

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Отдел образования Администрации Тацинского района

МБОУ Суховская СОШ

Рассмотрено:
Руководитель МС
_____ Т. Н. Грицунова
Протокол №1 от «29» 08.2024 г.

Согласовано:
Зам. директора по УВР
_____ Л.Г. Резникова
Протокол №1 от «29».08.2024

Утверждено:
И.о. директора
_____ Е.А.Пилова
Приказ №57 от «29».08.2024

Рабочая программа учебного предмета

Профильный труд (кулинария)
(наименование учебного предмета)
(вариант-1)

для обучающихся с легкой умственной отсталостью, 5 класс

на 2024 – 2025 учебный год
(срок реализации программы)

П. Новосуховый 2024 год

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета **Профильный труд (кулинария)** для 5 класса разработана на основе АООП образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1)

Цель программы обучения: овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся.

Задачи программы обучения:

- формирование трудовых навыков и умений, технических и технологических знаний; умений самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе;
 - закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
 - формирование эстетических представлений и вкуса;
 - воспитание у обучающихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности в процессе труда.
 - коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности обучающихся;
- Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении практических заданий.

Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.
- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
- Развитие речи обучающихся.
- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.
- Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

2. Общая характеристика учебного предмета

Данная программа по профильному труду (кулинария) разработана с учётом изменений, происходящих в современном обществе, и новых технологических данных.

Профильный труд (кулинария) как учебный предмет имеет большое значение для всестороннего развития обучающихся со сниженной мотивацией к познанию. Изучение кулинарного дела направлено на формирование у воспитанников знаний основ кулинарии, устройства бытовых плит, технологии приготовления кулинарных изделий, расширяет кругозор детей об окружающем мире.

По сравнению с массовой, в коррекционном классе обучающиеся должны овладеть более объемной по структуре, увеличенной по объему, элементарной по уровню обобщенности системой профессионально-трудовых навыков.

Профильный труд предполагает изучение системы взаимосвязанных дисциплин, обеспечивающих преемственность содержания. Курс профильного труда (кулинария) имеет много смежных тем с естествознанием, историей, русским языком, чтением, математикой, изобразительным искусством, социально-бытовой ориентировкой и другими предметами.

Учитывая общие и специальные задачи (специального коррекционного класса), программа и методика преподавания профильного труда предусматривают повторяемость материала (в разных формах и объеме). Ряд тем постепенно усложняется и расширяется от 5 к 9 классу, что способствует более прочному усвоению элементарных профессионально-трудовых знаний обучающимися с интеллектуальными нарушениями.

В зависимости от задач урока и оснащения кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ.

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Теоретический материал Кулинарного дела в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности умственно отсталых детей: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые изделия, понимать причинно-следственные зависимости; развивает воображение обучающихся.

Систематическая словарная работа на уроках профессионально-трудового обучения расширяет лексический запас

детей со сниженным интеллектом, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке продуктов и приготовлению блюд, технологическую последовательность изготовления кулинарных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. Основной формой организации обучения является урок.

Элементы основных технологий:

Личностно-ориентированная, деятельностный подход, уровневая дифференциация, информационно-коммуникативные, здоровьесберегающие, игровые, развивающие.

Методы урока: - словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;

- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;

- практические: упражнения, карточки, тесты, практические работы;

- частично – поисковые.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

Класс	Количество учебных недель	Количество часов в неделю	Количество часов за год
5	34	6	204

1 четверть	48
2 четверть	48
3 четверть	66
4 четверть	42

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебного предмета «Профильный труд» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных. В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом. Личностные результаты освоения АООП образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки. Планируемые личностные результаты учитывают типологические, возрастные особенности

обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и возможности их личностного развития в процессе целенаправленной образовательной деятельности по изучению учебного предмета «Профильный труд» (кулинария). Однако, ввиду индивидуальных особенностей и возможностей обучающихся с умственной отсталостью, планируемые личностные результаты, следует рассматривать как возможные личностные результаты освоения учебного предмета.

Личностными результатами изучения курса являются:

- развитие любознательности и формирование интереса к изучению курса профильный труд;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся;
- воспитание ответственного отношения к труду, осознание необходимости приобретения трудовых навыков;
- развитие мотивации к изучению предмета.

Предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд" (кулинария) 5 класс.

Планируемые предметные результаты предусматривают овладение обучающимися знаниями и умениями по предмету «Профильный труд» и представлены дифференцированно по двум уровням: минимальному и достаточному.

Минимальный уровень освоения АООП в предметной области «Профессионально-трудовое обучение» является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, как особо указывается в АООП (вариант 1), отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Планируемые предметные результаты.

Достаточный уровень:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электротоком, пищевом отравлении;
- по рецепту готовить блюда из яиц, определять их качество,
- вырезать украшения из яиц,
- готовить блюда из молока, кисломолочных продуктов,
- определять крупу по внешнему виду,
- готовить блюда из круп,
- готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур,
- приготовить крем, молочный кисель, суфле;
- запечь яблоки,
- приготовить коктейль и морс.

Минимальный уровень:

- знать, что изучает предмет Профессионально-трудовое обучение;
- знать правила по оказанию первой помощи при ожогах, поражении электротоком, пищевых отравлениях;
- знать технологию нарезки свежих и отварных овощей;
- знать процессы определения свежести яиц, освоить технологию приготовления отварных яиц, омлета, украшений из яиц;
- знать виды молочных продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов;
- уметь определить крупу по внешнему виду, приготовить блюда из крупы, макаронных и бобовых культур;
- знать общие сведения о сладких блюдах; холодных напитках и приготовлении блюд из них;
- определять качество готового продукта

5. Содержание учебного предмета

Место приготовления пищи и его оборудование. Гигиена приготовления пищи. Правила работы и поведения на кухне, обязанности бригадира и дежурного. Ответственность учащихся за сохранность оборудования, посуды и инвентаря. Правила и приёмы ухода за посудой и кухонными приборами с применением моющих средств. Личная гигиена, спецодежда. Кухонная посуда, столовая, инвентарь, техника безопасности, предупреждение травматизма. Правила ухода за посудой, спецодеждой. Приемы работы: мытье посуды с помощью моющих средств. Распределение учащихся по рабочим местам. Сервировка стола с учётом различных меню. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи. Способы выбора доброкачественных продуктов. Труд и его значение в жизни общества. Беседа о профессионалах, о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе, кухне и ее устройстве. Правила приготовления, виды бутербродов. Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов. Способы хранения. ТБ при работе с бутербродами.

Техника безопасности, организация рабочего места. Название овощей, классификация, питательные свойства, содержание в овощах. Понятие о холодной обработке: мойка, чистка, нарезка. Приемы работы: мойка овощей в специальной ванне. Чистка овощей овощным ножом. Чистка картофеля при помощи картофелечистки. Значение овощей для организма человека. Технология приготовления салатов. Основные продукты для приготовления салатов, их обработка. Общие правила приготовления салатов. Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей. Использование блюд в кулинарии».

Способы приготовления яиц. Хранение яиц. Определение качества яиц. Технология отваривания яиц. Посуда для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета, омлета с гарниром, яичницы с овощами. Требования качеству блюд. ТБ при приготовлении блюд из яиц.

Виды круп. Общие правила варки каш. Питательная ценность каш. Первичная обработка крупы. Технология приготовления риса, манной каши, блюд из пшенной крупы, из ячневой крупы и других круп. Практическое повторение. Мойка, чистка, нарезка овощей на блюдо. Переработка круп, мойка, Переработка грибов, мойка, замачивание.

Гигиена приготовления пищи. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Мытье посуды. Тб при работе с электробытовыми приборами.

Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Технология приготовления. Чай, морс, квас. Приготовление компота из сухофруктов. Гренки. Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок. Правила приготовления киселя. Горячие бутерброды. Технология приготовления желе яблочного

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№ п/п	Тема	Количество часов	Дата проведения	Основные виды учебной деятельности обучающихся
Раздел. Питание – 12 часов				
1,2	Вводное занятие Знакомство с предметом. Правила безопасности во время практических работ.	2	02.09 03.09	Беседа о профессии повара. Цели и задачи обучения. Правила техники безопасности. Распределение рабочих мест.
3,4	Способы выбора доброкачественных продуктов. Гигиена приготовления пищи.	2	04.09 04.09	Изучение и закрепление нового материала.
5,6	Правила техники безопасности при пользовании электрооборудованием. Значение питания в жизни человека.	2	05.09 06.09	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
7,8	Место приготовления пищи и его оборудование. Правила и приёмы ухода за посудой. Предупреждение травматизма.	2	09.09 10.09	Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды. Изучение и закрепление нового материала.
9,10	Продукты питания. Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Правильное питание.	2	11.09 11.09	Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь
11,12	Принципы правильного питания. Продукты для здорового	2	12.09	Работа со схемой «Принципы рационального питания».

	питания. Запрещённые продукты		13.09	Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.
Раздел. Бутерброды – 4 часа				
13,14	Сервировка стола к завтраку. Бутерброды открытые и закрытые	2	16.09 17.09	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Изучение и закрепление нового материала.
15,16	Открытые и закрытые бутерброды.	2	18.09 18.09	Практическая работа: «Приготовление открытых и закрытых бутербродов»
Раздел. Овощи – 14 часов				
17,18	Первичная обработка овощей. Практическая работа: «Первичная обработка овощей»	2	19.09 20.09	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
19,20	Значение овощей для организма человека. Классификация овощей.	2	23.09 24.09	Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации овощей
21,22	Формы нарезки овощей. Использование нарезки овощей соломкой и брусочками.	2	25.09 25.09	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
23,24	Нарезка овощей кубиками. Практическая работа: «Нарезка картофеля кубиками»	2	26.09 27.09	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
25,26	Нарезка овощей кружочками и ломтиками. Практическая работа: «Нарезка овощей кружочками, ломтиками»	2	30.09 01.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
27,28	Нарезка овощей кольцами и полукольцами. Практическая работа: «Нарезка лука кольцами и полукольцами».	2	02.10 02.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
29,30	Обобщающий урок по теме: «Формы нарезки овощей» Практическая работа: «Нарезка овощей разной формы».	2	03.10 04.10	урок повторение и обобщения знаний. Контрольная практическая работа
Раздел. Салаты – 22 часа				
31,32	Общие правила приготовления салатов. Ролевая игра «Я готовлю салат»	2	07.10 08.10	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил приготовления салатов. Ролевая игра
33,34	Салат картофельный с кукурузой и овощами. Приготовление картофельного салата с кукурузой, овощами.	2	09.10 09.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
35,36	Приготовление салата из овощей и яиц. Практическая работа «Приготовление салата «Мимоза»	2	10.10 11.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
37,38	Салат из редьки, огурцов и яиц. Приготовление салата «Летний»	2	14.10 15.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
39,40	Приготовление салата из картофеля. Приготовление салата «Дачный»	2	16.10 16.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

41,42	Салат «Здоровье». Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	2	17.10 18.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
43,44	Технология приготовления салата из моркови с чесноком. Приготовление салата «Морковный».	2	21.10 22.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
45,46	Технология приготовления салата «Домашний». Приготовление салата «Домашний»	2	23.10 23.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
47,48	Итоговая контрольная работа за 1 четверть «Салаты»	2	24.10 25.10	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
49,50	Технология приготовления салата «Щетка»	2	06.11 06.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
51,52	Технология приготовления салата из капусты, лука и яиц. Приготовление салата «Витаминный»	2	07.11 08.11	Практическая контрольная работа по теме: «Приготовление салата на выбор»
Раздел. Блюда из яиц – 16 часов				
53,54	Технология отваривания яиц. Практическая работа: «Отваривание яиц»	2	11.11 12.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
55,56	Технология приготовления яичницы-глазуньи. Практическая работа: «Приготовление яичницы – глазуньи»	2	13.11 13.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
57,58	Технология приготовления яичницы с гарниром.	2	14.11 15.11	Изучение и закрепление нового материала
59,60	Практическая работа: «Приготовление яичницы с гарниром»	2	18.11 19.11	Практическая работа.
61,62	Технология приготовления омлета. Практическая работа: «Приготовление натурального омлета»	2	20.11 20.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
63,64	Технология приготовления омлета с гарниром. Практическая работа: «Приготовление омлета с гарниром»	2	21.11 22.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
65,66	Технология приготовления блюд из яиц Практическая работа: «Приготовление яиц под молочным соусом».	2	25.11 26.11	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
67,68	Практическая контрольная работа по теме: «Блюда из яиц».	2	27.11 27.11	Практическая работа: «Приготовление яичницы с овощами»
Раздел. Блюда из круп – 40 часа				
69,70	Значение блюд из круп в питании. Общие правила варки каш.	2	28.11 29.11	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил варки каш
71,72	Блюда из гречки. Приготовление гречки с тушенкой.	2	02.12 03.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

73,74	Технология приготовления гречневой каши на молоке. Практическая работа: «Приготовление каши на молоке.	2	04.12 04.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
75,76	Технология приготовления риса. Практическая работа: «Приготовление отварного риса с сосисками.	2	05.12 06.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
77,78	Молочные каши. Приготовление каши рисовой на молоке.	2	09.12 10.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
79,80	Технология приготовления манной каши. Практическая работа: «Приготовление манной каши»	2	11.12 11.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
81,82	Технология приготовления запеканки. Запеканка манная с морковью.	2	12.12 13.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
83,84	Технология приготовления блюд из пшенной крупы. Каша пшённая на молоке.	2	16.12 17.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
85,86	Технология приготовления блюд из перловой крупы. Перловая каша с мясным фаршем	2	18.12 18.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
87,88	Технология приготовления блюд из овсяной крупы. Приготовление овсяной каши	2	19.12 20.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
89,90	Технология приготовления овсяного киселя. Практическая работа: «Приготовление овсяного киселя»	2	23.12 24.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
91,92	Технология приготовления биточков. Приготовление манных биточков	2	25.12 25.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
93,94	Технология приготовления рисовой запеканки. Практическая работа: «Приготовление рисовой запеканки»	2	26.12 27.12	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
95,96	Технология приготовления каши из геркулеса. Практическая работа: «Приготовление геркулесовой каши»	2	30.12 09.01	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
97,98	Традиции приготовления каш на Руси.	2	10.01 13.01	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
99, 100	Блюда из круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки (рассыпчатая, вязкая, жидкая)	2	14.01 15.01	Просмотр презентации «Виды каш».(вязкие, жидкие, рассыпчатые; о подготовке круп к варке. Требования к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая
101, 102	Каша рисовая, пшённая, манная.	2	15.01 16.01	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
103,	Контрольная работа: «Блюда из круп».	2	17.01 20.01	Практическая контрольная работа: «Блюда из круп». Приготовление каши гречневой, пшённой.»

104				
105, 106	Каша рисовая, овсяная, гречневая.	2	21.01 22.01	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
107, 108	Обобщение по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная	2	22.01 23.01	Урок обобщения и повторения знаний по теме: «Блюда из круп. Каша манная, ячневая, овсяная
Раздел. Блюда из макаронных изделий - 22 часа				
109, 110	Использование макаронных изделий в кулинарии.	2	24.01 27.01	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
111, 112	Чтение и запись рецептов	2	28.01 29.01	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил безопасности
113, 114	Блюда из макаронных изделий. Ракушки с маслом.	2	29.01 30.01	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
115, 116	Особенности приготовления блюд из макарон Рожки отварные с сыром.	2	31.01 03.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
117, 118	Технология приготовления макарон по–флотски. Макароны по-флотски.	2	04.02 05.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
119, 120	Технология приготовления макарон с овощами Перья с томатом.	2	05.02 06.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
121, 122	Технология приготовления макарон с мясными продуктами. Приготовление вермишели с тушёнкой.	2	07.02 10.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
123, 124	Технология приготовления спагетти по –итальянски.	2	11.02 12.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
125, 126	Урок-зачёт по теме: «Блюда из макаронных изделий»	2	12.02 13.02	Практическая работа: «Приготовление блюд из макарон по желанию»
127, 128	Контрольная работа: «Блюда из макаронных изделий».	2	14.02 17.02	Практическая контрольная работа: «Блюда из макаронных изделий». Приготовление отварных макарон с овощами.
129, 130	Обобщение по теме: «Блюда из макаронных изделий».	2	18.02 19.02	Урок повторения и обобщения по теме: «Блюда из макаронных изделий». Игра «Поле чудес» по теме «Макароны»
Раздел. Блюда из овощей – 30 часов				
131,	Значение овощных блюд в питании человека	2	19.02 20.02	Изучение и закрепление нового материала. Повторение овощных блюд

132				
133, 134	Чтение и запись рецептов.	2	21.02 24.02	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил записи рецептов
135, 136	Картофель отварной. Технология приготовления картофельного пюре. Приготовление картофельного пюре.	2	25.02 26.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
137, 138	Технология приготовления тушеного картофеля. Картофель тушёный.	2	26.02 27.02	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
139, 140	Технология приготовления капусты тушёной. Капуста тушеная	2	28.02 03.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
141, 142	Технология приготовления жареного картофеля. Приготовление картофеля жареного.	2	04.03 05.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
143, 144	Технология приготовления блюд во фритюре. Картофель во фритюре.	2	05.03 06.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
145, 146	Технология приготовления драников. Приготовление драников.	2	07.03 10.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
147, 148	Технология приготовления запеченного картофеля. Приготовление картофеля запеченного в духовке.	2	11.03 12.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
149, 150	Технология приготовления фаршированного кабачка. Приготовление фаршированного кабачка.	2	12.03 13.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
151, 152	Урок-зачёт по теме: «Блюда из овощей»	2	14.03 17.03	Контроль знаний по теме: «Блюда из овощей» Приготовление блюда из овощей.
153, 154	Контрольная работа «Блюда из овощей»	2	18.03 19.03	Практическая контрольная работа «Блюда из овощей» Приготовление овощного рагу.
155, 156	Технология приготовления картофельных котлет. Практическая работа: «Приготовление картофельных котлет»	2	19.03 20.03	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
157, 158	Технология морковных котлет Практическая работа: «Приготовление морковных котлет»	2	21.03 02.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
159, 160,	Обобщение по теме: «Блюда из овощей»	2	02.04 03.04	Урок повторения и обобщения знаний по теме: «Блюда из овощей» Игра «Едим дома»
Раздел. Место приготовления пищи и его оборудования – 2 часа				

161, 162	Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Правила техники безопасности	2	04.04 07.04	Изучение и закрепление нового материала. Повторение правил техники безопасности
Раздел. Блюда из яиц – 2 часа				
163, 164	Пасхальные яйца. Практическая работа: « Оформление пасхальных яиц»	2	08.04 09.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
Раздел. Холодные блюда – 6 часов				
165, 166	Технология приготовления салата. Приготовление салата «Новинка»	2	09.04 10.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
167, 168	Основные продукты для приготовления салатов. Технология приготовления салата «Сельдь под шубой»	2	11.04 14.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
169, 170	Общие правила приготовления салатов. Салат «Ералаш»	2	15.04 16.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
Раздел. Блюда из круп – 6 часов				
171, 172	Значение блюд из круп в питании человека. Каша рисовая, гречневая, пшённая.	2	16.04 17.04	Изучение и закрепление нового материала. Повторение темы урока
173, 174	Общие правила варки каш. Технология приготовления каши ячневой, овсяной, манной	2	18.04 21.04	Изучение и закрепление нового материала. Повторение технологии приготовления каш
175, 176	Блюда из круп. Приготовление рисовой, пшённой, ячневой каши (по выбору).	2	22.04 23.04	Повторение и закрепление нового материала. Практическая работа.
Раздел. Блюда из макарон – 6 часов				
177, 178	Значение макаронных изделий в питании человека. Спагетти с овощами, рожки с сыром, макароны с тушёнкой.	2	23.04 24.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
179, 180	Блюда из макаронных изделий: «Вермишель с маслом», «Ракушки с мясным фаршем», «Перья с томатом».	2	25.04 28.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
181, 182	Общие правила варки макаронных изделий. Технология приготовления блюд с макаронными изделиями	2	29.04 30.04	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа: «Рожки с маслом», «Спагетти с томатом», «Макароны с мясным фаршем» (на выбор).
Раздел. Блюда из овощей – 6 часов				
183, 184	Значение овощных блюд в питании человека. Картофельное пюре, картофель жареный, картофель запечённый	2	30.04 01.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
185, 186	Блюда из картофеля: «Драники», «Запеканка». Приготовление драников.	2	02.05 05.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.

187, 188	Технология приготовления блюд из овощей. Практическая работа: «Картофель тушеный», «Рагу овощное».	2	06.05 07.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа. «Картофель тушеный», «Рагу овощное», «Рагу овощное» (на выбор).
Раздел. Сладкие блюда - 16 часов				
189, 190	Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Чай, морс, квас.	2	07.05 08.05	Изучение и закрепление нового материала. Повторение классификации сладких блюд
191 192	Приготовление компота из сухофруктов. Гренки	2	09.05 12.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
193, 194	Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок.	2	13.05 14.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
195, 196	Правила приготовления киселя Горячие бутерброды.	2	14.05 15.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
197, 198	Приготовление желе молочного Яблоки в тесте.	2	16.05 19.05	Изучение и закрепление нового материала. Практическая работа.
199, 200	Уроки повторения и обобщения знаний по изученной теме	2	20.05 21.05	Повторение и обобщение знаний по темам «Сладкие блюда»
201, 202, 203, 204	Контрольная работа по теме: «Сладкие блюда». Повторение изученного за год.	4	21.05 22.05 23.05 26.05	Контроль знаний. Практическая контрольная работа по теме: «Сладкие блюда».

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

№ п-п	Материально-технические средства	Перечень
1.	Посуда	Кастрюли, сковороды, тарелки, кружки, ложки, вилки, ножи
2.	Электрооборудование	Чайник, электроплита, микроволновая печь, холодильник
3.	Спецодежда	Фартуки, косынки, прихватки

1. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой, Москва «Просвещение» 2001, с.191.

2. Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении, Мирский С. Л. - Москва «Просвещение», 1990. с 120.
3. Кулинария Академический школьный учебник, под редакцией Н.А. Анфимовой, Москва «Просвещение», 2019г.
4. Книга о вкусной и здоровой пищи, А.Д.Ефимов, Москва Министерство пищевой промышленности, 2016 г.
5. Обучение профессии "Повар". В 4 частях. Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых; Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В.; Москва Академия наук, 2008, с.128.
6. Рецептурный справочник повара; Серия «Справочники»; Барановский В.А., Ростов на Дону «Феникс», 2003, с.384.
7. Технология приготовления пищи Учебно-методическое пособие Богусевой В.И., Ростов на Дону Издательский центр «МарТ»; 2005г., с.320.
8. Технология приготовления диетических блюд. Учеб. пособие под редакцией Бренц М. Я., Сизова Н. П., Москва, 2008 г.
9. Вкусно приготовим. Вторые блюда // [www. prigotovim.org](http://www.prigotovim.org)
10. Вторые блюда - вторые по названию //1.

Лист коррекции по предмету Профильный труд (кулинария) 5класс

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