

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 21 г. Краснодара**



Подписан: Шагундова Дана Муратовна
DN: cn=RU, sn=Краснодарский край,
c=Краснодар, та=Исполняющий обязанности
директора, ou=ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА № 21 Г. КРАСНОДАРА,
с=ИЛС=15915125668, ин=010101428173,
e=shahalter21@mail.ru, G=Дана Муратовна,
O=Шагундова, OU=Шагундова Дана
Муратовна
Основание: Я являюсь автором этого
документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2024.09.17 15:17:41+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
ГБОУ школы № 21 г. Краснодара
от 29.08.2024 года протокол № 1
Председатель _____ Д.М.Шагундова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»
Уровень образования (класс): основное общее образование, 11 класс
Количество часов: 476 часов

Программа разработана в соответствии ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основании адаптированной основной общеобразовательной программы школы (вариант 1), утвержденной на педагогическом совете школы № 1 от 29.08.2024 г.

Содержание программы:

1. Пояснительная записка.....	3
2. Общая характеристика учебного предмета.....	4
3. Описание места учебного предмета в учебном плане.....	6
4. Планируемые предметные результаты.....	6
5. Содержание учебного предмета.....	10
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.....	15
7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.....	17
8. Приложение 1 «Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов	19
9. Приложение 2 Критерии оценивания предметных результатов.....	22

1. Пояснительная записка.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» 11 класс составлена в соответствии с требованиями адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) и разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71930), с изменениями внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 28 февраля 2024 г., регистрационный № 77365).

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 июля 2024 г. № 495 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 августа 2024 г., регистрационный № 79163) о внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ.

3. Письмо Министерства просвещения РФ от 19 мая 2020 г. № ДГ – 493 07 «О проведении итоговой аттестации лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573, введены в действие с 01.01.2021.);

5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант на 2024-2025 учебный год.

6. Положение о рабочих программах образовательного учреждения;

7. Учебный план ГБОУ школа № 21 г. Краснодара.

Реализация АООП в части трудового обучения осуществляется исходя из региональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах, и с учетом индивидуальных особенностей психофизического развития, здоровья, возможностей, а также интересов, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их родителей (законных представителей) на основе выбора профиля труда, включающего в себя подготовку обучающегося к индивидуальной трудовой деятельности. Совершенствование трудовых умений по выбранному профилю труда осуществляется в процессе трудовой практики, определение ее содержания и организация осуществляется самостоятельно

образовательной организацией с учетом региональных условий и потребности в рабочих кадрах, а также в соответствии с требованиями санитарных нормам и правил.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Целью изучения учебного предмета «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» в 11 классе является совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Учебный предмет «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» должен способствовать решению следующих задач:

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с современным производством и требованиями, предъявляемыми им к человеку;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

- коррекцию и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения;
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, общение);
- коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно – пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;

- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;

- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;

- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям

- воспитание социальной ценности трудового задания, умение согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;

- воспитание нравственных, морально – волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» в 11 классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов по реализуемым профилям трудового обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью).

Инструменты и оборудование: инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Технологии изготовления предмета труда: разработка технологических карт и изготовление предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» составлена на основе адаптированной основной образовательной программы школы и предусматривает подготовку учащихся коррекционной школы для дальнейшего обучения в специальных группах начального профессионального образования по специальности «Повар» и дальнейшей работы в системе общественного питания.

Учащиеся при изучении учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» должны овладеть трудовыми умениями, необходимыми в разных жизненных сферах, умением адекватно применять доступные технологии и осваивать трудовые навыки для социального и трудового взаимодействия. Предметом предусмотрено обогащение положительного опыта и установки на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

Каждый из разделов, основываясь на академической и жизненной компетенции, полученных на предыдущих этапах обучения, расширяет объем теоретических сведений и сложность практических навыков.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Учащиеся осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Учитель, исходя из местных условий, наличия продуктов в данное время года, может самостоятельно подбирать практические работы сохранения тематики изучаемого раздела. При изучении курса «Кулинарное дело» особое внимание учителя должно быть направлено на строгое выполнение школьниками правил санитарии и гигиены, предупреждения пищевых отравлений и инфекций, правил безопасной работы.

В конце каждого полугодия учащиеся выполняют итоговую самостоятельную работу. Контрольно-измерительный материал итоговой работы для 11 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности (Приложение 2).

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль: «Кулинарное дело» для 11 класса составлена таким образом, что уровень сложности материала опирается на ранее полученные сведения обучающимися во время уроков домоводства, ОСЖ, чтения, русского языка, природоведения, математики.

Учебный предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» входит в обязательную часть учебного плана образовательного учреждения, реализующего АООП. Согласно учебному плану всего на изучение учебного предмета 476 часов (14 часов в неделю, 34 учебные недели). Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

Предмет	Час в нед.	1 четв	2 четв	3 четв	4 четв	Год
Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»	14	112	112	154	98	476

4. Планируемые предметные результаты

Личностные результаты освоения АООП УО (вариант 1) образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам освоения АООП УО (вариант 1) относятся:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными

компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. При этом некоторые личностные результаты могут быть оценены исключительно качественно.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием программы учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 11 классе, характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способности их применения в практической деятельности и жизни.

В программе по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предусмотрено два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень освоения предметных результатов является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью. Отсутствие достижения этого уровня не является препятствием к продолжению образования по данному варианту программы.

Минимальный уровень:

знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

знание свойств материалов и правил хранения; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

знание принципов действия, общего устройства машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;

владение основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;

чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия; составление стандартного плана работы;

определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;
понимание и оценка красоты труда и его результатов;
использование эстетических ориентиров и (или) эталонов в быту, дома и в образовательной организации;

эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи;
учет мнений обучающихся и педагогических работников при организации собственной деятельности и совместной работы;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений обучающихся;
посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;

осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;

отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;

создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;

самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;

прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;

владение некоторыми видами общественно-организационного труда (например, выполнение обязанностей старосты класса);

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности, способность к самооценке;

понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

В качестве примера можно использовать мониторинговые карты достижения предметных результатов (Приложение 1).

Диагностика достижения предметных результатов по предметам проводится в 3 этапа:

1 этап – сентябрь (С)

2 этап - декабрь (Д)

3 этап - май (М)

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

0 баллов – не умеет, не научился

1 балл - выполняет задания с помощью учителя

2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя 3 балла - выполняет всё самостоятельно.

Изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 11 классе направлено на формирование следующих **базовых учебных действий**.

В ходе реализации данной программы формируются следующие базовые учебные действия (БУД):

1. Личностные учебные действия представлены следующими умениями:

1.1 Испытывать чувство гордости за свою страну;

1.2 Гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

1.4. Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

1.5. Активно включаться в общепользную социальную деятельность;

1.6. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

2. Коммуникативные учебные действия включают следующие умения:

2.1. Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

2.2. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

2.3. Использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

2.4. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

3. Регулятивные учебные действия представлены умениями:

3.1. Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

3.2. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

3.4. Обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

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

4. Познавательные учебные действия представлены умениями:

4.1. Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

4.2. 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;

4.3. Использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Освоение учебного предмета «Труд (технология)» профиль: «Кулинарное дело» в соответствии в соответствии АООП направлено также на достижение личностных результатов, в том числе включенных в Программу воспитания **модуль «Школьный урок»:**

Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:

– воспитание трудолюбия, сознательного, творческого отношения к образованию и труду, подготовка к выбору профессии;

– формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

– формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;

– приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Критерии и нормы оценки знаний, умений учащихся по учебному предмету учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

Нормы оценок теоретических знаний

При устном ответе обучающиеся должны использовать технический язык, правильно применять и произносить термины.

Оценка «5» ставится обучающемуся, если он: обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя сформулировать, обосновать самостоятельно ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности и исправляет их с помощью учителя; допускает грамматизмы в речи.

Оценка «3» ставится, если обучающийся частично понимает тему, излагает материал недостаточно полно и последовательно, допускает ряд ошибок в речи, не способен самостоятельно применять знания, нуждается в постоянной помощи учителя.

Оценка «2» может выставляться в устной форме, как метод воспитательного воздействия на ребенка. Оценка «2» не ставиться в журнал.

5. Содержание учебного предмета.

11 класс

№ п/п	Разделы с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
1	Вводное занятие	14
2	Правила безопасной работы.	63
3	Холодные блюда. Закуски.	7
4	Приготовление бутербродов.	21
5	Приготовление, оформление салатов и других закусок.	35
6	Горячие блюда из птицы.	14
7	Блюда из яиц.	21
8	Молоко, молочные продукты. Блюда из творога.	25
9	Сервировка стола.	21
10	Тесто.	14
11	Изделия из теста.	28
12	Сладкие блюда.	14
13	Напитки.	21
14	Фрукты в рационе человека.	7
15	Питание детей и подростков.	14
16	Основы лечебного питания.	14
17	Меню.	11
18	Трудовые правила и обязанности рабочих.	28

19	Повторение.	98
20	Самостоятельная работа.	6
	Всего за год:	476

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вводное занятие (14 часов).

Организация рабочего места. Оборудование кухни. Средства для уборки кухни. Санитарные требования к уборке кухни. Правила сбора грязной посуды со стола и её транспортировка с помощью тележки и разгрузке в моечном отделении. Моющие и чистящие средства. Спецодежда. Требования к одежде и поведению работника столовой. Предметы спецодежды работника кухни. Уход за предметами спецодежды и их хранение. О значении соблюдения санитарных правил на производстве и в быту. Общие сведения о пищевых отравлениях и их профилактике. Правила оказания первой помощи при отравлениях. Предупреждение пищевых отравлений.

2. Правила безопасной работы (14 часов).

Электроприборы на кухне. Назначение электроприборов. Техника безопасной работы с электроприборами. Холодильник. Виды холодильников. Назначение холодильника. Устройство и приёмы ухода за бытовым холодильником. Электрическая плита. Виды электроплит. Устройство и приёмы ухода за электрической плитой. Микроволновая плита. Назначение микроволновки. Принцип работы. Устройство и приёмы ухода за микроволновой плитой.

3. Холодные блюда. Закуски (7 часов).

Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд. Подготовка продуктов для холодных блюд. Оформление блюд. Подача закусок. Хранение блюд. Сроки реализации.

4. Приготовление бутербродов (21 час).

Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Возможности сочетания продуктов при приготовлении бутербродов. Обработка продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Варианты оформления бутербродов. Правила отпуска бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения. Открытые бутерброды. Сложные бутерброды. Приготовление сложных бутербродов. Закрытые бутерброды (сандвичи). Бутерброды закусочные (канапе). Приготовление бутербродов канапе. Горячие бутерброды. Приготовление нарезки из гастрономических продуктов. Варианты оформления. Правила отпуска нарезки из гастрономических продуктов. Требования к качеству нарезки из гастрономических продуктов. Условия и сроки хранения.

5. Приготовление, оформление салатов и других закусок (35 часов).

Виды салатов. Подготовка и обработка продуктов для салатов. Виды продуктов для салатов. Сочетание продуктов при приготовлении салатов. Виды заправок. Способы нарезки продуктов для салатов. Способы оформления салатов. Использование салатов в повседневном меню. Салат столичный. Использование салатов в праздничном меню. Виды салатов из сырых овощей. Правила приготовления салатов из сырых овощей и других продуктов. Виды салатов из вареных овощей. Правила приготовления салатов из вареных овощей и других продуктов. Правила выбора основных гастрономических продуктов. Правила выбора дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов. Использование различных технологий приготовления салатов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству салатов. Хранение салатов. Салат из белокачанной капусты. Салат картофельный. Салат столичный. Салат рыбный. Винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски. Икра овощная. Рыбные блюда и закуски. Сельдь натуральная. Рыба заливная. Мясные блюда и закуски. Студень мясной. Паштет из печени. Сроки реализации.

6. Горячие блюда из птицы (14 часов).

Виды домашней птицы. Кулинарное употребление домашней птицы. Способы определения качества птицы. Правила и приемы первичной обработки птицы. Виды тепловой обработки птицы. Способы определения готовности блюд. Способы разрезания птицы на части. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Приготовление горячих блюд из птицы. Полуфабрикаты из птицы. Котлеты по-киевски. Котлетная масса. Пищевые отходы птицы. Хранение полуфабрикатов.

19. Повторение (21 час).

Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Обработка продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов (сложных закрытых). Классификация овощей. Пищевая ценность овощей.

Признаки доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей.

Правила безопасной работы при первичной обработке овощей.

Виды тепловой обработки овощей. Тепловая обработка овощей (варка). Тепловая обработка овощей (жарка). Тепловая обработка овощей (тушение). Тепловая обработка овощей (запекание). Правила безопасной работы при тепловой обработке овощей.

Виды салатов. Подготовка и обработка продуктов для салатов.

Технология приготовления салатов из отварных овощей (салат «Оливье»). Виды домашней птицы. Кулинарное употребление домашней птицы. Способы определения качества птицы. Разделка птицы. Технология варки и жарки птицы.

2. Правила безопасной работы (14 часов).

Правила санитарии и гигиены. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Гигиенические требования к приготовлению и хранению готовой пищи. Устройство и приёмы ухода за бытовым холодильником.

Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу. Соблюдение личной гигиены. Сроки профилактического медосмотра и требования к личной гигиене работников общественного питания. Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм. Способы предупреждения травм. ПМП при травмах. Устройство и приёмы ухода за электрической плитой. Устройство и приёмы ухода за микроволновой плитой. Правила безопасной работы в быту.

7. Блюда из яиц (21 час).

Виды яиц. Состав яйца. Пищевая ценность яйца. Сроки хранения яиц. Определение свежести яиц. Классификация яиц. Диетические, столовые, свежие. Тепловая обработка яиц. Холодная обработка яиц, предшествующая тепловой. Предупреждение сальмонеллеза. Кулинарная характеристика блюд из яиц. Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке». Время варки яиц. Жареные блюда из яиц: глазунья натуральная, яичница с гарниром. Яичные котлеты. Омлеты. Яйца запеченные. Сроки хранения блюд из яиц. Отпуск готовых блюд из яиц. Яйца в детском питании. Яйца в диетическом питании.

8. Молоко, молочные продукты. Блюда из творога (25 час).

Состав молока. Показатель качества молока. Способы хранения кисломолочных продуктов. Сроки хранения. Кулинарное использование молока и молочных продуктов. Творог и творожные изделия. Сыр. Кефир. Простокваша. Использование кисломолочных продуктов в диетическом питании. Использование кисломолочных продуктов в питании детей. Показатель качества кисломолочных продуктов. Сроки и способы хранения. Холодные блюда из творога. Творожная масса. Тепловая обработка творога. Вареники ленивые. Сырники. Запеканка из творога. Пудинг из творога. Вареники с творогом. Приготовление вареников с творогом. Санитарные требования и их выполнение. Требование к качеству блюд. Сроки и правила хранения блюд из творога

20. Самостоятельная работа (3 часа).

Технология приготовления холодных блюд.

9. Сервировка стола (21 час).

Сервировка тематического стола. Размещение гостей. Разнообразие столовой посуды. Бокалы, рюмки, стаканы. Столовые приборы. Скатерти, салфетки. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление и подача блюд. Блюда. Напитки. Что, когда и как подавать. Правила подачи блюд к столу. Что и как едят. Сервировка стола для закуски. Фуршет. Сервировка обеденного стола. Сервировка стола для ужина. Сервировка чайного вечернего стола. Варианты складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов. Застольный этикет.

19. Повторение (14 часов).

Виды яиц. Состав яйца. Пищевая ценность яйца. Сроки хранения яиц. Технология варки яиц (вмятку, вкрутую, «в мешочек»). Состав молока. Кулинарное использование молока и молочных продуктов. Творог и творожные изделия. Технология приготовления сырников из творога. Сервировка тематического стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Сервировка стола к обеду из трех блюд. Что, когда и как подавать. Правила подачи блюд к столу. Что и как едят.

2. Правила безопасной работы (21 час).

Правила безопасного труда. Правила санитарии и гигиены.

Санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений. Санитарно-гигиенические требования к состоянию посуды, инвентаря. Моющие средства для уборки кухни. Подбор моющих средств. Приспособления для уборки кухни. Санитарные требования к рабочему месту. Правила безопасной работы при мытье посуды вручную.

Электрооборудование кухни. Назначение и применение электрооборудования. Техника безопасности при работе с электроприборами. Правила пользования электронагревательными приборами. Тепловая обработка продуктов. Правила безопасной работы с горячей жидкостью. Режущие инструменты. Правила безопасной работы с режущими инструментами (нож, терка). Виды травм. Способы предупреждения травм. ПМП при травмах. Правила безопасной работы в быту.

10. Тесто (14 часов).

Состав теста. Сорта муки. Качество муки. Хранение муки. Хлебопекарные качества муки. Виды теста: дрожжевое, пресное. Виды дрожжей, их использование. Приготовление опарного дрожжевого теста. Приготовление безопарного дрожжевого теста. Использование опарного, безопарного дрожжевого теста. Приготовление жидкого теста. Использование жидкого теста. Разрыхлители, их использование при приготовлении пресного теста. Приготовление густого пресного теста.

11. Изделия из теста (28 часов).

Изделия из дрожжевого теста. Изделия из пресного теста. Пирожки жареные. Пирожки печеные. Признаки готовности изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Способы приготовления пресного теста. Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Тесто для пельменей, вареников. Тесто для лапши домашней. Тесто для блинчиков, оладьев. Виды начинок для пирожков и пирогов. Способы нащупывания пирожков. Сроки хранения изделий из теста. Требования к качеству готовых изделий. Оценка качества. Сервировка стола к чаю. Значение кондитерских изделий в питании человека. Кулинарная характеристика кондитерских изделий. Виды кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные. Кремы: продукты, входящие в состав кремов. Сырые кремы, заварные кремы. Посуда и приспособления для приготовления кремов. Способы оформления тортов и пирожных. Сроки хранения готовых изделий. подача к столу кондитерских изделий.

12. Сладкие блюда (14 часов).

Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Приготовление компотов. Желированные блюда. Приготовление желе. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление

взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда: пудинги, гренки, десерты фруктовые. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

13.Напитки (21час).

Горячие напитки. Кулинарная характеристика третьих блюд. Способы заваривания чая. Заваривание чая. Кофе. Заваривание кофе. Какао и шоколад. Использование фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд. Первичная обработка продуктов при приготовлении третьих блюд. Сроки варки компотов, киселей. Кисели фруктовые, ягодные. Приготовление киселя. Компоты из свежих фруктов, ягод. Компот из сухофруктов. Кисель из концентратов. Условия хранения продуктов для приготовления третьих блюд. Холодные напитки. Лимонный, апельсиновый напиток. Молочные коктейли. Способы и сроки хранения горячих напитков. Способы и сроки хранения холодных напитков.

14.Фрукты в рационе человека (7часов).

Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании. Холодная обработка фруктов. Формы нарезки фруктов. Подача фруктов. Знакомство с различными видами фруктов. Экзотические фрукты.

19.Повторение (35часа).

Виды теста: дрожжевое, пресное. Изделия из теста. Технология приготовления мучных изделий (блинчики с творогом). Горячие напитки. Кулинарная характеристика третьих блюд. Технология приготовления горячих напитков (чай, какао, кофе).

Питательные свойства круп. Первичная обработка круп. Виды каш в зависимости от консистенции. Основные правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пищевая ценности круп и подготовки крупы к варке каши. Виды каш. Технология варки рассыпчатой, вязкой и жидкой каши. Значение первых блюд в питании. Виды супов. Технология приготовления супов. Классификация супов. Технология приготовления борща. Виды макаронных изделий, их качество. Блюда из макаронных изделий. Значение блюд из макаронных изделий. Подготовка макаронных изделий к варке. Технология варки макарон (сливной и не сливной способ). Значение рыбы в питании человека. Виды рыбы. Условия и сроки хранения рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Методы определения качества рыбы. Пищевая ценность и признаки доброкачественности рыбы (живой, мороженой). Технология разделки рыбы. Значение рыбных горячих блюд в питании человека. Классификация рыбных блюд. Особенности приготовления рыбных блюд. Технология приготовления блюд из рыбы (отварная, тушеная, жареная). Правила безопасной работы при приготовлении блюд из рыбы (жаренная, отварная, запеченая). Первичная обработка рыбы.

2. Правила безопасной работы (14часов).

Правила санитарии и гигиены. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений. Подбор моющих средств. Виды чистящих средств. Инвентарь. Основные обязанности мойщика посуды. Основные обязанности уборщика производственных помещений предприятия общественного питания. Правила безопасной работы при уборке производственных помещений кухни. Электрооборудование кухни. Назначение и применение электрооборудования. Правила пользования электронагревательными приборами (печь). Правила пользования электронагревательными приборами (чайник). Правила пользования электронагревательными приборами (микроволновая печь).

15. Питание детей и подростков (14часов).

Особенности питания детей и подростков. Нормы питания детей различных возрастов. Пищевая ценность детского питания. Соотношение продуктов животного и растительного происхождения в питании в зависимости от возраста ребенка. Значение витаминов и минеральных солей для роста и развития детского организма. Продукты,

содержащие витамины А, С, группы В, роль витамина D. Роль молока и молочных продуктов в детском питании. Роль овощей, фруктов, ягод в обеспечении детского организма витаминами и минеральными солями. Режим питания и его влияние на усвояемость пищи. Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов в кулинарии для детей. Способы тепловой обработки продуктов, применяемых в детском питании: варка в жидкостях и на пару, запекание в духовом шкафу, тушение. Использование в детском питании фруктово-ягодных и овощных соков и пюре. Требования к качеству готовых блюд для детского питания. Условия и сроки хранения блюд.

16. Основы лечебного питания (14 часов).

Основные принципы и задачи лечебного питания. Особенности составления меню. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда. Блюда из круп. Овощные блюда. Рыбные блюда. Мясные блюда. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда. Напитки. Условия и сроки хранения блюд.

17. Меню (11 часов).

Виды меню. Разнообразие блюд. Правила расположения блюд в меню. Физиологические основы составления меню. Правила составления меню. Значение рационального питания для здоровья человека. Калорийность блюд. Расчет калорийности блюд, рационов. Питание младших школьников. Питание младших школьников. Питание подростков. Составление школьного меню.

20. Самостоятельная работа (3 часа).

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

18. Трудовые правила и обязанности рабочих (28 часов).

Типы предприятий общественного питания, их назначение. Основы физиологии, санитарии и гигиены. Общие сведения по охране труда. Основы трудового законодательства. Прием и увольнение с работы на предприятии. Трудовой договор. Заключение трудового договора. Права и обязанности рабочих на предприятии. Порядок перевода на другую работу. Отстранение от работы. Расторжение договора. Порядок разрешения трудовых споров. Трудовая дисциплина. Требования к трудовой и производственной дисциплине на предприятии. Рабочее время. Продолжительность рабочего времени. Перерывы для отдыха и питания на предприятии. Труд молодежи. Действия молодого рабочего при ущемлении его прав и интересов на предприятии. Медицинский осмотр. Время отдыха. Отпуска. Заработная плата. Оплата отпусков. Оплата больничных листов. Оплата в праздничные дни. Премии и надбавки.

19. Повторение (28 часов).

Значение мяса в питании человека. Питательная ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса. Значение мясных горячих блюд в питании. Разнообразие мясных горячих блюд в питании. Классификация мясных блюд. Пищевая ценность и признаки доброкачественности мяса. Предварительная обработка мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Разделка свиной туши. Разделка говяжьей туши. Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса. Разруб и обвалка мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Виды тепловой обработки мяса. Технология варки мяса. Технология жарки мяса. Технология тушения и запекания мяса. Приготовление котлетной массы. Изделия из котлетной массы. Технология приготовления изделий из рубленого мяса (котлеты, биточки, тефтели). Способы определения качества мяса и подготовки к тепловой обработке. Требования к качеству блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения блюд. Правила безопасной работы при приготовлении блюд из мяса (жаренное, отварное, запеченное). Способы подачи блюд из мяса.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

№ п/п	Тема урока с учетом рабочей программы воспитания	Кол-во асов	Основные виды учебной деятельности
1	Вводное занятие	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Организация рабочего места; соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка.
2	Правила безопасной работы.	63	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Ознакомление с правилами по ТБ. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
3	Холодные блюда. Закуски.	7	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Приготовление простых холодных блюд и закусок. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», ломтерезка «Gorenje».
4	Приготовление бутербродов.	21	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», ломтерезка «Gorenje».

5	Приготовление, оформление салатов и других закусок.	35	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», электрочайник «LEX».
6	Горячие блюда из птицы.	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», ломтерезка «Gorenje», электрочайник «LEX».
7	Блюда из яиц.	21	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Организация рабочего места, практическая работа. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», ломтерезка «Gorenje», электрочайник «LEX».
8	Молоко, молочные продукты. Блюда из творога.	25	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot»,

			электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
9	Сервировка стола.	21	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
10	Тесто.	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
11	Изделия из теста.	28	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi»,

			электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрочайник «LEX».
12	Сладкие блюда.	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых блюд. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
13	Напитки.	21	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Приготовление простых напитков. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», блендер погружной «HURAKAN», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая соковыжималка «JAU J-800», электрочайник «LEX».
14	Фрукты в рационе человека.	7	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».

15	Питание детей и подростков.	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания.
16	Основы лечебного питания.	14	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания.
17	Меню.	11	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
18	Трудовые правила и обязанности рабочих.	28	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
19	Повторение.	98	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое выполнение задания. Наблюдение за работой с оборудованием: холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX».
20	Самостоятельная работа.	6	Выполнение тестовых заданий, самостоятельное приготовление простых блюд

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Оснащение учебного процесса имеет свои особенности, определяемые спецификой учебного предмета «Труд (технология)» профиль «Кулинарное дело». Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитываются санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности. Кабинет оснащен оборудованием, используемым на уроках при изучении материала (холодильники «Indesi», электрическая плита «Gorenje», микроволновая печь «Airhot», электрическая Мини-печь MAUNFELD, блинница «Hurakan», тостер «Amitek», электрическая мясорубка «Haier», мясорубка «SXC», блендер погружной «HURAKAN», миксер «Centek», электрогриль «DeLonghi», фритюрница настольная электрическая «HEF», мультиварка «Moulinex Fuzzy Logic», электрическая вафельница «Hi CG», электрическая соковыжималка «JAU J-800», ломтерезка «Gorenje», сушка для фруктов «Rommelsbacher», электрочайник «LEX»).

Учебно-методическое обеспечение:

1. Жаворонкова Л.В., Трошко Г.В. Технология. Поварское дело. 11 класс: учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ООО «Издательский центр ВЛАДОС» 2023.
2. Федеральная программа по социально-бытовой ориентировки - раздел «Питание» для коррекционных школ.
3. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 8-9 классы: учебник: М.: Просвещение, 2020.
4. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 7 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.
5. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 6 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.
6. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 5 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.
7. Анфимова Н. А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для НПО: Учебное пособие для СПО. - М.: Академия, 2020.
8. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО: Учебное пособие для СПО. – М.: Академия, 2020.
9. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учебное пособие для НПО. - М.: Академия, 2020.
10. Козлова С.Н., Фединашина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. - М.: Академия, 2020.

Интернет-ресурсы: сайты

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

Технические средства обучения:

1. Демонстрационный материал в соответствии с основными темами программы обучения.
2. Карточки с заданиями, перфокарты.
3. Раздаточный материал.
4. Дидактический материал.
5. Презентации.
6. Оборудование кабинета.

Компьютерные технологии:

1. Компьютер.
2. Мультимедийный проектор (интерактивная доска).

Согласовано
Протокол заседания МО ПТ
№ 1 от _____ 2024года
_____ Кутузова Е.Ю.

Согласовано
Зам.директора по УВР
_____ Плетнева Г.В.

12	Заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе																		
13	Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину																		
14	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/«не нравится»)																		
15	Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе																		
16	Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности																		
17	Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них																		
18	Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий																		
19	Проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы																		
20	Выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения																		
21	Посильное участие в благоустройстве территорий; охране природы и окружающей среды																		
22	Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративнохудожественными и																		

	конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности																		
23	Экономное расходование материалов																		
24	Планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы																		
25	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и механизированной работы в зависимости от свойств материалов и поставленных целей																		
26	Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы																		
27	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности																		
Итого																			
Уровень																			

Диагностика достижения предметных результатов проводится в 3 этапа:

- 1 этап – сентябрь (с)
- 2 этап - декабрь (д)
- 3 этап - май (м)

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

- 0 баллов – не умеет, не научился
- 1 балл - выполняет задания с помощью учителя
- 2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя
- 3 балла - выполняет задания самостоятельно.

Уровни достижения предметных результатов:

- Нулевой уровень – 0-9 баллов (0)
Минимальный уровень – 10-40 баллов (М)
Достаточный уровень – 41-81 баллов (Д)

**Критерии оценивания предметных результатов
Спецификация итоговой самостоятельной работы
за 20__ - 20__ учебного года
учащихся 11 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль
«Кулинарное дело»
Назначение КИМ**

КИМ итоговой работы за четверть для 10 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности.

Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ

Содержание соответствует возрастным особенностям обучающихся 11 класса. КИМ составлены в соответствии с учебной программой по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

Итоговая самостоятельная работа проводится по окончании каждой четверти в последние учебные дни в соответствии с нормами СанПиНа, а также с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения. Каждая итоговая работа рассчитана на 2 урока по 40 минут каждый.

Оценивание учебных достижений по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

осуществляется в двух аспектах: оценивается уровень усвоения теоретических знаний (тестирование) и качество практических умений.

Тестирование состоит из 10 вопросов.

Практическое задание подбирается учителем труда согласно тематическому планированию на каждую четверть с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения.

Одной из особенностей обучающихся специальной (коррекционной) школы является то, что они не всегда могут правильно понять самостоятельно прочитанный текст, вопрос, разобраться в схемах и условных обозначениях. При проведении контрольной работы для обучающихся, которые испытывают трудности в понимании прочитанного текста или технологической карты, учитель сам читает вопросы и предложения; осуществляет показ практической части работы.

Время выполнения варианта КИМ

Итоговая практическая работа длится 80 минут (два урока). Из них выделяется: на тестирование (20 мин), выполнение практической работы (60 мин).

**Дополнительные материалы и оборудование
для проведения практической части**

Инструменты и приспособления; технологическая карта практического задания; наглядность выполнения практического задания

Условия проведения

Проведение и проверку контрольной работы осуществляет учитель труда. Диагностика проводится в привычной для обучающихся обстановке – в мастерской по труду.

Система оценивания

Все задания сопровождаются эталонами правильных ответов.

Правильное выполнение каждого задания теоретической части с вариантами ответов оценивается – 1 баллом; неверное – 0 баллов.

Задание считается выполненным верно, если ученик выбрал (отметил) номер правильного ответа.

Задание считается невыполненным в следующих случаях: а) задание не выполнено; б) допущена ошибка в выполнении задания.

Максимальное количество баллов за выполнение теста – 10 баллов.

За выполнение теоретического задания выставляются следующие отметки:

1-4 правильно выполненных заданий – «3»

5-8 правильно выполненных заданий – «4»

9-10 правильно выполненных заданий – «5»

Количество баллов за выполнение практического задания:

«5»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно;
«4»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид аккуратный;
«3»	- работа выполнена самостоятельно или с небольшой координирующей помощью педагога, с соблюдением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца, небрежно или не закончено в срок;

