




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа для детей с ОВЗ»

Согласовано:
Заместитель директора по УВР
 Хардина Г.А.
«02» сентября 2019г.

Утверждаю:
Директор школы
 Волегова М.В.
«02» сентября 2019г.



**Рабочая программа
учебного предмета «Кулинария»
7 класс
на 2019-2020 учебный год**

Учитель: Колпащикова И.Е.

2019 г.

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе программы по кулинарии для обучающихся 6 класса С(К)ОУ. Программа по кулинарии направлена на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития детей.

Изучение курса «Кулинария» рассчитано на профориентацию учащихся, представляет возможности трудоустроиться после окончания школы в муниципальные и частные предприятия общественного питания по специальности «Помощник повара» или «Кухонный работник».

Задачи

- углубить основные знания о питании и приготовлении пищи, особенностях кулинарной обработки различных пищевых продуктов;
- формировать умения готовить блюда из овощей, макаронных изделий, рыбы, мяса;
- способствовать развитию мыслительных процессов, связной устной речи;
- развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда; воспитать интерес к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Содержание программы

Количество часов в неделю: 9.

По программе: ч.

По тематическому плану: ч.

	Кол-во часов	Контрольные работы	Самост. раб.	Проверочные работы	Экскурсии
1 четверть	72	1	-	2	-
2 четверть	72	1	1	2	-
3 четверть	87	1	2	2	1
4 четверть	74	1	1	1	
Итого	305	4	4	7	

Основные требования к знаниям и умениям обучающихся

Обучающиеся должны иметь представление о значении продуктов питания для здоровья человека, о значении пряных растений, дикорастущих трав, о народном празднике «Рождество Христово» (о народных традициях, национальных русских блюдах).

Обучающиеся должны знать:

- Виды грибов, правила сбора, первичную их обработку
- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных закусок
- Использование черствого хлеба для приготовления блюд
- Основные приемы варки макаронных изделий
- Основные правила приготовления теста
- Кулинарное назначение рыбы
- Разнообразие пищевых концентратов, применение, сроки хранения
- Русские национальные напитки
- Разновидности супов, особенности их приготовления

Обучающиеся должны уметь:

- Отличать съедобные грибы от несъедобных
- Готовить суп из грибов
- Сушить грибы для дальнейшего использования
- Готовить блюда из овощей по технологической карте
- Пользоваться ножом, приспособлениями при приготовлении холодных закусок
- Выполнять несложные элементы оформления
- Правильно подобрать продукты для приготовления бутербродов, оформить бутерброд
- Готовить блюда из круп и макаронных изделий
- Готовить тесто по технологической карте
- Выполнять первичную обработку рыбы, разделку рыбы
- Готовить блюда: рыба жареная, котлеты
- Готовить блюда из концентратов, пользуясь печатной инструкцией
- Готовить блинчики с разными фаршами
- Несложные напитки из трав
- Готовить сладкие и молочные супы, супы из дикорастущих трав

Методика преподавания

- **Принципы обучения:** коррекционно-развивающей направленности, научности, доступности, систематичности, сознательности, активности, наглядности.
- **Преподавание основывается на принципах коррекционно-развивающего обучения:** динамичности восприятия, продуктивной обработки информации, развития и коррекции ВПФ, мотивации к учению.
- **Основные подходы:** системно - деятельностный подход, индивидуально-дифференцированный подход.
- **Основные методы:** беседа, рассказ, демонстрация, показ, практическая работа, экскурсия.
- **Основные формы организации деятельности обучающихся:** фронтальные, групповые, индивидуальные.
- **Дидактический, наглядный материал:** натуральная наглядность, таблицы, схемы, планы, образцы и др.
- **Технические средства обучения:** компьютер + проектор.
- **Оборудование:** плита, стол, мойка, кухонные инструменты, утварь, посуда.
- **Межпредметные связи:** математика (расход продуктов), природоведение (здоровье человека и питание), русский язык (правописание терминов, составление связного рассказа), СБО (питание) и др.

Контроль ЗУН, промежуточная аттестация

- **Формы контроля ЗУН:** опрос, контрольная работа, самостоятельная работа, проверочная работа. По итогам каждой четверти проводится контрольная работа. В конце учебного года – административная контрольная работа.
- **Промежуточная аттестация** проводится по 5-балльной системе оценивания по результатам четвертных отметок. В конце учебного года проводятся годовые контрольные работы. Перевод обучающихся в следующий класс осуществляется по решению педагогического совета школы по годовым отметкам. Переводятся в следующий класс те обучающиеся, которые имеют положительные годовые отметки по всем предметам («5», «4», «3»). Обучающиеся, имеющие по итогам учебного года академическую задолженность по одному или двум предметам, переводятся в следующий класс условно. Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность в течение первой четверти следующего учебного года.

Требования к оцениванию ЗУН обучающихся

Требования к оцениванию практической работы

«5» - качество изделия соответствует требованиям.

«4» - качество изделия ниже требуемого.

«3» - отклонения в технологии, качество изделия удовлетворительное.

«2» - значительные отклонения в технологии, низкое качество изделия.

Требования к оцениванию устных ответов обучающихся

При оценке устных ответов принимается во внимание: правильность ответов по содержанию, свидетельствующая о осознанности усвоения изученного материала; полнота ответа; умение практически применять свои знания; последовательность изложения и речевое оформление ответа.

- **Оценка «5»** ставится ученику, если он обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя обосновать, самостоятельно сформулировать ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.
- **Оценка «4»** ставится, если ученик даёт ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности в подтверждении правил примерами и исправляет их с помощью учителя; делает некоторые ошибки в речи; при работе с текстом или разборе предложения допускает одну – две ошибки, которые исправляет при помощи учителя.
- **Оценка «3»** ставится, если ученик обнаруживает знания и понимание основных положений данной темы, но излагает материал недостаточно полно и последовательно; допускает ряд ошибок в речи; затрудняется самостоятельно подтвердить правила примерами и делает это с помощью учителя; нуждается в постоянной помощи учителя.
- **Оценка «2»** ставится, если ученик обнаруживает незнание большей или наиболее существенной части изученного материала; допускает ошибки в формулировке правил, искажающие их смысл; в работе с текстом делает грубые ошибки, не использует помощь учителя.

Требования к оцениванию письменных проверочных работ обучающихся

- «5» – выполнено правильно, без ошибок.
- «4» - выполнено с 1-2 ошибками;
- «3» – выполнено правильно 50% заданий;
- «2» – выполнено менее 50% заданий.

Итоговая оценка знаний и умений обучающихся. За учебную четверть и за год знания и умения учащихся оцениваются одним баллом. При выставлении итоговой оценки учитывается как уровень знаний ученика, так и овладение им практическими умениями. Основанием для выставления итоговой оценки служат: результаты наблюдений учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практической работы, текущих и итоговых контрольных работ.

Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Тема урока	Кол-во часов	Дата	К/р, проверочные работы, экскурсии	Корректировка программы
	<u>1 четверть</u>	<u>72ч</u>			
1.	Вводное занятие Беседа о профессии повара, кондитера, официанта. Правила техники безопасности.	2	02.09		
2.	Работа с пищевыми продуктами	52			
1	Грибы. Ассортимент, виды, правила сбора	2	03.09		
2	Блюда из грибов. Технология приготовления супа грибного с картофелем, требования к качеству, подача	2	04.09		
3	Практическая работа «Приготовление супа грибного»	2	05.09		
	Практическое повторение. Первичная обработка клубнеплодов: картофель. Формы нарезки	1	06.09		
4	Заготовка грибов впрок: сушка, соление, маринование. Способы сушки грибов.	2	09.09		
5	Обобщающий урок по теме «Грибы».	2	10.09		
6	Первичная обработка овощей Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки.	2	11.09		
7	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки	2	12.09		
	Практическое повторение. Первичная обработка клубнеплодов: картофель. Формы нарезки	1	13.09		
8	Практическая работа «Сложные формы нарезки клубнеплодов и	2	16.09		

	корнеплодов».				
9	Способы заготовки капусты впрок.	2	17.09		
10	Практическая работа «Приготовление капусты в маринаде».	2	18.09		
11	Гарниры из овощей Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Подача.	2	19.09		
	Практическое повторение. Приготовление картофельного пюре	1	20.09		
12	Практическая работа «Приготовление капусты тушеной».	2	23.09		
13	Технология приготовления картофеля тушеного. Требования к качеству. Подача.	2	24.09		
14	Технология приготовления картофеля фри. Требования к качеству. Подача.	2	25.09		
15	Практическая работа «Картофель тушеный».	2	26.09		
	Практическое повторение. Приготовление картофельного пюре	1	27.09		
16	Гарниры из овощей. Капуста тушеная.	2	30.09	Проверочная работа	
17	Приготовление блюд из овощей. Технология приготовления рагу овощного. Требования к качеству. Подача.	2	01.10		
18	Практическая работа «Рагу овощное»	2	02.10		
19	Практическая работа «Пюре картофельное»	2	03.10		
	Практическое повторение. Первичная обработка корнеплодов: морковь, свекла, репа.	1	04.10		
20	Холодные закуски. Технология приготовления винегрета из овощей. Требования к качеству. Подача.	2	07.10		
21	Практическая работа «Приготовление винегрета овощного»	2	08.10		
	Технология приготовления винегрет с гастрономическими продуктами (сельдь, колбаса, мясо). Требования к качеству. Подача.	2	09.10		
22	Практическая работа «Приготовление винегрета с сельдью»	2	10.10		
	Практическое повторение. Первичная обработка корнеплодов:	1	11.10		

	морковь, свекла, репа.				
23	Технология приготовления салата «Зимний». Требования к качеству. Подача.	2	14.10		
24	Практическая работа «Приготовление салата «Зимний».	2	15.10		
25	Способы оформления холодных закусок	2	16.10		
26	Холодные закуски. «Винегрет овощной»	2	17.10	Проверочная работа	
	Практическое повторение. Приготовление салата из моркови	1	18.10		
	Практическое повторение	14			
1	Первичная обработка клубнеплодов: картофель. Формы нарезки	2	06.09 13.09		
2	Приготовление картофельного пюре.	2	20.09 27.09		
3	Первичная обработка корнеплодов: морковь, свекла, репа.	2	04.10 11.10		
4	Приготовление салата из моркови	1	18.10		
5	Первичная обработка капустных и луковых овощей.	2	21.10		
6	Приготовление салата из капусты.	2	22.10		
7	Первичная обработка плодовых овощей: помидоры, кабачки, баклажаны, перец, огурцы.	2	23.10		
8	Приготовление оладий из кабачка.	1	25.10		
	Контрольная работа за 1 четверть. Винегрет овощной. Подача. Оформление.	2	24.10	Контрольная работа	
	<u>2 четверть</u>	<u>72</u>			

1.	Вводное занятие Правила техники безопасности при работе на кухне.	2	05.11		
2.	Работа с пищевыми продуктами	70			
1	Бутерброды горячие Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству. Подача.	2	06.11		
2	Приготовление горячих бутербродов. Подача.	2	07.11		
	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов».	1	08.11		
3	Блюда из чёрствого хлеба. Ассортимент блюд из черствого хлеба. Значение в питании.	2	11.11		
4	Практическая работа «Приготовление гренок».	2	12.11		
5	Практическая работа «Приготовление сухариков»	2	13.11		
6	Практическая работа «Приготовление панировочных сухарей»	2	14.11	Самостоятельная работа	
7	Блюда и гарниры из круп Подготовка круп к варке	1	15.11		
8	Блюда из каш. Биточки, технология приготовления. Требования к качеству. Подача	2	18.11		
9	Практическая работа «Приготовление биточков рисовых»	2	19.11		
10	Практическая работа «Приготовление биточков пшеничных с морковью»	2	20.11		
11	Практическая работа «Приготовление каши манной вязкой» (заготовка для запеканки)	2	21.11		
12	Технология приготовления запеканок. Требования к качеству. Подача.	1	22.11		
13	Практическая работа «Запеканка манная»	2	25.11		
14	Проверочная работа «Биточки из риса»	2	26.11	Проверочная работа	
15	Блюда из макаронных изделий Блюда и гарниры из макаронных изделий. Требования к качеству.	2	27.11		

	Подача.				
16	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий сливным и не сливным способом»	2	28.11		
17	Практическая работа «Макароны отварные с сыром»	1	29.11		
18	Практическая работа «Макароны отварные с овощами»	2	01.12		
19	Технология приготовления лапшевника. Требования к качеству. подача.	2	03.12		
20	Практическая работа «Приготовление лапшевника с творогом»	2	04.12		
21	Практическая работа «Макароны с яйцом»	2	05.12		
22	Проверочная работа «Приготовление макарон с овощами»	1	06.12	Проверочная работа	
23	Изделия из теста Значение в питании. Способы разрыхления теста. Виды теста. Изделия из теста.	2	09.12		
24	Технология приготовления оладьи бездрожжевым и дрожжевым способом. Требования к качеству. подача.	2	10.12		
25	Практическая работа «Приготовление оладий на кефире»	2	11.12		
26	Практическая работа «Приготовление оладий на дрожжах»	2	12.12		
27	Практическая работа «Приготовление блинов»	1	13.12		
28	Практическая работа «Блины с припёком»	2	16.12		
29	Технология приготовления теста песочного. Изделия из песочного теста.	2	17.12		
30	Практическая работа «Приготовление печенья из песочного теста»	2	18.12		
31	Практическая работа «Яблочный пирог из песочного теста»	2	19.12		
32	..проверочная работа «Изделия из теста»	1	20.12		
	Практическое повторение.				
1	Приготовление бутербродов горячих.	2	23.12		
2	Приготовление спагетти с овощами.	2	24.12		
3	Приготовление биточков.	2	25.12		
4.	Приготовление блюд из овощей	1	27.12		
5.	Приготовление блюд из овощей	2	28.12		
		2		Контрольная	

	Контрольная работа за 2 четверть «Приготовление макарон с овощами»	2	26.12	работа	
	<u>3 четверть</u>	<u>87ч</u>			
1.	Вводное занятие Правила техники безопасности при работе на кухне.	2	09.01		
2.	Работа с пищевыми продуктами	86			
1	Блюда из рыбы Пищевая ценность. Виды рыб. Использование в кулинарии	1	10.01		
2	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	13.01		
3	Первичная обработка рыбы.	2	14.01		
4	Обработка чешуйчатой рыбы	2	15.01		
5	Способы разделки рыбы.	2	16.01		
6	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	1	17.01		
7	Практическая работа «Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы на порционные куски»	2	20.01		
8	Блюда из рыбы Пищевая ценность блюд из рыбы. Способы кулинарной обработки блюд из рыбы.	2	21.01		
9	Технология приготовления рыбы отварной. Требования к качеству. Подача.	2	22.01		
10	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	2	23.01		
11	Практическая работа «Рыба отварная»	1	24.01		
12	Технология приготовления рыбы припущенной. Требования к качеству. Подача.	2	27.01		

13	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	2	28.01		
14	Практическая работа «Рыба припущенная с рассолом»	2	29.01		
15	Технология приготовления рыбы жареной. Требования к качеству. Подача.	2	30.01	Самостоятельная работа	
16	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	1	31.01		
17	Практическая работа «Рыба жареная»	2	03.02		
18	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	2	04.02		
19	Технология приготовления рыбы запеченной. Требования к качеству. Подача.	2	05.02		
20	Практическая работа «Рыба запеченная под молочным соусом»	2	06.02		
21	Практическая работа «Рыба запеченная с картофелем»	1	07.02		
22	Практическая работа «Тефтели рыбные»	2	10.02		
23	Котлетная масса из рыбы и полуфабрикаты из неё. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.	2	11.02		
24	Формование п/ф из рыбной котлетной массы	2	12.02		
25	Приготовление биточков и котлет из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Подача.	2	13.02		
26	Практическая работа «Приготовление котлет из рыбной котлетной массы»	1	14.02		
27	Технология приготовления тефтелей из рыбной котлетной массы.	2	17.02		
28	Практическая работа «Приготовление тефтелей рыбных»	2	18.02		
29	Практическая работа «Приготовление рыбных пельменей»	2	19.02		
30	Технология приготовления фрикаделек рыбных с томатным соусом. Требования к качеству. Подача.	2	20.02		
31	Практическая работа «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»	1	21.02		
32	Блюда из концентратов Ассортимент концентратов (напитки, сухие завтраки, бульоны, супы, гарниры).	2	25.02		
33	Приготовление блюд из концентратов. Инструкция по способу приготовления.	2	26.02		
34	Практическая работа «Приготовление супов: с вермишелью, гороховый»	2	27.02		
35	Практическая работа «Приготовление супов: борщи, щи»	1	28.02		

36	Приготовление кофе с молоком и сахаром.	2	02.03		
37	Желе фруктовое из пакетов, приготовление, подача	2	03.03		
38	Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах.	2	04.03		
	Практическое повторение				
1	Первичная обработка рыбы	2	05.03		
2	Приготовление рыбы жареной	1	06.03		
3	Рыба под маринадом. Заготовка продуктов (первичная обработка)	2	11.03		
4	Приготовление рыбы под маринадом	2	12.03		
5	Приготовление блюд из рыбы	1	13.03		
6	Приготовление блюд из рыбы	2	16.03		
7	Приготовление блюд из рыбы	2	17.03		
8	Приготовление блюд из рыбы	2	18.03		
9	Приготовление блюд из рыбы	1	20.03		
	Контрольная работа за III четверть. Рыба припущенная с гарниром.	2	19.03	Контрольная работа	
	<u>4 четверть</u>	<u>74ч</u>			
1.	Вводное занятие Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.	2	30.03		
2.	Работа с пищевыми продуктами	74			
1.	Знакомство с русской национальной кухней. История. Основные ингредиенты.	2	31.03		
	Русские национальные блюда (первые блюда)	2	01.04		

1	Русские национальные блюда (мучные изделия)	2	02.04		
2	Русские национальные блюда (крупяные кушанья). Напитки.	1	03.04		
3	Супы. Значение супов в питании. Классификация супов.	2	06.04		
4	Технология приготовления супов молочных. Требования к качеству. Подача.	2	07.04		
5	Практическая работа «Суп молочный».	2	08.07		
6	Технология приготовления овощных супов. Требования к качеству. Подача.	2	09.04		
7	Практическая работа «Суп картофельный»	1	10.04		
8	Технология приготовления картофельных супов с крупами. Требования к качеству. Подача.	2	13.04		
9	Практическая работа «Суп картофельный с крупой»	2	14.04		
10	Технология приготовления картофельных супов с макаронными изделиями. Требования к качеству. Подача.	2	15.04		
11	Практическая работа «Суп картофельный с макаронными изделиями»	2	16.04		
12	Щи. Ассортимент щей. Технология приготовления щей. Требования к качеству. Подача.	1	17.04		
13	Практическая работа «Щи из свежей капусты»	2	20.04		
14	Технология приготовления щей зеленых (из щавеля, крапивы). Требования к качеству. Подача.	2	21.04		
15	Практическая работа «Щи зеленые»	2	22.04		
16	Технология приготовления супов-пюре. Требования к качеству. Подача.	2	23.04		
17	Практическая работа «Суп-пюре из разных овощей»	1	24.04		
18	Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Подача.	2	27.04		
19	Практическая работа «Суп из свежих плодов»	2	28.04		
20	Технология приготовления холодных супов. Требования к качеству. Подача.	2	29.04		
21	Практическая работа «Окрошка овощная»	2	30.04		
22	Практическая работа «Свекольник холодный»	2	05.05		
23	Проверочная работа «Супы». Приготовление щей из свежей капусты.	2	06.05	Проверочная	

				работа	
	Практическое повторение				
1	Приготовление напитков		07.05		
2	Приготовление напитков из молока.	1	08.05		
3	Приготовление бутербродов	2	13.05		
4	Приготовление блинов	2	14.05		
5	Приготовление оладий на кефире	1	15.05		
6	Приготовление супа с макаронными изделиями.	2	18.05		
7	Приготовление крапивного супа.	2	19.05		
8	Приготовление щей из свежей капусты.	2	20.05		
9	Приготовление свекольника.	2	21.05		
10	Приготовление овощной окрошки.	1	22.05		
11	Приготовление супа молочного.	2	25.05		
12	Приготовление первых блюд	2	26.05		
13	Приготовление первых блюд	2	27.05		
14	Приготовление первых блюд	1	29.05		
	Контрольная работа «Приготовление щей из свежей капусты»	2	28.05	Контрольная работа	
	<u>Итого</u>	<u>305 ч.</u>			