

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА - ИНТЕРНАТ  
г. КРАСНОДАРА

**УТВЕРЖДЕНО**

решением педагогического совета  
от 30 августа 2023 года протокол № 1  
Председатель \_\_\_\_\_ Топчий Т.Г.  
подпись Ф.И.О.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по трудовому обучению (профиль «Кулинария»)

Уровень образования: общий уровень обучения

11 класс (I вид, для глухих, имеющих умственную отсталость)

Количество часов: 136 (4 часа в неделю)

Учитель трудового обучения: Чувилина Валентина Владимировна

**Программа разработана на основе авторской программы для 5-11 классов В.И. Ермаковой, Москва «Просвещение» 2007 г.**

## Пояснительная записка

Рабочая программа по трудовому обучению (профиль «Кулинария») 11 класс (I вид, для глухих, имеющих умственную отсталость) составлена с учётом особых образовательных потребностей слабослышащих обучающихся, получающих образование на основе программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Программа разработана на основе авторской программы для 5-11 классов В.И. Ермаковой, Москва «Просвещение» 2007 г.

Главное место в работе специальной (коррекционной) школы отводится трудовому обучению учащихся с ограниченными возможностями здоровья. Поэтому в школе введён курс «Цветоводство и декоративное садоводство» целью которого является оказание социально-психологической поддержки учащихся в их профессиональной ориентации и профессиональном самоопределении, в осознанном выборе профессии и пути дальнейшего профессионального образования. Трудовое обучение носит коррекционную и практическую направленность, что определяется содержанием и структурой учебного предмета.

Усвоение детьми систематических и последовательных знаний об окружающем мире природы, в том числе и о цветковых растениях и способах ухода за ними, становится обязательным компонентом образования и воспитания детей, так как заложенные на их основе первичные представления о среде обитания человека создадут необходимые условия для успешного усвоения всего цикла природоведческих дисциплин.

Возрастает интерес людей к благоустройству и озеленению мест, в которых они живут. Занятия курса «Кулинария» являются практическим курсом и направлены на освоение учащимися навыков организации, планирования декоративного оформления помещений, выращиванию комнатных растений. Этот курс включает в себя теоретический и практический материал, который поможет школьникам узнать много интересного о дизайне, растениях, которые их окружают.

### **Нормативно-правовая база**

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
2. Закон Краснодарского края от 16.07.2013 № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае» (с изменениями и дополнениями).
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2014 № 1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья». (Зарегистрирован 03.02.2015 № 35847).
4. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648- 20).
5. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические

нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

6. Приказ Минпросвещения России от 20 мая 2020г. №254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность» (с изменениями, приказ Минпросвещения России от 23 декабря 2020г. № 766).

7. Приказ Минобрнауки России от 9 июня 2016 г. № 699 «Об утверждении перечня организаций, осуществляющих выпуск учебных пособий, которые допускаются к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования».

8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (вступает в силу с 1 сентября 2021 года).

9. Письмо министерства образования, науки и молодежной политики КК от 13.07.2021 г. № 47-01-13-14546/21 «О составлении рабочих программ учебных предметов и календарно-тематического планирования».

10. Примерная адаптированная основной общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15).

11. Программа воспитания и социализации обучающихся, воспитанников ГКОУ школы-интерната г. Краснодара, утвержденная решением педагогического совета №1 от 31.08.2021 г.

12. Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденная протоколом заседания коллегии Министерства просвещения Российской Федерации от 24.12.2018 г.

13. Устав ГКОУ школы-интерната г. Краснодара.

### **Цели и задачи**

**Цель программы:** создание комплекса условий для максимального усвоения социально-трудового опыта учащимися, подготовка учащихся к активной самостоятельной трудовой жизни, гуманистической созидательной деятельности в обществе в системе производственных отношений предприятий общественного питания.

#### **Задачи программы:**

- формировать специальные трудовые знания и умения учащихся согласно программным требованиям
- формировать умение участия в трудовых отношениях в условиях реального предприятия.
- развивать и корректировать психические функции учащихся в процессе учебной и трудовой деятельности.

- развивать и корректировать эмоционально-волевую сферу учащихся в процессе трудовой деятельности.
- воспитывать нравственно-трудовые качества личности, характеризующиеся трудолюбием, трудовой дисциплиной, способностью к деловому общению в коллективном труде.
- воспитывать культуру труда и технико-технологическую культуру, выражающую уровень научно-технического общетрудового, функционального и творческого развития личности.
- прививать бережное отношение к орудиям, приспособлениям, инструментам и расходным материалам труда кухонного рабочего.

### **Роль учебного предмета в образовательном маршруте обучающегося с ОВЗ**

При обсуждении проблем коррекционного обучения умственно отсталых детей возникает вопрос о возможности формирования их природоведческих представлений, которые бы соответствовали уровню современных представлений об окружающем мире. Практические работы в курсе цветоводства формируют умения и навыки обращения с элементарным лабораторным оборудованием, сельскохозяйственным инвентарем, навыки обработки почвы, посева семян, выращивания рассады, ухода за различными растениями, разведения комнатных и цветочно-декоративных растений открытого грунта для озеленения помещений к пришкольной территории. Особое место занимают практические работы, проводимые на учебно-опытном участке. Этот вид деятельности позволяет умственно отсталым учащимся не только проверить свои знания на практике, глубже познать и закрепить изучаемый материал, но и способствует их общефизическому развитию. Сельскохозяйственный труд позволяет упражнять все мышцы, координировать движения. Большое значение имеют практические работы для развития мелкой моторки пальцев. Курс цветоводства в обучении умственно отсталых учащихся не только играет существенную роль при формировании знаний об объектах и явлениях растительного мира, но и служит средством организующим и стимулирующим мыслительную деятельность школьников, формирует их в личность процессе воспитания и обучения. Уроки цветоводства ориентированы на повышение уровня общего развития детей, на создание оптимальных условий для формирования у школьников положительных привычек, стойких нравственных качеств (любви к Родине и бережное отношение к природе, к народной культуре, честности, дисциплинированности), а также:

- Развитие мыслительных операций, познавательной деятельности в целом, коррекция речи и мышления.
- Формирование навыков самоконтроля.
- Расширение и углубление знаний учащихся об окружающем мире.
- Формирование положительных личностных качеств учеников (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);
- Воспитание привычки к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве.
- Воспитание уважения к рабочему человеку.

## **Общая характеристика учебного предмета**

Рабочая программа является программой второго вида, так как предусматривает изменения в количестве часов.

В основу данной программы заложены итоги анализа содержания и условий образования в соответствии со специфическими особенностями методики преподавания трудового обучения в специальной (коррекционной) школе.

В программе полностью сохранен принцип коррекционной направленности обучения: определены пути и средства исправления недостатков общего, речевого, физического, нравственного воспитания детей с проблемами умственного развития в процессе овладения трудовыми навыками, необходимыми для их социализации.

Кулинария является составляющей образовательной области «Трудовое обучение». Учебный материал располагается в соответствии с линейно-концентрическим принципом формирования содержания образования, что способствует формированию полноценных трудовых знаний и умений у умственно отсталых школьников. Учебная программа предусматривает подготовку учащихся не только к ведению домашнего хозяйства, а именно: по приготовлению пищи, сервировки стола, подачи пищи, хранения продуктов питания.

Программа по кулинарии включает в себя **6 основных разделов:**

1. Правила санитарной, личной гигиены, безопасных приемов труда с оборудованием и инструментами.
2. Понятие об основах физиологии питания, продуктах питания их пищевой ценности.
3. Определение качества продуктов, соблюдение правил и сроков их хранения.
4. Сведения об экономном и бережном отношении к пищевым продуктам, видах их обработки.
5. Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары вручную и на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.
6. Технология приготовления блюд, искусство подачи их на стол.

Данная программа предусматривает реализацию как теоретического, так и практического курса. Теоретическое обучение организуется на базе кабинета кулинарии. Учитель уделяет большое внимание формированию у детей профессиональных представлений и понятий, терминологии. Теория закрепляется в практическом обучении на базе кабинета кулинарии.

Практическая часть курса составлена исходя из конкретных условий. Практический курс, в свою очередь представлен двумя разделами: «Практическое обучение» и «Самостоятельные работы». «Практическое обучение» осуществляется на базе кабинета кулинарии с обучающей, стимулирующей и организационной помощью учителя. «Самостоятельные работы» проходят на базе предприятия сферы питания. Учитель добивается от своих учеников полной самостоятельности и высокой производительности труда.

Теоретический и практический материал представлен в объеме, достаточном для формирования у школьников представления о технической и технологической культуре, навыков коллективного труда ответственности, творческого подхода к трудовой деятельности. Содержание данной программы позволяет формировать не только профессиональные компетенции, но и развивать (мотивацию, целеполагание,

ответственность, деловое общение, работа с информацией, познание и умение учиться, рефлексия, самостоятельность, умение учиться, широта видения проблем).

### **Описание места учебного предмета в учебном плане**

Рабочая программа рассчитана на 34 учебные недели из расчёта 4 часа в неделю, 136 часов в год.

### **Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета**

Значимость предмета «Кулинария» определяется большими возможностями коррекции и компенсации особенностей развития познавательной, эмоциональной и волевой, двигательной сфер деятельности учащихся, формирования их речи, совершенствования слухо-зрительного восприятия и общения, а также их положительных личностных качеств.

Воспитание гражданственности, патриотизма, уважения к правам, свободам и обязанностям человека:

- ценностное отношение к России, своему народу, своему краю;
- первоначальный опыт постижения ценностей гражданского общества, национальной истории и культуры;
- опыт ролевого взаимодействия и реализации гражданской, патриотической позиции;
- опыт социальной и межкультурной коммуникации;
- начальные представления о правах и обязанностях человека, гражданина, семьянина, товарища.

Воспитание нравственных чувств и этического сознания:

- начальные представления о моральных нормах и правилах нравственного поведения, в том числе об этических нормах взаимоотношений в семье, между поколениями, этносами, носителями разных убеждений, представителями различных социальных групп;
- нравственно-этический опыт взаимодействия со сверстниками, старшими и младшими детьми, взрослыми в соответствии с общепринятыми нравственными нормами;
- уважительное отношение к традиционным религиям;
- способность эмоционально реагировать на негативные проявления в детском обществе и обществе в целом, анализировать нравственную сторону своих поступков и поступков других людей;
- уважительное отношение к родителям (законным представителям), к старшим, заботливое отношение к младшим.

Воспитание трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни:

- ценностное отношение к труду и творчеству, человеку труда, трудовым достижениям России и человечества, трудолюбие;
- ценностное и творческое отношение к учебному труду;
- элементарные представления о различных профессиях;
- первоначальные навыки трудового творческого сотрудничества со сверстниками, старшими детьми и взрослыми;
- осознание приоритета нравственных основ труда, творчества, создания нового;
- первоначальный опыт участия в различных видах общественно полезной и личностно значимой деятельности;
- потребности и начальные умения выражать себя в различных доступных и наиболее привлекательных для ребёнка видах творческой деятельности;
- мотивация к самореализации в социальном творчестве, познавательной и практической, общественно полезной деятельности.

Воспитание ценностного отношения к природе, окружающей среде (экологическое воспитание):

- ценностное отношение к природе;
- первоначальный опыт эстетического, эмоционально-нравственного отношения к природе;
- элементарные знания о традициях нравственно-этического отношения к природе в культуре народов России, нормах экологической этики;
- первоначальный опыт участия в природоохранной деятельности в школе, на пришкольном участке, по месту жительства;
- личный опыт участия в экологических инициативах, проектах.

Воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях (эстетическое воспитание):

- первоначальные умения видеть красоту в окружающем мире;
- первоначальные умения видеть красоту в поведении, поступках людей;
- первоначальный опыт эстетических переживаний, наблюдений эстетических объектов в природе и социуме, эстетического отношения к окружающему миру и самому себе;
- мотивация к реализации эстетических ценностей в пространстве образовательного учреждения и семьи.

### **Планируемые результаты обучения**

#### **Требования к учащимся 11 класса по окончании курса**

##### **Учащиеся должны знать:**

- Правила гигиены и безопасности труда;
- Требования, предъявляемые профессией к человеку, правила выбора профессии;
- Правила рационального питания и его значения для здоровья человека;
- Классификацию, состав продуктов питания, их получение и свойства;
- Технологию приготовления холодных закусок, горячих блюд и напитков;
- Терминологию видов работ;
- Технические сведения об инвентаре и оборудовании;
- Организацию рабочего места;

##### **Учащиеся должны уметь:**

- Обеспечивать безопасность труда;
- Соблюдать культуру труда и общения;
- Адекватно оценивать свои профессиональные возможности;
- Определять доброкачественность продуктов;
- Соблюдать технологию приготовления блюд;
- Применять специальную терминологию;
- Правильно организовывать рабочее место;
- Осуществлять анализ, планирование, контроль качества блюд;
- Планировать и выполнять доступные учащимся проекты; Оказывать первую медицинскую помощь.
- Осуществлять самооценку уровня своей подготовки в целях профессионального самоопределения;
- Брать ответственность за своё здоровье и здоровье окружающих;
- Отвечать за результат своего труда.

## **Основные направления коррекционной работы**

1. Развитие и коррекция умений планировать свою деятельность, которая выражается в способности разрабатывать планы, определять цели и намечать этапы их достижения, оценивать эффективность достигнутых результатов.

2. Развитие и коррекция умения рассуждать логически, творчески мыслить, выбирая наиболее рациональное решение поставленных задач.

3. Развитие и коррекция умения работать в коллективе, нести ответственность за общую работу, проявление самостоятельности и личной инициативы.

4. Воспитание эстетического вкуса, чувства красоты, гармонии в процессе трудовой деятельности.

## **Содержание учебного предмета**

Тематический план рабочей программы включает в себя основное содержание всех разделов курса с указанием бюджета времени на их изучение.

Количество часов, отводимое на ту или иную тему, определяется с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений.

## **Содержание обучения в 11 классе**

### **Введение в курс кулинарии (2 ч.)**

#### **Теоретическое обучение**

Вводное занятие. Общие сведения о физиологии питания.

### **Технология соления, маринования, квашения (14 ч.)**

#### **Теоретическое обучение**

Первичная обработка и переработка овощей. Технология соления, маринования, квашения. Сохранность витаминов в консервированных овощах. Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей. Способы и безопасные приемы, шинкование капусты. Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд.

Первичная обработка овощей перед консервированием, маринованием. Подготовка тары для квашения. Первичная обработка овощей (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Первичная обработка хрена, свеклы, чеснока (сортировка, мойка).

### **Виды салатов и закусок (11 ч.)**

#### **Теоретическое обучение**

Технология приготовления салатов и закусок из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов.

#### **Самостоятельные работы**

Очистка, доочистка картофеля овощей до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

Переборка зелени овощей, картофеля.

Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.

Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

### **Блюда из мяса. Пищевая ценность мяса (11 ч.)**

#### Теоретическое обучение

Пищевая ценность мяса: технологический процесс механической кулинарной обработки мяса; кулинарное использование полуфабрикатов из говядины и птицы (куры). Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов, мясных блюд. Правила варки мяса для вторых блюд. Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками. Время приготовления способы определения готовности блюда.

#### Самостоятельные работы

Размораживание мяса, птицы.  
Потрошение птицы, дичи.

### **Блюда из яиц и творога (10 ч.)**

#### Теоретическое обучение

Кулинарное значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Способы тепловой обработки кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из яиц и творога.

#### Самостоятельные работы

Приготовление глазуньи.  
Приготовление омлета.  
Приготовление запеканки.  
Приготовление сырников.

### **Припущенные и тушеные овощи. Способы тепловой обработки овощей (12 часов)**

#### Теоретическое обучение

Соблюдение санитарных правил при кулинарной обработке овощей и их качества. Припущенные и тушеные овощи. Технология приготовления блюд из тушеных и припущенных овощей.

#### Самостоятельные работы

Очистка, доочистка картофеля овощей до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.  
Переборка зелени овощей, картофеля.  
Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.  
Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

### **Введение в курс кулинарии (2 ч.)**

#### Теоретическое обучение

Правила техники безопасности. Личная гигиена. Режим питания. Подача готовых блюд. Сервировка стола. Очистка посуды от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Обтирка и сушка посуды, приборов, подносов.

#### Самостоятельные работы

Мойка столовой и кухонной посуды, приборов, подносов, инвентаря, инструмента, тары на посудомоечных машинах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

## **Изделия из дрожжевого теста (10 ч.)**

### Теоретическое обучение

Способы приготовления дрожжевого теста. Виды горячих напитков. Виды крахмала (картофельный, кукурузный) и его свойства. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Безопасные приемы работы.

### Самостоятельные работы

- Приготовление дрожжевого теста
- Приготовление ватрушек
- Приготовление пирожков, сервировка

## **Холодные и горячие напитки (8 ч.)**

### Теоретическое обучение

Условия сохранения витаминов при первичной и тепловой обработке фруктов и ягод.

### Самостоятельные работы

- Очистка фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.
- Приготовление морса.
- Приготовление свежих натуральных соков из моркови и яблок.
- Приготовление компота из сухофруктов.

## **Блюда из молока (8 ч.)**

### Теоретическое обучение

Значение молока в питании человека. Питательная ценность молока. Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки его хранения.

### Самостоятельные работы

- Приготовление молочного киселя.
- Приготовление молочной каши.
- Приготовление молочного коктейля.
- Приготовление какао.

## **Виды бутербродов (8 ч.)**

### Теоретическое обучение

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов, способы нарезки продуктов для бутербродов. Правила регулирования и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

### Самостоятельные работы

- Приготовление шаурмы.
- Приготовление закрытых бутербродов.
- Приготовление открытых бутербродов.
- Приготовление хот догов.

## **Изделия из круп и бобовых (14 ч.)**

### Теоретическое обучение

Роль витаминов в жизни человека. Подготовка к варке круп и бобовых изделий. Правила варки крупяных каш. Правила приготовления блюд из бобовых. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

### Самостоятельные работы

Приготовление горохового супа

Приготовление гарниров из круп

Приготовление лобио из фасоли

Приготовление горохового пюре

## **Салаты из свежих овощей и рыбных продуктов (14 ч.)**

### Теоретическое обучение

Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей. Способы и формы нарезки. Питательная ценность рыбных продуктов. Правила приготовления салатов из рыбных продуктов.

### Самостоятельные работы

Очистка, доочистка овощей до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

Переборка зелени, плодов, овощей.

Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.

Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

Размораживание рыбы.

Потрошение рыбы.

Разделка сельди, кильки.

Приготовление салата «Сельдь под шубой».

Приготовление салата с кальмарами, фаршированных овощами.

Сервировка праздничного стола.

## **Повторение (12 ч.)**

Технология приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, виды теста и разрыхлители. Технология приготовления фарша и начинок. Технологический процесс приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий. Сервировка стола и правила этикета. Технология приготовления молочных супов, каш. Переборка, мытье круп. Технология приготовления бутербродов, нарезка хлеба, мясных продуктов. Технология приготовления сладких блюд (желе, мусса). Технология приготовления рассыпных каш, вязких и жидких каш (пшеничная, гречневая, рисовая, овсяная). Переборка, мытье, обжарка. Подача готовых блюд. Технология первичной обработки овощей, приготовления салатов из свежих овощей. Нарезка овощей для салатов. Размораживание рыбы. Потрошение рыбы. Разделка сельди, кильки. Технология приготовления закусок из мяса и рыбы.

### **Речевой материал:**

Мясо, рыба. Заправочные супы. Вымыть и очистить картофель, морковь. Обмыть и нарезать. Очистить лук, обмыть и нарезать. Вскипятить и подсолить воду, опустить в воду картофель и

варить. Прибавить томат. Заправить суп пассированными овощами. Проварить суп. Положить в суп лавровый лист, перец. Засыпать зелень. Подать на стол.

Жиры, белки, углеводы, вода, минеральная соль, витамины, варка, жарение, комбинированные продукты, приёмка, сортировка, мойка, очистка, нарезка, котлетная масса, домашняя птица, дичь, приготовление блюда.

### **Основные виды учебной деятельности**

Занятия по трудовому обучению для детей с нарушением интеллекта должны быть направлены на изучение школьниками теоретического материала, приемов работы и отработку практических навыков по общему курсу выбранной специальности.

Уроки трудового обучения организуется в **различных формах**: проводятся учебные занятия, общественно полезный производительный труд.

#### Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у учащихся профессиональных знаний (технических, цветоводческих, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия делятся на следующие группы:

1. Изучение инструментов и материалов, изучение техники безопасности при работе с инструментами и материалами.
2. Первоначальное усвоение новых технологических операций.
3. Изучение производственных технологических процессов.

#### Комплексные практические работы

Происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний, учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, заканчивая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

#### Самостоятельные работы

Самостоятельные — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

### Тематическое планирование

№ п/п	Содержание (раздел, тема)	авторская программа	рабочая программа	В том числе	
				Теория	Практика
1.	Введение в курс кулинарии	5	2	1	1
2.	Технология соления, маринования, квашения.	16	12	8	4
3.	Виды салатов и закусок.	14	12	8	4
4.	Блюда из мяса. Пищевая ценность мяса.	14	12	10	2
5.	Блюда из яиц и творога	16	10	6	4
6.	Припущенные и тушеные овощи. Способы тепловой обработки овощей.	18	12	8	4
7.	Введение в курс кулинарии	6	2	1	1
8.	Изделия из дрожжевого теста.	14	10	4	6
9.	Холодные и горячие напитки	10	8	4	4
10.	Блюда из молока	10	8	4	4
11.	Виды бутербродов	10	8	4	4
12.	Изделия из круп и бобовых	18	14	4	10
13.	Салаты из свежих овощей и рыбных продуктов.	18	14	4	10
14.	<b>ПОВТОРЕНИЕ</b>	<b>29</b>	<b>12</b>	-	<b>12</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>204</b>	<b>136</b>	<b>66</b>	<b>70</b>

### Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

#### **Печатные пособия:**

1. Программ специальной общественной школы для глухих детей (вспомогательные классы), разработанная Главным учебно-методическим управлением общего среднего образования Гособразования и научно-методическим институтом дефектологии АПН ССР (Москва, 1989г.)
2. В.И. Ермакова Основы кулинарии. 8-10 классы, 10-11 классы Программы общеобразовательных учреждений М: Просвещение, 2007г.
3. И.С.Маслов. Кулинарная характеристика блюд и изделий.
4. Бешенков С. А. Технология. Технология обработки материалов, пищевых продуктов. 7-9 классы: учебник / С.А. Бешенков и др. – М.: Просвещение, 2021.

#### **Технические средства обучения:**

1. Средства ИКТ

### Цифровые и электронные образовательные ресурсы:

1. Сайт «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Сайт «Каталог единой коллекции цифровых образовательных ресурсов»: [Электронный документ]. Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания  
методического объединения  
учителей технологии, искусства  
и физической культуры  
от 28 августа 2023 года № 1  
\_\_\_\_\_ Воробкал Г.А.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_ Андриенко Т.В.

29 августа 2023 года