**ГБОУ специальная (коррекционная) общеобразовательная**

**школа-интернат VIII вида №7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласованно»**Председатель МОПротокол №----- от« » ----------- 2010 г. | **«Принята»**На педагогическом советеПротокол №«30» августа 2010 г. | **«Утверждено»**Директор ГБОУ СКОШИ №7«30» августа 2010 г. |

**Рабочая программа**

**По учебному предмету «Ремесло» (профессионально-трудовое обучение)» для обучающихся 5-9 классов для детей со сложной структурой дефекта.**

Одобрена Министерством образования РФ для использования в образовательном учреждении.

 Составитель: Ильина И.Г.

 учитель профессионально-трудового обучения

 первая квалификационная категория

Москва 2010

**Пояснительная записка ремесло (классы со сложной структурой дефекта).**

Контингент вспомогательных (коррекционных) школ VIII вида чрезвычайно разнороден. Интеллект у учащихся снижен в различной степени. Это обозначает дифференцированный подход к успехам учащихся. Поэтому выбрать, общие критерии к уровню усвоения учебного материала очень сложно. Таким образом, оценка знаний и умений учащихся зависит от уровня их возможностей.

Овладение даже простейшими навыками самообслуживания, не только снижает зависимость ребенка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Ребенок становится более самостоятельным, если он сам может приготовить себе пищу. Как всякая практическая деятельность, будучи конкретной и простой по содержанию, приготовление пищи является наиболее понятным и доступным средством активного познания окружающей действительности.

 Данная программа нацелена на обучение детей с тяжелыми и множественными нарушениями (интеллекта, моторики, зрения, слуха, эмоционально-волевой сферы).

Учитель продумывает содержание, объем и степень сложности каждого урока в соответствии с возможностями всех учащихся. В процессе проведения урока создаются условия, которые дают возможность каждому школьнику работать, в своем темпе проявлять максимальную степень самостоятельности и выполнения задания. Индивидуальный подход должен органично сочетаться с фронтальным. Успешность обучения детей с выраженной умственной отсталостью зависит от разнообразия методов и приемов, примененных учителем. Их выбор зависит от содержания урока, особенностей психофизического развития детей, уровня овладения ими трудовой деятельности.

Занятия по кулинарии проводятся в групповой форме на основе практической деятельности. Все предметы по кулинарии располагаются в определенных для этого местах хранения, что позволяет достаточно быстро запомнить их нахождение. Все виды работ по кулинарии должны осуществляться в соответствии с правилами санитарии и техники безопасности.

 Работа с тестом нацелена на обучение детей изготовлению творческих работ. Умения и навыки, сформированные в ходе освоения различной предметно-практической деятельности, являются основой обучения лепки. На занятиях по работе с тестом дети учатся лепить предметы окружающей действительности; овощи, фрукты, хлебные изделия, грибы и т.д. Передавая их форму, цвет, пространственные отношения. В процессе работы дети знакомятся с материалами и их свойствами.

В программе не указано количество часов отведенных на изучение той или иной темы. Учитель, исходя из уровня подготовленности учащихся, сам определяет продолжительность преподавания.

**Задачи обучения**

Формировать умение пользоваться инструментами и приспособлениями.

Обучать доступным приемам работы.

Формировать интерес у детей к приготовлению пищи.

Воспитывать привычки к личной гигиене.

Прививать навыки культурного поведения за столом и культуры общения.

Развивать адекватное отношение к результатам собственной деятельности и деятельности других.

Совершенствовать мелкую моторику, зрительно-двигательную координацию, координацию движения обеих рук.

Формировать умение выполнять предметную декоративную работу.

Формировать положительное эмоциональное отношение к творческой работе.

Воспитывать у детей интерес к художественным работам.

**Учащиеся должны знать и уметь.**

1. **Соблюдение правил гигиены и техники безопасности при приготовлении пищи:**
* приготовление пищи в специально отведенном месте;
* мытье рук перед началом работы;
* использование специальной одежды (фартук косынка);
* поддержание чистоты рабочего места (раковины, плиты, стола).
1. **Обращение с кухонной посудой:**
* различение чистой и грязной посуды;
* мытье и чистка (использовать моющие средства и приспособления);
* хранения в определенном месте.
1. **Соблюдение операционной последовательности при приготовлении пищи (холодные закуски, горячая еда, пища из полуфабрикатов, салаты, десерты, напитки):**
* распознавание продуктов;
* выбор продуктов необходимых для приготовления блюда;
* выбор посуды и кухонных приборов;
* первичная обработка (мытье, очистка, нарезка, натирание, перемешивание).
* приготовление блюд (варка, жарение, тушение, украшение блюда и т.д.).
1. **Использование бытовых электроприборов для приготовления пищи (миксер, электрочайник, микроволновая печь, электроплита, тостер и т.д.):**
* включение / выключение;
* мытье;
* хранение;
* установка времени готовности;
* определение назначения прибора.
1. **Правильное хранение продуктов:**
* в определенном месте и упаковке (холодильнике, пакетах, банках и т.д.):
* определение срока хранения (распознать испорченный продукт).
1. **Сервировка стола:**
* выбор посуды и приборов;
* расставление посуды и раскладывание приборов на столе;
* украшение стола;
* применение салфеток.

**5 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание.**

**1-ая четверть (54ч)**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Труд и его значение. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, спецодежда, гигиена труда. Правила техники безопасности. Посуда, кухонные приспособления и уход за ними. Средства ухода. Домашние вредители и борьба с ними.

**Объект изучения: кухня и уход.**

**Теоретические сведения.**

Общие понятия о предмете. Профессия повар. Кухня ее устройство значение, оформление. Правила поведения на кухне в мастерской. Гигиена труда. Посуда ее классификация значение, уход, хранение. Правила уборки кухни. Моющие средства их значение, применение, хранение. Организация рабочего места. Домашние вредители и борьба с ними.

**Практические занятия:**

Мытье посуды, уборка и хранение, уход за кухонной мебелью, чистка и мытье раковины, кафеля, плиты. Мытье полов. Нарезка и расстановка салфеток. Экскурсия в классную мастерскую, школьную столовую.

**Самостоятельная работа.**

Нарисовать виды посуды, средства ухода, средства гигиены. Организация рабочего места.

**Обобщающее повторение.**

**2-ая четверть (36ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

**Объект изучения: украшение стола, кухни.**

**Теоретические сведения.**

Кухня ее значение. Украшение кухни, стола. Салфетки их значение, виды. Формы сложения салфеток. Цветы, скатерть, посуда их значение, украшение. Украшение кухни: прихватки, грелки на чайник, подносы. Сервировка стола.

**Практические занятия:**

Складывание, нарезка, уход за салфетками. Нарезка и расстановка салфеток. Уход за кухней, посудой. Работа в школьной столовой. Сервировка стола.

**Самостоятельная работа.**

Аппликация «Ваза с цветами», работа по трафарету «Ваза с фруктами». Рисование: прихваток, грелок, подносов. Сервировка стола к чаю.

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (60ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Кухонные инструменты, приспособления. Виды разделочных досок их назначение, уход.

**1.Объект изучения: пища.**

Теоретические сведения.

Пища и ее значение Классификация пищи. Пища растительного происхождения. Питательная ценность. Виды хранения. Пища животного происхождения. Питательная ценность. Кулинарное применение.

**Практические занятия:**

Первичная обработка овощей, круп, ягод. Уход за кухней и кухонными приспособлениями.

**Самостоятельная работа.**

Сушка и замораживание зелени, моркови. Сушка ржаных сухарей. Аппликация «Ваза с фруктами». Рисование и работа с трафаретом (овощей, ягод, плодов, зерновых культур). Рисование и аппликация «кухонные доски».

**Повторение пройденного.**

**2.Объект изучения: грибы.**

**Теоретические сведения.**

Немного истории. Мир грибов. Классификация. Время и правила сбора грибов. Виды грибов, строение. Питательная ценность, витамины. Лечебные свойства грибов. Первичная и тепловая обработка. Способы хранения и консервирования. Виды нарезки. Посуда для приготовления и хранения. Отравления грибами. Грибная кулинария. Полезные советы.

**Практическое занятие:**

Запись и разбор рецептов. Уход за кухней и приспособлениями. Работа в школьной столовой. Нарезка и расстановка салфеток.

**Самостоятельная работа.**

Рисование разных видов грибов, работа с трафаретом. Аппликация «Лукошко с грибами», «Мухомор», мозаика «Боровик- главный гриб». Жареные сухарики из ржаного и пшеничного хлеба. Жареные ломтики хлеба. **Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (48ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Столовое бельё его значение, хранение, уход. Организация рабочего места.

**Объект изучения:** **Зерновые культуры.**

**Теоретические сведения.**

Пища растительного происхождения. Питательная ценность. Зерновые культуры, их виды. Получаемая продукция. Правила и сроки хранение. Мука её применение в кулинарии. Солёное тесто его история. Основные работы с тестом. Организация рабочего места, рабочий стол. Материалы и инструменты для замешивания и изготовления теста. Приготовление теста. Рекомендации.

**Практические занятия:**

Просеивание муки. Запись и разбор рецептов. Уход за кухней и приспособлениями. Работа в школьной столовой. Экскурсия в магазин. Нарезка и расстановка салфеток.

**Самостоятельная работа.**

Рисование продуктов, инструментов, приспособлений, работа с трафаретом. Изготовление простых элементов (колбаски, ленточки, колобок, кулечек, цифр и т.д.).

**Обобщающее повторение.**

**6 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание.**

**1-ая четверть (72ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места. Правила техники безопасности.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, спецодежда, гигиена труда. Правила уборки кухни. Виды посуды (кухонная, столовая, чайная) ее назначение. Кухонные механические приспособления (венчик, ручной миксер) и уход за ними. Средства ухода. Домашние вредители и борьба с ними.

Электроприборы. Электроплита ее назначение, уход.

**Объект изучения: фрукты и ягоды.**

**Теоретические сведения.**

Ягоды – фрукты их классификация, значение в питании. Питательные и лечебные свойства. Черноплодная рябина, яблоки. Правила уборки, способы хранения. Первичная обработка. Виды и цель заготовок. Причины порчи. Использование в кулинарии. Фрукты переселенцы.

**Практическое занятие:**

Сбор черноплодной рябины. Первичная обработка и нарезка яблок, рябины. Уход за кухней, электроплитой, посудой и приспособлениями. Аппликация «Яблоки», «Рябина», «Корзина с фруктами», «Фруктовое ассорти». Рисование посуды. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой. Нарезка салфеток. Экскурсия в школьный пищеблок.

**Самостоятельная работа.**

Приготовление яблочного варенья, компота яблочно-рябинового. Фруктовый салат. Яблочный пирог. Тертые яблоки с сахаром.

**Обобщающее повторение.**

**2-ая четверть (48ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Труд и его значение. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места. Гигиена труда. Правила техники безопасности. Правила уборки кухни.

**Общие понятия о предмете.**

Чайная посуда, сервизы. Правила ухода, хранения. Сервировка стола к чаю. Электроприборы их назначение. Электрочайник его устройство и уход.

**Объект изучения: напитки и сладкие блюда.**

**Теоретические сведения.**

Напитки их значение классификация. Вода. Прохладительные напитки их значение. Виды горячих напитков. Чай – его история. Питательные и лечебные свойства чая. Посуда для чая и уход за ней. Правила заваривания. Сервировка стола. Кофе, какао. Молоко его значение, питательные и лечебные свойства. Витаминные и освежающие напитки. Сладкий ассортимент к чаю. Варенье к чаю. Применяемые продукты для варенья. Способы приготовления, хранения.

**Практическое занятие:**

Уход за кухней, посудой. Работа с электрочайником. Запись и разбор рецептов. Работа с салфетками. Сервировка стола к чаю. Уход за электрочайником.

**Самостоятельная работа.**

Заваривание чая, приготовление какао. Сервировка стола к чаю. Яблочное варенье. Фруктовое желе. «Воздушные» сырные рогалики. Аппликация и рисование «Чайная посуда», «Чайник», «Самовар».

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (88ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Гигиена труда. Правила техники безопасности.

**Общие понятия о предмете.**

Посуда, кухонные приспособления (половник, шумовка лопатки и т.д.) их назначения и уход за ними. Тёрка её история, применение, уход. Правила уборки кухни.

**1.Объект изучения: этикет.**

**Теоретические сведения.**

История этикета. Правила этикета. Правила поведения за столом. Правила приглашения и приема гостей. Сервировка, посуда для сервировки, повседневные принадлежности, культура поведения столовые приборы их история, значение. Оформление праздничного стола (скатерть, цветы, посуда). Уход за посудой, средства ухода. Салфетки их значение, применение, оформление.

**Практическое занятие:**

Уход за посудой, столовыми приборами. Сервировка стола. Нарезка и расстановка салфеток.

**2.Объект изучения: овощи.**

**Теоретические сведения.**

Общие сведения об овощных культурах. Значение овощей, классификация, питательные и лечебные свойства, витамины. Время сбора, способы хранения, строение. Виды консервирования. Картофель, свекла, морковь, лук, чеснок. Первичная обработка овощей. Виды тепловой обработки. Правила и время варки, виды нарезки. Овощная кулинария.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка свеклы, моркови. Чистка лука, чеснока. Чистка и нарезка вареных овощей. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой. Экскурсия в школьную столовую (овощной цех).

**Самостоятельная работа.**

Морковный салат с сухофруктами, салат витаминный, жареный хлеб с чесноком, винегрет. Аппликация «Овощи», «Морковь», рисование овощей.

**Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (64ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Правила техники безопасности.

**Общие понятия о предмете.**

Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Пища ее значение классификация, питательная ценность. Электроприборы их значение, уход. Тостер, его история происхождения, применение, уход. Т.б.р. с тостером.

**1.Объект изучения: бутерброды.**

**Теоретические сведения.**

Мука ее основные свойства. Изделия из теста. Виды бутербродов (открытые, закрытые, закусочные, горячие). Значение бутербродов. Продукты для бутербродов их обработка, нарезка. Способы приготовления. Используемые инструменты, приспособления, посуда. Оформление и подача бутербродов. Сроки хранения. Техника безопасности. Сервировка стола.

**Практическое занятие:**

Приготовление теста для изделий. Нарезка хлеба, обработка продуктов. Сервировка стола к чаю. Уход за кухней, посудой. Работа с тостером. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Изготовление изделий из теста. Приготовление бутербродов (простых, сложных, горячих). Сервировка стола к чаю с бутербродами. Зарисовка и аппликация бутербродов.

**2.Объект изучения: солёное тесто.**

**Теоретические сведения.**

Мука ее основные свойства. Работа с тестом. Организация рабочего места, приготовление теста. Окрашивание изделий, инструменты, формы. Сушка, склейка, хранение. Изделия из теста.

**Практическое занятие:**

Приготовление теста для изделий. Уход за кухней, посудой, духовкой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Рисование инструментов, приспособлений, работа с трафаретом. Изготовление простых фигурок (подсолнух, овощи, ёжик и т.д.).

**Обобщающее повторение.**

**7 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание.**

**1-ая четверть (90ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, гигиена труда. Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Средства ухода. Кухонные электроприборы их значение. Дуршлаг его история, виды, применение, уход.

**1.Объект изучения: мука, макаронные изделия.**

**Теоретические сведения.**

Производство муки. Ее основные свойства. Способы хранения. Виды теста дополнительные продукты. Изделия из теста. Мучные блюда и кулинарные изделия. Макароны их история. Изготовление, классификация, питательная ценность. Способы хранения, правила варки. Кулинарное применение, совместимые продукты (молоко, овощи, яйца).

**Практическое занятие:**

Приготовление теста для изделий. Обработка овощей, варка яиц. Рисование макаронных изделий. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Экскурсия в школьную столовую (моющий цех).

**Самостоятельная работа.**

 Макароны отварные (с овощами, яйцом, сыром). Макаронная запеканка. Сервировка стола. Изготовление изделий из теста.

**2.Объект изучения: солёное тесто.**

**Теоретические сведения.**

Производство муки. Ее основные свойства. Способы хранения. Виды теста.

Работа с тестом. Организация рабочего места, приготовление теста. Немного из истории игрушек.

**Практические занятия:**

Приготовление теста для изделий. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Рисование инструментов, приспособлений, работа с трафаретом. Лепка изделий из геометрических фигур (солнце, неваляшка, чайник и т.д.).

**Обобщающее повторение**

**2-ая четверть (70ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, гигиена труда. Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Средства ухода. Рациональное питание школьника правила поведения за столом. Пирамида правильного питания. Питательные вещества. Классификация продуктов правила и сроки хранения.

**Объект изучения: рыба рыбные блюда.**

**Теоретические сведения.**

История рыболовства. Виды рыбы. Первичная обработка и разделка. Посуда и приспособления для обработки и приготовления. Доброкачественность. Питательная ценность. Виды и сроки хранения. Виды тепловой обработки. Правила приготовления. Требования к качеству и хранению. Рыбные полуфабрикаты виды и формы изделий. Рыбные отходы их обработка и применение. Рыбный цех его оборудование.

**Практическое занятие:**

Разделка свежей рыбы. Первичная обработка и нарезка овощей. Приготовление рыбного фарша. Нарезка хлеба. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками. Экскурсия в школьную столовую.

**Самостоятельная работа.**

Крабовые палочки в кляре. Салат рыбный, бутерброды со шпротами. Рисование рыбы. Аппликация «Рыба».

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (110ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Кухонные электроприборы их назначение. Холодильник его история, значение и уход. Т.б.р. с холодильником. Правила хранения продуктов в холодильнике.

**1.Объект изучения: питание.**

**Теоретические сведения.**

Режим питания и его значение (завтрак, обед, ужин). Организация питания в школе. Культурные навыки поведения. Сервировка стола. Профилактика пищевых отравлений. Ядовитые растения. Сроки хранения продуктов.

**2.Объект изучения: первые блюда.**

**Теоретические сведения.**

Первые блюда и их значение виды супов и бульонов. Классификация супов. Кухонная посуда и приспособления для супов. Правила варки супов. Питательная ценность. Виды бульонов и их приготовление. Заправочные супы их разновидность. Применяемые продукты их обработка, нарезка, правило варки. Виды пассеровки. Заправки для супов. Щи, борщи. Овощные супы. Супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Рассольники. Правила подачи супов. Советы по хранению. Холодные супы. Супы – концентраты.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка овощей, круп, мяса. Нарезка хлеба. Сервировка стола к обеду. Уход за кухней, посудой, столовыми приборами. Уход за холодильником. Сервировка стола к обеду. Работа в школьной столово**й.**

**Самостоятельная работа.**

Супы овощной, вермишелевый на курином бульоне, суп с колбасными изделиями, рыбный, пельменный суп. Сушка хлеба (гренки, сухарики). Рисование овощей, рыбы, круп. Аппликация кухонной посуды (кастрюля).

**Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (80ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

 Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Пища ее значение, пища растительного происхождения. Сбор и способы хранения овощей. Цель заготовок. Способы консервирования (соление, маринование, квашение). Сроки и место хранения, причины порчи. Сушка, замораживание овощей. Виды овощерезок их применение, уход.

**Объект изучения: овощи, картофель.**

**Теоретические сведения.**

Овощи их значение для человека. Ядовитые вещества в овощах. Причины порчи овощей. Картофель немного истории. Выращивание, уборка, хранение, строение. Питательные и лечебные свойства. Первичная обработка. Виды и формы нарезки. Виды тепловой обработки. Инструменты, посуда и приспособления. Способы приготовления. Сохрани витамины. Сочетаемые продукты (зелень, консервированные и соленые продукты, яйца). Полезные советы.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка и нарезка овощей, картофеля. Нарезка хлеба. Сервировка стола. Уход за кухней, посудой, столовыми приборами. Запись и разбор рецептов. Уход за электроприборами. Работа в школьной столово**й.** Экскурсия в овощной цех.

**Самостоятельная работа.**

Первичная обработка и нарезка корнеплодов. Картофель отварной, жареный картофельное пюре. «Крестьянская закуска». Салат овощной. Картофельная запеканка. Рисование и аппликация картофеля, овощей. Сушка хлеба.

**Обобщающее повторение.**

**8 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание.**

**1-ая четверть (90ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, гигиена труда. Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Средства ухода. Кухонные электроприборы их назначение и уход. Микроволновая печь её использование, уход. Т.б.р. с микроволновой печью. Пища – ее значение. Поведение за столом. Виды магазинов.

**Объект изучения: яйца и яйцепродукты.**

**Теоретические сведения.**

Классификация пищи. Домашняя птица. Яйца и яйцепродукты их значение. Питательная ценность. Определение качества. Классификация, первичная обработка, виды упаковки. Строение яйца. Время варки. Виды яйцепродуктов. Сроки и способы их хранения. Кухонные приспособления (яйцерезка), применение. Яйца – украшения стола. Сочетание с продуктами. Кулинарное применение.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка яиц, определение качества. Уход за кухней, посудой. Уход за кухонными электроприборами. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой. Экскурсия в магазин.

**Самостоятельная работа.**

Приготовление блюд из яиц (яичница, глазунья, омлет с белым хлебом). Яйца фаршированные. «Зеленый салат». Яблочный пирог. Мозаика «яйца», рисование и аппликация яиц, зелени, овощей.

**Обобщающее повторение.**

**2-ая четверть (70ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

 Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Пища ее значение, классификация. Пища животного происхождения ее значение для человека. Питательные и лечебные свойства, кулинарное применение. Способы хранения продуктов.

**Объект изучения: молоко блюда из творога.**

**Теоретические сведения.**

Домашние животные. Молоко. Питательные, лечебные свойства, витамины. Виды молочных продуктов. Сроки хранения, определение качества. Молочная кулинария. Подготовка продуктов, способы приготовления, требования к качеству готовых блюд, совместимые продукты. Творог его разновидность. Питательная ценность, сроки хранения, определение качества. Применение в кулинарии. Сладкие молочные десерты. Посуда для кипячения молока.

**Практическое занятие:**

Кипячение молока, переборка круп, первичная обработка овощей, фруктов. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой. Экскурсия в магазин.

**Самостоятельная работа.**

Суп молочный вермишелевый, гречневая каша с молоком. Сладкая творожная масса с фруктами, шоколадом, сырники, горячие бутерброды с творогом. Мороженое. Рисование и аппликация молочных продуктов.

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (110ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Зерновые культуры их значение, свойства, хранение, применение. Кухонные электроприборы – миксер его назначение, уход. Т.б.р. с миксером.

**1.Объект изучения: тесто, мучные блюда и кулинарные изделия.**

**Теоретические сведения.**

Мука ее основные свойства. Мучные блюда и кулинарные изделия. Виды основного сырья (мука, сахаристые вещества, жиры, молочные продукты, яйца). Их свойства, значения, питательные качества. Качество и хранение. Вспомогательные продукты: разрыхлители, фрукты, орехи, ароматизирующие и красящие вещества. Производственный инвентарь, приспособления для выпечки. Виды теста. Пресное тесто. Способы приготовления. Изделия из пресного теста. Начинки их приготовления. Полезные советы**.**

П**рактическое занятие:**

Приготовление теста для изделий. Первичная обработка продуктов, фруктов, подготовка к выпечки. Подготовка продуктов для начинки. Сервировка стола.Уход за кухней, посудой. Работа с миксером. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками.

**Самостоятельная работа.**

Приготовление блинов, фаршированных блинов, оладий. Приготовление начинок (фруктовых, крупяных, овощных). Пицца, домашнее печенье. «Ленивые» хачапури. Фаршированная пита. Рисование и аппликация фруктов, орехов, изделий из теста.

**2.Объект изучения: солёное тесто.**

**Теоретические сведения.**

Мука ее основные свойства. Посуда, приспособления и уход. Работа с тестом. Организация рабочего места, приготовление теста. Приготовление элементов и сборка композиций. Сувениры из солёного теста.

**Практические занятия:**

Приготовление теста для изделий. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками.

**Самостоятельная работа.**

Рисование инструментов, приспособлений, работа с трафаретом. Лепка сувениров (подкова, кулоны).

**Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (80ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Режим питания детей (завтрак, обед, ужин) его значение. Определение годности продуктов. Составление меню. Кухонные электроприборы – кухонный комбайн, применение, уход. Т.б.р. с кухонным комбайном.

**Объект изучения: салаты – винегреты, салатные заправки.**

**Теоретические сведения.**

Значение овощей в жизни человека, их классификация. Питательные свойства. Сбор и хранение, виды консервирования (соление, маринование, квашение). Значение фруктов питательная ценность. Холодная и тепловая обработка овощей, фруктов. Салаты – винегреты немного истории. Значение салатов, правила приготовления, правила хранения. Виды нарезки овощей, фруктов. Приспособления для нарезки и украшения. Овощи – украшение блюда. Виды салатных заправок их значение, кулинарное использование. Виды овощерезок их применение, уход.

**Практическое занятие:**

Первичная и тепловая обработка овощей, фруктов. Чистка и нарезка сырых и вареных овощей (дольками, кубиками, соломкой, кружочками). Нарезка хлеба. Уход за овощерезками. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками.

**Самостоятельная работа.**

Приготовление салатов, винегретов (из свежих, вареных, консервированных овощей). Свекольная закуска. Овощные бутерброды. Фруктовые салаты. Рисование и аппликация овощей, фруктов, ягод.

**Обобщающее повторение.**

**9 класс**

**Темы занятий и их краткое содержание.**

**1-ая четверть (108ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Кухня ее устройство и оборудование. Правила поведения, гигиена труда. Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Пароварка обычная её использование. Средства ухода. Кухонные электроприборы их назначение и уход. Электропароварка её применение. Т.б.р. с электропароваркой. Поведение за столом. Пища – ее значение, классификация.

**1 Объект изучения: соусы для гарниров.**

**Теоретические сведения.**

Соусы история создания. Роль соусов в питании их классификация. Майонез его история, применение в кулинарии. Кетчуп его происхождение, Использование в кулинарии. Применяемые продукты их обработка. Бульоны и пассеровки для соусов. Правила приготовления, сроки хранения. Пряности, приправы их значение, применение, хранение. Соль. Посуда для соусов.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка продуктов**.** Уход за кухней, посудой, электроприборами. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Соус сладкий. Макароны с овощами с томатным соусом. Рисование, аппликация овощей, приправ.

**2.Объект изучения: гарниры.**

**Теоретические сведения.**

Гарниры их разновидность. Гарниры из овощей: питательная ценность, обработка, нарезка, способы приготовления, требования к качеству, совместимые продукты, сроки хранения. Гарниры из круп и бобовых: питательная ценность, обработка, доброкачественность, способы приготовления, требования к качеству, совместимые продукты, сроки хранения. Гарниры из макаронных изделий: питательная ценность, обработка, доброкачественность, способы приготовления, требования к качеству, совместимые продукты. Посуда и приспособления.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка и нарезка овощей. Переборка круп, макаронных изделий. Нарезка хлеба. Уход за кухней, посудой, электроприборами. Запись и разбор рецептов.

**Самостоятельная работа.**

Гарниры из овощей (картофель, капуста, свёкла). Гарниры из круп (гречка, рис, фасоль). Гарниры из макаронных изделий).

**Обобщающее повторение.**

**2-ая четверть (84ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления и уход за ними. Кухонные измерительные приборы их значение. Бюджет семьи и расходы.

**Объект изучения: овощи, овощные блюда (фаршированные, солянки, рагу).**

**Теоретические сведения.**

Овощи их классификация питательные лечебные и вкусовые свойства. Сбор виды хранения. Цеха кухни. Овощи – переселенцы. Немного истории познавательные сведения. Картофель, морковь, свекла, лук, чеснок, томаты, огурцы, капуста, кабачки (питательные свойства, строение, хранение, кулинарное применение). Первичная и тепловая обработка. Виды нарезки. Посуда и приспособления. Фарши для начинок способы приготовления. Виды солянок, рагу. Полезные советы.

**Практическое занятие:**

Первичная обработка овощей. Чистка и нарезка овощей. Сушка зелени, замораживание овощей. Приготовление фарша. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками. Экскурсия в школьную столовую. Экскурсия в магазин «Овощи».

**Самостоятельная работа.**

Картофель отварной, жареный. Фаршированные томаты, кабачки. Овощная закуска. Солянка из свежей капусты. Овощное рагу. Овощной винегрет, салаты. Рисование и аппликация овощей

**Обобщающее повторение.**

**3-ая четверть (132ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления уход за ними. Мясорубка её история, использование. Т.б.р. с мясорубкой. Электромясорубка применение, уход. Т.б.р. с электромясорубкой.

**1.Объект изучения: специи, приправы.**

**Теоретические сведения.**

Специи, приправы. Кое-что о пряностях. Пряные корнеплоды их значение в пищи. Огородная зелень ее питательные свойства, значение в кулинарии. Правила хранения. Маслины, оливки. Блюда, возбуждающие аппетит. Применение специй в кулинарии. Полезные советы.

**Практическое занятие:**

Сушка зелени, замораживание овощей. Нарезка хлеба. Уход за кухней, посудой. Разбор и запись рецептов. Рисование корнеплодов, зелени.

**Самостоятельная работа.**

Салат «греческий». Жареный хлеб с чесноком. Острая закуска из свеклы.

**2.Объект изучения: мясо, колбасные изделия.**

**Теоретические сведения.**

Животноводство его виды и познавательные сведения. Питательная ценность. Хранение, подготовка и первичная обработка мясных изделий. Признаки доброкачественности. Способы и время варки. Мясная кулинария (фарши, полуфабрикаты, консервы). Совместимые продукты (овощи, крупы, макаронные изделия). Колбасные изделия их виды. Применение в кулинарии. Виды субпродуктов. Питательная ценность, обработка. Кулинарное использование. Птицеводство его виды и познавательные сведения. Разделка, хранение, подготовка мяса птицы. Питательная ценность, признаки доброкачественности. Первичная обработка мяса. Виды тепловой обработки. Потроха их значение кулинарное применение. Мясной цех его оборудование. Полезные советы.

 **Практическое занятие:**

Обработка мяса птицы, нарезка колбасных изделий Нарезка хлеба. Переборка круп. Обработка овощей. Нарезка хлеба. Уход за кухней, посудой. Работа с мясорубкой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой с салфетками. Экскурсия в школьную столовую.

**Самостоятельная работа.**

Колбаса жареная с гарниром, отварные сосиски с горошком, отварные пельмени, печеночные оладьи, картофель с тушенкой, «ежики».

 **Обобщающее повторение.**

**4-ая четверть (84ч).**

**Вводное занятие:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда. Организация рабочего места.

**Общие понятия о предмете.**

Правила техники безопасности. Правила уборки кухни. Посуда, приспособления уход за ними. Посудомоечная машина её использование, уход. Т.б.р. с посудомоечной машиной.

**1 Объект изучения: предприятия общественного питания.**

**Теоретические сведения.**

 Виды и формы питания. Типы предприятий общественного питания их значение. Основные и вспомогательные помещения, виды цехов. Виды и формы обедов. Организация питания в школе. Первичная и тепловая обработка продуктов. Культура поведения.

**Практическое занятии:**

Экскурсия в школьную столовую. Экскурсия в Макдоналдс.

**2.Объект изучения: крупы.**

**Теоретические сведения.**

Немного истории. Происхождение и получение круп. Виды круп их питательная ценность, полезные свойства, применение. Доброкачественность и хранение. Первичная обработка. Крупяная кулинария: виды каш, способы их приготовления, хранение. Полезные советы. Подготовка к экзаменам (повторение билетов).

**Практическое занятие:**

Первичная обработка круп. Уход за кухней, посудой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой.

**Самостоятельная работа.**

Приготовление каш**:** рассыпчатой гречневой, молочной рисовой. Рис с овощами. Салат с рисом.

**3.Объект изучения: хлеб, блюда с хлебом.**

**Теоретические сведения.**

История хлеба. «Хлеб всему голова». Хлеб его питательные и лечебные свойства. Способы хранения и восстановления хлеба. Виды нарезки хлеба. Электрохлеборезка применение. Хлебобулочные изделия. Блюда из хлеба. Электрохлеборезка ее значение и уход. Подготовка к экзаменам (повторение билетов).

**Практическое занятие:**

Нарезка хлеба, обработка продуктов. Работа с электрохлеборезкой, уход. Восстановление черствого хлеба. Уход за кухней, посудой. Работа с хлеборезкой. Запись и разбор рецептов. Работа в школьной столовой. Сервировка стола.

**Самостоятельная работа.**

Омлет с черствым хлебом, салат с сухариками, сушка хлеба, жарение хлеба.

Блюдо по выбору. Винегрет, салат, суп рыбный, блины, яблочный пирог, овощное рагу.

**Обобщающее повторение.**