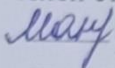


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении
педагогов старших классов
 /Манина О.Н./
ФИО
Протокол № 1
от «30» августа 2024 г.

«Утверждаю»

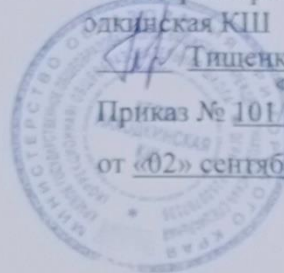
И.о. директора
Находкинской КШ

КГБОУ

 /Тищенко О.Н./
ФИО

Приказ № 101/ОД

от «02» сентября 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (Кулинария)
9 «А» класса
на 2024 – 2025 учебный год**

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1)

Программу составила: учитель профильного труда Белянкина Елена Ивановна

ВВЕДЕНИЕ

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- 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 ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях

школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов: восприятия, памяти, воображения, мышления, речи;

- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- 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;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Структуру программ 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 и проч.). ***Инструменты и оборудование:*** инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функции, 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 изготовления 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.

КУЛИНАРИЯ

Пояснительная записка.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, создателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования их трудовой культуры.

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки труда создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках трудового обучения происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Общая характеристика учебного предмета.

Кулинария является одним из профилей профессионального обучения в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи:

1. развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

2. ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
3. формирование трудовых навыков и умений, технических, элементарных технологических, и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
4. формирование знаний об организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
5. коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
6. коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
7. коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
8. развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
9. формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
10. формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.
11. Развитие речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
12. Формирование у учащихся коммуникативных умений и навыков.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

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. Воспитанники 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.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Описание места учебного предмета в учебном плане.

В учебном плане профильный труд представлен с 5 по 9 классы, со следующей часовой нагрузкой в неделю: 5 класс-6 часов, 6 класс-6 часов, 7 класс-7 часов, 8 класс-8 часов, 9 класс-7 часов (3 часа – кулинария и 4 часа МОП).

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона для проведения практических работ. Рабочая зона включает в себя набор кухонной мебели, холодильник, эл. плиты. Для практической работы учащихся в кабинете имеются наборы чайной, столовой, кухонной посуды и инвентаря. Материально-техническое оснащение учебного предмета включает в себя: информационные плакаты и настенные планшеты по разделам кулинарии, стенд по технике безопасности, стенд «К уроку», инструкционные технологические карты, пооперационные карты с изображением технологических операций, карточки для индивидуальной работы по разделам кулинарии, дидактические игры, пособия для учащихся по разделу кулинарии «Рыба», «Овощи и блюда из них», «Волшебное тесто»; пособия для учителя «Сборник проверочных работ для учащихся 5-9 классов», «Основы кулинарии» учебное пособие под ред. В.И. Ермаковой для учащихся 8-11 кл., наглядные пособия «Коллекция круп, бобовых, макаронных изделий», карточки с кулинарной терминологией, ноутбук, презентации к урокам кулинарии, рецептурные справочники, книги, популярные издания по кулинарии и др.

Данная программа является составительской, разработана на основе программ С.Л. Мирского по профессионально-трудовому обучению, входящих в сборник №2 «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы» под ред. В.В. Воронковой. М. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2009г.

9 КЛАСС

3 часа в неделю, 102 часа в год

1 четверть – 24ч.

Вводное занятие (1час). План работы и задачи на год. **Повторение.**

Овощи. Первичная обработка овощей, нарезка, кулинарное использование форм нарезки. (2часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Группы овощей. Питательная ценность овощей. Формы нарезки овощей, простые и фигурные, кулинарное использование. (Повторение). *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь овощного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка и нарезка овощей кубиками, соломкой брусочками, ломтиками, дольками, кружочками, кольцами, полукольцами. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей.

Практическое повторение по теме: Первичная обработка и нарезка овощей. (3 часа). **Холодные блюда и закуски** (11 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для бутербродов и салатов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Нарезка хлеба, сыра, колбасы, приготовление простых, сложных, горячих бутербродов. Приготовление салатов из овощей с добавлением мясных, рыбных, морепродуктов и др. Обработка, нарезка овощей, заправка салата. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования приготовления бутербродов и салатов. Соблюдение правил безопасной работы с ножом; оборудованием холодного цеха.

Практическое повторение по теме: Холодные блюда и закуски (3 часа). **Составление меню** (1час). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Значение пищи в жизни человека. Основные питательные вещества. Режим питания. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд. *Инструменты и оборудование:* типовое меню. *Технологии изготовления предмета труда:* Составление дневного меню. *Этика и эстетика труда:* Соблюдение режима питания. **Самостоятельная работа по темам:** Приготовление бутербродов, салатов. Составление меню (3часа).

II четверть. -24ч.

Вводное занятие (1час). **Изделия из дрожжевого теста** (17 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Мука, сырье для муки, сортность, питательная ценность. Дрожжи. Дрожжевое тесто. Опара. Фарши и начинки для пирожков и пирогов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление дрожжевого теста безопасным и опарным

способом. Просеивание муки, замес теста, брожение, обминание, разделка теста на пирожки и пироги, ватрушки; расстойка, выпечка. Приготовление фарша из капусты, начинок из яиц и лука, яблок. Приготовление блинов и оладьей. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление блинов, оладьей, пирогов, ватрушек из дрожжевого теста. (3 часа). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление дрожжевого теста и изделий из него (3 часа).

III четверть -33ч.

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть. Правила техники безопасности с эл. плитой. **Первичная обработка мяса.** (8 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Питательная ценность мяса. Признаки доброкачественности мяса. Виды мяса. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, инвентаря. Разделка мяса, приготовление полуфабрикатов бефстроганов, рагу, гуляша, плова, из котлетной массы. Мытьё посуды и инвентаря после работы с мясными продуктами. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования безопасной работы в мясо - рыбном цехе.

Горячие блюда из мяса. (18 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Блюда из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса, котлетной массы, домашней птицы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления горячих мясных блюд. Отваривание сосисок, сарделек. Приготовление отварной курицы, бефстроганов, печени жареной, гуляша, рагу, плова, мяса тушеного, голубцов. Приготовление котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек из котлетной массы. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по теме: Приготовление отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса. (3 часа). **Самостоятельная работа по теме:** Приготовление горячих блюд из мяса. (3 часа)

IV четверть -21ч.

Вводное занятие (1 час). Повторение курса кулинарии. Подготовка к экзаменам. **Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий.** (2 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Овощи, крупы, макаронные изделия. Питательная ценность. Блюда из них. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, отварной цветной капусты, жареного картофеля, картофельных котлет,

кабачков, баклажанов, тушеного картофеля, капусты, кабачков и баклажанов с овощами. Приготовление рассыпчатой гречневой, рисовой каш, молочных каш из пшена, пшеничной и манной круп. Приготовление вермишели отварной с маслом и сыром, макарон с овощами, макарон по-флотски, макарон, запеченных с яйцом и сыром. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Супы (3 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Назначение первых блюд. Бульоны. Виды бульонов, правила варки. Классификация супов по способу приготовления, по жидкой основе, по температуре подачи. Технология приготовления заправочных, молочных, холодных, супов – пюре. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Обработка мяса, овощей, круп, нарезка овощей кубиками, соломкой, брусочками. Пассерование, тушение, припускание овощей. Приготовление супов картофельных с консервами, крупами, макаронными и бобовыми изделиями, фрикадельками. Приготовление щей, борщей, рассольников, молочных и холодных супов. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

Практическое повторение по темам: Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий. Приготовление заправочных, молочных, холодных супов.

Бездрожжевое тесто и изделия из него (3 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бездрожжевого теста. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление песочного, бисквитного, слоенного и заварного теста и изделий из него. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места.

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов (3 часа) **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** рыба и морепродукты. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь мясо - рыбного и горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Определение доброкачественности рыбы. Обработка и нарезка рыбы. Приготовление отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Рыбных котлет; отварных, жареных кальмаров. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Организация и уборка рабочего места. **Практическое повторение по темам:** Приготовление горячих напитков, холодных сладких блюд. (3 часа). **Самостоятельная работа.** (3 часа). По выбору учителя. **Контрольная работа.** (3 часа). По выбору учителя.

Планируемые результаты усвоения учебного предмета
Предметные результаты

Минимальный уровень

Учащиеся должны знать: Назначение овощного цеха, его оборудование, посуду и инвентарь. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей. Группы овощей. Питательная ценность овощей. Формы нарезки овощей, кулинарное использование. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе и работе с ножом; холодные блюда и закуски; виды бутербродов, технологию приготовления бутербродов и салатов. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд.

Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила эксплуатации и правила техники безопасности при работе с эл. плитой и эл. духовкой; технологию приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом; технологию приготовления фаршей и начинок для пирожков и пирогов. Назначение мясо - рыбного цеха, его оборудование, инвентарь, посуду; питательную ценность мяса, виды мяса; разделку, полуфабрикаты из мяса. Приготовление котлетной массы. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков. Технологию приготовления чая, какао, кофе; технологию приготовления блюд из яиц и творога;

Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола; овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; технологию приготовления овощных блюд; виды каш, технологию приготовления различных каш; блюда из макаронных изделий, технологию приготовления блюд из макарон и бобовых. Технологию приготовления сладких блюд; технологию приготовления заправочных, молочных и холодных супов; технологию приготовления песочного, бисквитного теста; технологию обработки рыбы и приготовления горячих рыбных блюд.

Учащиеся должны уметь:

Организовать рабочее место; следить за чистотой и порядком на рабочем месте; работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой, эл. духовкой; обрабатывать овощи при помощи кухонного ножа и овощечистки, нарезать сырые и отварные овощи различными формами нарезки, соблюдать правила т/б при работе с ножом. Готовить бутерброды и салаты; готовить дрожжевое (безопарным способом) и бездрожжевое тесто и изделия из него. Сервировать стол к чаю, обеду и ужину. Осуществлять обработку нарезку рыбы, мяса; готовить горячие рыбные и мясные блюда; готовить сладкие блюда, мучные изделия; готовить блюда и гарниры из овощей, макарон, бобовых, круп. Готовить супы; составлять меню.

Достаточный уровень

Учащиеся должны знать: Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; с эл. духовкой. Виды сладких блюд; посуду и инвентарь для их приготовления технологию приготовления компотов и киселей. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе. Виды бутербродов, назначение; технологию приготовления бутербродов. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков; технологию приготовления чая, какао, кофе. Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола. Овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; технологию приготовления овощных блюд; питательную ценность блюд из круп и макаронных изделий; виды каш, крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш; технологию приготовления рассыпчатой, вязкой, жидкой каши; технологию приготовления блюд из макарон и бобовых. Питательную ценность бульонов, виды бульонов, правила варки бульонов, технологию приготовления бульонов, посуду и инвентарь для приготовления бульонов. Классификацию супов; посуду, инвентарь для приготовления супов; общие правила и технологию приготовления заправочных супов; жидкие основы для приготовления заправочных супов; ассортимент заправочных супов; технологию приготовления прозрачных, молочных и холодных супов.

Учащиеся должны уметь: Нарезать хлеб толщиной 1-1,5 см; готовить бутерброды; Выбирать посуду для приготовления горячих мясных блюд; готовить несложные блюда из мяса, птицы, котлетной массы. Готовить чай, кофе, какао; осуществлять выбор предметов сервировки, правильно располагать посуду и приборы для сервировки стола к чаю; осуществлять выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей; готовить гарниры из макаронных изделий, гороха, фасоли; готовить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Осуществлять варку, жарку, пассирование, тушение, припускание овощей; готовить несложные блюда из картофеля, капусты, свёклы, кабачков, баклажан; соблюдать оптимальный режим тепловой обработки; осуществлять организацию и уборку рабочего места; мытьё, сушку посуды и инвентаря горячего цеха. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. Плитой. Выбирать посуду, готовить компоты из свежих, сушеных и замороженных фруктов; готовить кисели из полуфабрикатов и натуральных фруктов. Осуществлять выбор посуды для приготовления бульонов и супов; подпекать без жира коренья; готовить бульоны и прозрачные супы; пассеровать, тушить, припускать овощи; соблюдать температурный и технологический режим, последовательность закладки

продуктов, времени их варки; готовить овощные, картофельные супы, щи, борщи, рассольники, молочные, холодные супы. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой.

Личностные результаты:

Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;

овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;

овладение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

принятие и освоение обучающимся, социальной роли; формирование; развитие мотивов учебной деятельности;

развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов по кулинарии на конец школьного обучения (IX класс)

Минимальный уровень: Знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать. Умение самостоятельно (с помощью учителя) выбрать посуду и инвентарь для приготовления изученного блюда. Знание названий посуды и инвентаря и классификация их по виду. Знание названий основных продуктов, умение различать продукты животного и растительного происхождения. Знание правила хранения продуктов. Умение обрабатывать и нарезать овощи заданной формы (по подобию или с помощью). Знание санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами. Представления о принципах действия электрической плиты, умение ей пользоваться.

Представления о правилах безопасной работы с ножом и электрической плитой, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы. Умение готовить несложные холодные блюда: открытые бутерброды, салаты из сырых и отварных овощей. Отваривание овощей, яиц. Приготовление несложных отварных блюд: каши рассыпчатой, отварных макарон, картофеля отварного. Чтение (с помощью учителя) технологической или инструкционной карты используемой в процессе приготовления блюда. Представления о разных видах профильного

труда (деревообработка, металлообработка, швейное, штукатурно-малярное дело). Понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов. Заботливое и бережное отношение к оборудованию, инвентарю в кабинете.

Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»). Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе. Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности. Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них. Выполнение общественных поручений по ежедневной влажной уборке кабинета после урока кулинарии. Посильное участие в благоустройстве и озеленении школьной территории.

Достаточный уровень

Умение самостоятельно организовать рабочее место, выбрать необходимый инвентарь и посуду в соответствие с практической работой. Ориентировка в задании при помощи технологической или инструкционной карты. Планирование самостоятельно или с помощью учителя предстоящей практической работы.

Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий, и корректировка хода практической работы. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. Знание и умение соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности с ножом, электрической плитой при работе. Знание оптимальных и доступных технологических приемов первичной и тепловой обработки продуктов в зависимости от вида практической работы в соответствии с содержанием программного материала. Владение основными: варка, жарка, выпекание и вспомогательными: пассирование, припускание, тушение приемами тепловой обработки. Знание и умение сервировки стола к чаю, обеду, ужину. Знание технологии приготовления блюд в соответствие с содержанием программного материала. Экономное расходование продуктов. Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

