Кулинарии,
направлены на получение следующих

Личностных результатов:

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- узнавание и называние правил составления технологической карты;
- определение технологии приготовления простых блюд

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;

- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших схем, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- оценка своей работы (красиво/некрасиво, аккуратно/неаккуратно, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец);
- пользование календарем для установления порядка месяцев в году, количества суток в месяцах; номеров месяцев от начала года;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 минуты;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;

Планируемые результаты освоения обучающимися 6 класса программы по Кулинарии, направлены на получение следующих

Личностных результатов:

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользующую социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;

- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- узнавание и называние правил, последовательности составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- знание степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- определение технологии приготовления простых блюд
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты освоения обучающимися 7 класса программы по Кулинарии, направлены на получение следующих

Личностных результатов:

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил составления технологической карты;
- знание названий элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание способов обработки пищевых продуктов;

- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии).
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты освоения обучающимися 8 класса программы по Кулинарии, направлены на получение следующих

Личностных результатов:

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на

наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;
- знание элементов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание технологии приготовления простых блюд знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»);

- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии).
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.

Планируемые результаты освоения обучающимися 9 класса программы по Кулинарии, направлены на получение следующих

Личностных результатов:

- ✓ испытывать чувство гордости за свою страну;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- ✓ уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ активно включаться в общепользую социальную деятельность;
- ✓ бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- ✓ использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

- ✓ принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- ✓ осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- ✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- ✓ 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.

Познавательные учебные действия:

- ✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- ✓ использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- ✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание названий некоторых продуктов;
- знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;
- знание правил и последовательности составления технологической карты;

- понимание значения основных терминов-понятий;
- знание некоторых этапов организации текущей работы на производстве;
- различение степени готовности сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
- узнавание, называние технологических принципов производства кулинарной продукции;
- понимание смысла обработки, использования пищевых отходов;
- различение способов обработки пищевых продуктов;
- знание оптимальных и доступных технологических приёмов приготовления простых блюд;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Достаточный уровень:

- знание названий некоторых продуктов; блюда, которые из них изготавливаются;
- представления об основных свойствах используемых продуктов;
- отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;
- знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;
- знание технологического процесса, цеховой структуры, санитарного режима на производстве, нормы закладки продуктов;
- знание основных терминов-понятий и их определений;
- знание организации текущей работы на предприятии общественного питания, сходства и различия различных видов меню;
- знание технологического цикла, технологических принципов производства кулинарной продукции;
- ассортимент, классификация кулинарной продукции по ГОСТам;
- знание последовательности и правила составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда;
- экономное расходование материалов, продуктов;
- знание обработки, использования пищевых отходов; правила, последовательность утилизации;
- знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;
- использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и графические планы, распознавание простейших технических рисунков, схем, чертежей, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;
- требование к качеству, оформлению, способу подачи, условиям хранения различных блюд, продуктов;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- определение времени по часам разными способами с точностью до 1 секунды;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.
- поиск информации в одном или нескольких источниках.
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии).

Содержание учебного курса

5 класс

1. Кулинарный цех, производство

Содержание и значение предмета «Кулинария». Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания. Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Чайник», «Плита», «Холодильник».

Столовый этикет. Культура поведения за столом. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку.

Завтрак: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку.

Правила приёма гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Праздничная сервировка стола. Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

2. Бутерброды

Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер». Составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».

Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всём мире.

Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».

Канapé. История создания и место возникновения. «Канapé». Составление технологической карты. Технология приготовления «Канapé».

Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

3. Яйцо, творог, молоко

Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Определение качества яиц. Использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».

Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний». Молоко парное, кипячёное, топлёное. Срок хранения. Тепловая обработка молочных продуктов.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».

Омлет. История возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».

Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека. Знакомство с сырниками. История возникновения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».

4. Овощи, фрукты

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей. Работа овощного цеха. Способы нарезки овощей.

Фрукты: виды, способы, приёмы обработки. Цвет: овощей и фруктов - влияние на здоровье человека.

Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из овощей и фруктов».

5. Крупа, макаронные изделия, горох

Крупы: виды, состав, значение в питании. Каша – виды, питательность, ценность, разнообразие. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке».

История возникновения макарон. Виды. Полуфабрикат. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные отварные».

Практическая работа №1: сервировка стола

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты».

Практическая работа № 5: определение качества яиц.

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».

Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)».

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».

Практическая работа № 10: тестирование за I четверть.

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний».

Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки».

Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.

Практическая работа № 20: тестирование за II четверть.

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой».

Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.

Практическая работа № 23: составление меню.

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канане».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 27: способы нарезки фруктов.

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».

Практическая работа № 33: тестирование за III четверть.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /первый способ/.

Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».

Практическая работа № 39: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из овощей и фруктов».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные отварные».

Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй способ/.

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.

Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ/.

Экскурсия №1 в школьную столовую

Содержание учебного курса Кулинария
6 класс

1. Кулинарный цех, производство

Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Организация текущей работы на предприятиях общественного питания. Норма закладки продуктов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Бутербродница», «Посудомоечная машина», «Соковыжималка», «Блендер».

Обед: ассортимент блюд, составление меню, Сервировка стола к обеду. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

Полдник: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток.

Ужин: ассортимент блюд, составление меню.

2. Бутерброды

Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости от вида. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды». Составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды».

Бургер: знакомство, состав в разных странах мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер».

Гамбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».

Чизбургер: знакомство, история возникновения, сравнение. Составление технологической карты. Технология приготовления «Чизбургер».

Тарталетки: знакомство, виды, сравнение. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки».

Праздничные бутерброды: классификация, виды. Нетрадиционная основа для бутербродов. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на хлебцах». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные».

3. Яйцо, творог, молоко

Молоко цельное, пастеризованное, стерилизованное. Сроки хранения. Тепловая обработка молочных продуктов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».

Творог и твороженные продукты. Виды, срок хранения, упаковка. Запеканка: виды, ингредиенты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка классическая». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».

Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные с сыром». составление технологической карты. Технология приготовления «Рулетики с сыром из лаваша».

«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Технология приготовления в СВЧ печи. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Технология приготовления в СВЧ печи. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».

4. Овощи, фрукты

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей, отваривание. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Виды обработки овощей, нарезка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами». Составление технологической карты. Технология

приготовления «Запеканка овощная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».

5. Крупа, макаронные изделия, горох

Макаронны: полуфабрикат, ценность продукта, категории, сорта. составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронны с яйцом».

Крупы: виды, состав, значение в питании. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке».

Гарниры: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».

Крупы: родина различных видов круп; содержание полезных веществ. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Овсяноблин». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка манная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка «Гурьевская каша».

Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Простые горячие бутерброды».

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Сложные горячие бутерброды».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бургер».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический».

Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка классическая».

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка с начинкой».

Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронны с яйцом».

Практическая работа № 9: сервировка стола к обеду, складывание салфеток.

Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Гамбургер».

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Чизбургер».

Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Тарталетки».

Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронны отварные с сыром».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Рисовая каша на молоке».

Практическая работа № 15: итоговое тестирование за II четверть.

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречка отварная».

Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Рис отварной».

Практическая работа № 18: сервировка стола к полднику.

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на чипсах».

Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброды на крекерах».

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления:

«Бутерброды на хлебах».

Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сушки фаршированные».

Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей».

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Каша пшённая на молоке».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Овсяноблин».

Практическая работа № 28: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Манник».

Практическая работа № 30: «Сервировка стола к ужину».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яичница».

Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с сыром».

Практическая работа № 35: нарезка овощей.

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Рис с овощами».

Практическая работа № 37: Итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка овощная».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка картофельная».

Практическая работа № 40: Итоговое тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка манная».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка «Гурьевская каша».

Практическая работа № 43: Итоговое тестирование по теме: «Крупы, макаронные изделия, горох».

Экскурсия № 1 в школьную столовую.

Содержание учебного курса

7 класс

1. Кулинарный цех, производство

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: механический, гидромеханический, химический, термический. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Миксер», «Электровафельница», «микроволновая печь», «Кофемолка», «Кофемашина/кофеварка», «Электромясорубка», «Блинница».

Сервировка стола: правила поведения за столом во время приёма пищи. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

2. Бутерброды

Классификация бутербродов. Состав бутербродов в зависимости от вида.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Шоколадное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Лимонное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырное масло для бутербродов». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Сложный омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Фаршированный батон».

3. Яйцо, творог, молоко

Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Использование в кулинарии. «Национальная яичница» - знакомство с разнообразием приготовления яичниц в кухнях народов мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Шакшука». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо – пашот».

Виды молока по тепловой обработке. Сравнение. Срок хранения. Омлет в кухнях народов мира. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Японский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Французский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Испанский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Итальянский омлет».

«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Масленица. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Составление технологической карты. Технология приготовления: «Мексиканская яичница». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Русский омлет». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

4. Овощи, фрукты

Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей, отваривание. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Салат из отварных овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Винегрет».

Виды обработки овощей, нарезка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Рис с овощами». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка овощная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Запеканка картофельная».

Виды обработки овощей. Заготовка. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Маринованная капуста». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Квашеная капуста». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста по-грузински».

Котлеты из овощей: виды, особенности приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные с сыром». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты капустные».

5. Крупа, макаронные изделия, горох

Знакомство с котлетами: история возникновения, виды. Котлеты из круп: виды, секреты приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из гречневой крупы». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из перловой крупы».

Знакомство с бобовыми. Пищевая ценность, использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гороховая».

6. Мясо, кура, рыба

Мясо: виды, полезные свойства, применение в кулинарии. Мясные продукты: классификация, виды, условия и сроки хранения. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски отварные». Составление технологической карты. Составление

технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски жареные». Технология приготовления: «Сосиски в тесте».

Мясные продукты: классификация, виды, условия и сроки хранения. Кляр: виды, способы приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Колбаса в кляре».

7. Кондитерские изделия

Кондитерские изделия: классификация, виды, условия хранения, сроки годности. Классификация теста. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье песочное». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Штрудель песочный с яблоками». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Рогалики песочные». Технология приготовления кондитерских изделий без выпечки.

Технология приготовления кондитерских изделий без выпечки. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт шоколадный из печенья». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Ёжик». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт из крекеров».

Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Шоколадное масло для бутербродов».

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Лимонное масло для бутербродов».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырное масло для бутербродов».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Глазунья».

Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Шакиука».

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо – пашот».

Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из гречневой крупы».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты из перловой крупы».

Практическая работа № 10: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Омлет».

Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления: «Бутерброд «Сложный омлет».

Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления: «Фаршированный батон».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления: «Японский омлет».

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления: «Французский омлет».

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления: «Испанский омлет».

Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления: «Итальянский омлет».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гороховая».

Практическая работа № 19: итоговое тестирование за II четверть.

Практическая работа № 20: составление технологической карты. Технология приготовления:

«Каша гороховая в горшочке в духовке».

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пюре гороховое».

Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты гороховые».

Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста маринованная».

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста квашенная».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления: «Капуста по-грузински».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски отварные».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски с сыром».

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски в тесте».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сардельки отварные».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сосиски с сыром в духовке».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Блины классические».

Практическая работа № 32: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочное печенье».

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочный штрудель с яблоками».

Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Песочные рогалики».

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Мексиканская яичница».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления: «Русский омлет».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Омлет с начинкой».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 40: итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты картофельные с сыром».

Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты капустные».

Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления: «Колбаса в кляре».

Практическая работа № 45: итоговое тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный торт из печенья».

Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Ёжик».

Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт из крекеров».

Содержание учебного курса

8 класс

1. Кулинарный цех, производство

Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Механические способы обработки продуктов.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Мультиварка».

Гидромеханические способы обработки продуктов. Массообменные способы обработки продуктов. Термические способы обработки продуктов. Химические способы обработки продуктов.

Классификация кулинарной продукции ГОСТы. Ассортимент кулинарной продукции.

2. Яйцо, творог, молоко

Блины: история приготовления, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с припёком». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из творога». Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из ягод».

Вареники: история возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с творогом». Составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с картошкой».

Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Ленивые хачапури». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Сырные палочки». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

3. Овощи, фрукты

Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля: очистка, нарезка, кулинарное использование. Виды тепловой кулинарной обработки. Жарка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Жареный картофель». Особенности обработки капустных листьев. Нарезка, кулинарное использование. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тушеная капуста».

Особенности обработки корнеплодов. Морковь, свёкла: нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки тыквенных, томатных. Кабачок, томат: нарезка, кулинарное использование. Составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Винегрет». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат «Оливье». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат с сухариками».

4. Крупа, макаронные изделия, горох

Макаронные изделия: ценность продукта, виды. Полуфабрикат. Составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные изделия «Ароматные».

Знакомство с пастами: история, виды, способы приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».

Макаронные изделия: сорта, состав, использование. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Макаронные изделия по-флотски». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».

5. Мясо, курица, рыба

Технология приготовления блюд. «Супы». Классификация супов. Виды бульонов. Правила варки. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон овощной». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон куриный с гренками». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Рассольник домашний».

Фарш: знакомство, виды, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш домашний». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Суп с фрикадельками».

Котлеты: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Биточки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш куриный». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Тефтели». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».

6. Кондитерские изделия

Кондитерские изделия: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пирожное «Мечта» без выпечки. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Листики». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Хворост».

Торты, кексы: знакомство, ассортимент, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный домик». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный торт». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный кекс».

Пицца: знакомство, виды, ассортимент. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Четыре сыра»».

Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с припёком».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Жареный картофель».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тушеная капуста».

Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны «Ароматные».

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».

Практическая работа № 7: итоговое тестирование за I четверть.

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон овощной».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Бульон куриный с гренками».

Практическая работа № 10: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля».

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из творога».

Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины с начинкой из ягод».

Практическая работа № 13: нарезка корнеплодов.

Практическая работа № 14: нарезка тыквенных, томатных.

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем».

Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пирожное «Мечта» без выпечки».

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка».

Практическая работа № 20: итоговое тестирование за II четверть.

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Листики».

Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления: «Хворост».

Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с творогом».

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Вареники с картошкой».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления: «Рассольник домашний».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Практическая работа Технология приготовления «Фарш домашний».

№ 28: составление технологической карты. Технология приготовления: «Суп с фрикадельками»

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления: «Макароны по-флотски».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний».

Практическая работа № 33: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный домик».

Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления: «Творожный торт».

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления: «Шоколадный кекс».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Ленивые хачапури».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления: «Сырные палочки».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления: «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 40: итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Винегрет».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат «Оливье».

Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления

«Салат с сухариками».

Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние».

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления: «Биточки».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления: «Фарш куриный».

Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления: «Тефтели».

Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».

Практическая работа № 49: итоговое тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 50: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти».

Практическая работа № 51: составление технологической карты. Технология приготовления: «Пицца «Четыре сыра»».

Экскурсия № 1 в школьную столовую.

Содержание учебного курса

9 класс

1. Кулинарный цех, производство

Правила поведения, техника безопасности при работе с оборудованием, инструментами, инвентарём.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Фритюрница», «Блендер», «Хлебопечка».

Организация работы специализированных цехов.

2. Яйцо, творог, молоко

Оладьи: история приготовления, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи бездрожжевые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи дрожжевые».

Запеканки: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка». Составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка с морковью».

Детское питание. Молочные каши: виды, польза, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Овсяная каша на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гречневая каша на молоке».

Детское питание. Молочные супы: знакомство, виды, польза, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с вермишелью». Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с клёцками». Составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с картофелем».

Пироги: знакомство, виды, секреты приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с картошкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с капустой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с фруктами».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

3. Овощи, фрукты

Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей на предприятии. Детское питание. Овощные и фруктовые блюда в детской кухне. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тушёная свекла». Составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельное рагу». Составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Первичная обработка фруктов. Десерты. Составление технологической карты. Технология

приготовления «Слоёный десерт из йогурта с печеньем». Составление технологической карты. Технология приготовления «Ягодное суфле». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фрукты в кляре».

Салат-коктейль: знакомство, виды, способы подачи. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль со шпротами». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль крабовый с кукурузой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль с курицей и яблоком».

4. Мясо, кура, рыба

Технология приготовления блюд. «Супы». Составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гороховый с картофелем». Составление технологической карты. Технология приготовления «Суп картофельный с клёцками». Составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гречневый с курицей».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельная запеканка с мясным фаршем». Составление технологической карты. Технология приготовления «Фрикадельки в томатном соусе».

Особенности обработки рыбы. Нарезка, кулинарное использование. Технология приготовления блюд. «Супы». Составление технологической карты. Технология приготовления «Уха». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба тушёная». Составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба, жаренная в кляре».

Составление технологической карты. Технология приготовления «Пельмени». Составление технологической карты. Технология приготовления «Манты». Составление технологической карты. Технология приготовления «Котлеты рубленые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Наггетсы куриные». Составление технологической карты. Технология приготовления «Чебуреки с мясом». Составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль молочный». Составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль банановый».

5. Кондитерские изделия

Составление технологической карты. Технология приготовления «Кекс творожный». Составление технологической карты. Технология приготовления «Вафли».

6. Напитки.

Напитки: классификация, виды, значение. Сроки годности, условия хранения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из сухофруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из свежих фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления: «Морс клюквенный».

Практическая работа № 1: составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи бездрожжевые».

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Оладьи дрожжевые».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Творожная запеканка с морковью».

Практическая работа № 5: составление технологической карты. Технология приготовления «Тушёная свекла».

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельное рагу».

Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Овощное рагу».

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гороховый с картофелем».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп картофельный с клёцками».

Практическая работа № 10: итоговое тестирование за I четверть.

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Суп гречневый с курицей».

Практическая работа № 12: составление технологической карты. Технология приготовления «Овсяная каша на молоке».

Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Гречневая каша на молоке».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Слоёный десерт из йогурта с печеньем».

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Ягодное суфле».

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Фрукты в кляре».

Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Картофельная запеканка с мясным фаршем».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Фрикадельки в томатном соусе».

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Кекс творожный».

Практическая работа № 20: итоговое тестирование за II четверть.

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Вафли».

Практическая работа № 22: составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с вермишелью».

Практическая работа № 23: составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с клёцками».

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Молочный суп с картофелем».

Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль со шпротами».

Практическая работа № 26: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль крабовый с кукурузой».

Практическая работа № 27: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат-коктейль с курицей и яблоком».

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Уха».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба тушёная».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Рыба, жаренная в кляре».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из сухофруктов».

Практическая работа № 32: итоговое тестирование за III четверть.

Практическая работа № 33: составление технологической карты. Технология приготовления «Компот из свежих фруктов».

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления: «Морс клюквенный».

Практическая работа № 35: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с картошкой».

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное». Покраска, украшение.

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с капустой».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Пирог, открытый с фруктами».

Практическая работа № 39: составление технологической карты. Технология приготовления «Пельмени».

Практическая работа № 40: составление технологической карты. Технология приготовления «Манты».

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Котлеты рубленые».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Наггетсы куриные».

Практическая работа № 43: составление технологической карты. Технология приготовления «Чебуреки с мясом».

Практическая работа № 44: итоговое тестирование за год.

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль молочный».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Коктейль банановый».

Экскурсия № 1 на предприятие общественного питания.

3. Описание материально - технического обеспечения образовательного процесса

Сведения об учебно-методическом комплексе:

1. Учебниками 5-9 класс не обеспечены.
2. Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.
3. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
4. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика» 1987.
5. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, учебник для студентов средних специальных учебных заведений, М, «Омега-Л» 2003.

Средства обучения:

- магнитная доска;
- комплект таблиц «Кулинария»;
- технические средства обучения: автоматизированное рабочее место учителя (АРМ).