

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района»

СОГЛАСОВАНО

зам.директора по УР

 Ахмадуллина Н.В.

от 30.08.2023г



УТВЕРЖДЕНО

Директор КОГОБУ ШИ ОВЗ

С. Бурмакино

 Перминов П.А.

Приказ №01-09/79 от 31.08.2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дополнительного образования

кружок «Юные кулинары»

7-9 классы

Учитель
Ахмадуллина Н.В.

с. Бурмакино
2023-2024уч.год

Рабочая программа дополнительного образования «Юные кулинары»

1. Пояснительная записка

Рабочая программа дополнительного образования «Юные кулинары» разработана и реализуется в рамках программы социального развития.

Нормативно – правовое обеспечение:

• Рабочая программа учебного предмета «Биология» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы (далее - АООП) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1). КОГ ОБУ для детей – сирот ШИ ОВЗ с. Бурмакино Кирово-Чепецкого района, в соответствии с требованием Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основе:

• Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ;

• Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ № 1599 от 19.12.14);

• Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.2015 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья";

• Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1). (приказ Министерства образования и науки РФ № 1026 от 24.11.22);

Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей. Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры для учащихся на пути психологического и физического становления личности воспитанников школы- интерната. В связи с чем дети оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды.

Большинство детей, воспитывающихся в школе интернате, с рождения или раннего возраста находятся в государственном учреждении и не имеют представления о домашнем быте, о выборе правильных продуктов питания и, тем более, о приготовлении пищи. Информация, которую они получают на уроках ОСЖ, не достаточна для детского понимания, поскольку на ее изучение отводится ограниченное количество часов. Только практическая деятельность, причастность воспитанников к процессу приготовления пищи, приобщение их к кулинарному

искусству поможет частично устранить проблему социальной ограниченности детей.

Цель программы

Социальная адаптация детей с ОВЗ и интеграция их в общество. Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у обучающихся навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

Задачи

- формировать и развивать творческие способности обучающихся в кулинарии;
- формировать культуру общения;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать эстетический вкус обучающихся;
- расширять знания обучающихся в кулинарии.

Реализация задач находит свое отражение во внеурочной деятельности по социальному направлению «Юные кулинары. Группа формируется по принципу добровольного желания детей, но предпочтения отданы ребятам из 9 класса, как будущим выпускникам. Программа направлена на освоение ряда ключевых компетенций, которые необходимы практически в любой деятельности (даже необязательно профессиональной). К такому роду компетенциям относятся:

- способность к коммуникациям;
- умение решать проблемы;
- работать в команде;
- хороший вкус к выбору блюд, сервировки стола.

2. Общие положения программы

Освоение кулинарного дела невозможно без знаний и умений, приобретённых при изучении дисциплин школьной программы. В ходе реализации данной Программы прослеживаются межпредметные связи:

- с биологией (физиология и строение органов человека);
- с географией (изучение районов выращивания и производства продуктов питания);
- с историей (традиционные блюда России и других стран);
- с информатикой (создание презентаций, видеороликов, работа с электронной кулинарной энциклопедией).

Содержание программы поможет школьникам принять решение о выборе дальнейшего образовательного маршрута и предоставит им возможность на практике убедиться в правильности их выбора.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они научатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда. Школьники выполняют учебные проекты, как правило, связанные с поиском рецептов блюд и приготовлением здоровой пищи.

Занятия будут проходить в кабинете СБО, оборудованном кухонной мебелью, кухонными принадлежностями, электробытовыми приборами и посудой. На занятиях ребята будут учиться пользоваться кухонными и электробытовыми приборами, проводить первичную, холодную и тепловую обработку продуктов питания, готовить блюда из овощей и фруктов, теста, сервировать стол, принимать гостей, учиться культурно вести себя.

Итогом реализации данной программы станет создание видеороликов с пошаговой инструкцией рецептов, приготовленных самими воспитанниками, в дальнейшем учащиеся могут сами пользоваться этим видеоматериалом в самостоятельной жизни, делится им с другими ребятами.

Структура занятий:

Организационный момент

Изложение новой темы

Вводный инструктаж и подготовка к практической работе

Практическая работа и текущий инструктаж

Уборка рабочих мест

Сервировка стола и дегустация

Мытье посуды и уборка помещения

Формы и методы организации учебной деятельности учащихся

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы по выполнению определенной работы);

Теоретические (рассказ, беседа, просмотр видеофильмов с комментированием)

- Практическая работы (групповые, бригадные, в парах, индивидуальные)
- Творческие задания (групповые, парные, индивидуальные, сюжетно-ролевые игры)
- Индивидуальная работа, через личностно-ориентированный, дифференцированный подход.

Обязательное условие занятий - соблюдение санитарно-технических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды, фартуков, косынок, колпаков, сменной обуви. Руководитель кружка обязан строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды, и продуктов питания можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с нагревательными приборами, кулинарным оборудованием и инструментами. На каждого учащегося надо иметь: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей

стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта. Завершается работа кружка выполнением творческого проекта созданием видеороликов с пошаговым приготовлением различных блюд.

3. Место программы «Юные кулинары» (8-9 классы) в учебном плане

Сроки реализации Программы.

Программа рассчитана на проведение занятий в рамках внеурочной деятельности, на 136 часа (1 раза в неделю по 2 академических часа у каждого класса.) для обучающихся 8-9 класса. Блюда для приготовления выбираются простые, повседневные, с которыми учащиеся справятся полностью. В качестве домашнего задания рекомендуется выучить технологию приготовления блюда. Количество детей в группе 5-6 человек.

Класс	Количество учебных недель	Количество часов в неделю	Количество часов за год
7, 8, 9	34	1	34

4. Личностные и предметные результаты освоения программы «Юные кулинары» (7-9 классы)

Освоение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) программы «Юные кулинары» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных. В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций.

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

К личностным результатам освоения курса относятся:

- развитие любознательности и формирование интереса к изучению программы
- развить познавательные интересы, способности к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач, анализу

трудового процесса, навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности

- осуществлять контроль по результату и по способу действия, актуальный контроль на уровне произвольного внимания;
- оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в исполнение как по ходу его реализации, так и в конце действия;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами

Формирование учебных универсальных действий

Личностные

- ценностное отношение к труду и творчеству, человеку труда, трудовым достижениям России и человечества, трудолюбие;
- готовность следовать этическим нормам поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности;
- приобретение и практическое использование воспитанниками группы знаний, умений и навыков в постинтернатный период социальной адаптации;
- приобретение уверенности в будущем жизнеустройстве;
- искоренение иждивенческих наклонностей; мотивация к самореализации в социальном творчестве, познавательной и практической, общественно полезной деятельности.

Коммуникативные учебные действия

- принятие и освоение различных социальных ролей, умение взаимодействовать с людьми, работать в коллективе;
- использовать элементарную коммуникативную компетенцию, как способность и готовность общаться с учетом своих речевых возможностей и потребностей
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми.

Регулятивные учебные действия:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком, ориентироваться в пространстве класса (учебного помещения);
- пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- работать с кухонным инвентарем, пользоваться бытовыми электроприборами, электроплитой и организовывать рабочее место;

- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;

- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;

- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

Познавательные учебные действия:

- выделять существенные, общие и отличительные свойства предметов;

- пользоваться знаками, символами, предметами-заместителями;

наблюдать, работать с информацией (понимать изображение, текст, устное высказывание, элементарное схематическое изображение, таблицу, предъявленные на бумажных, электронных и других носителях

Предметные результаты

Минимальный уровень

Знают	Умеют
<ul style="list-style-type: none"> • санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, о соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; • основные продукты питания, правила приготовления бутербродов, напитков, основное оборудование и предметы для приготовления пищи • организацию питания семьи, режим питания, место для приготовления пищи и его оборудование, полезные и вредные продукты, виды напитков • <u>питательную ценность овощей, мяса, рыбы, фруктов. Виды и правила хранения молочных продуктов и хлебобулочных изделий.</u> • способы обработки овощных, мясных блюд; • возможности использования электробытовых приборов при приготовлении пищи, правила пользования ими; • санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи; • ассортимент товаров в различных специализированных магазинах; • стоимость основных продовольственных товаров. • <u>названия и рецепты 1-2 национальных блюд</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовить бутерброды, чай, использовать оборудование кухни для их приготовления. • <u>выполнять первичную обработку овощей, уметь готовить овощной салат.</u> <u>Готовить блюда на основе молока. Кипятить молоко</u> • готовить обед (простые супы и вторые блюда из овощей и мясных продуктов, полуфабрикатов) • составлять меню завтрака, обеда и ужина, учитывая наличие продуктов и правила рационального питания • выбирать покупку с учетом различных условий; • подсчитывать стоимость покупок; • культурно вести себя в магазине. • <u>приготовить одно национальное блюдо,</u> • <u>составить меню праздничного стола;</u> • <u>выполнить сервировку стола.</u>

Достаточный уровень	
Знают	Умеют
<ul style="list-style-type: none"> • организацию питания семьи, режим питания, место для приготовления пищи и его оборудование, полезные и вредные продукты, виды напитков • <u>значение сахара и соли для питания. Виды хлебной продукции. Питательная ценность продуктов.</u> • последовательность приготовления блюд; способы обработки овощных, мясных блюд; • санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи; • правила пользования столовыми приборами • способы и последовательность приготовления изделий из теста; - способы и последовательность соления и квашения овощей; • способы варки варенья из фруктов и ягод. • <u>значение диетического питания;</u> • <u>особенности и важности правильного питания детей ясельного возраста.</u> 	<ul style="list-style-type: none"> • отличать полезные и вредные продукты, готовить завтрак, бутерброды, напитки. Мыть посуду • <u>готовить блюда из молока и молочных продуктов.</u> <u>Подбирать овощной салат для обеда.</u> • готовить обед (закуски, первые и вторые блюда из овощей и мясных продуктов, консервированных продуктов и полуфабрикатов); • сервировать стол • оформлять готовые блюда; • готовить изделия из разных видов теста; оформлять эти изделия; • солить овощи, варить варенье; • <u>составить меню диетического питания на день;</u> • <u>-приготовить 1 -2 диетическое блюдо;</u> • <u>составить меню на день для ребенка ясельного возраста и приготовить соответственно его блюда;</u> • <u>приготовить одно национальное блюдо,</u> • <u>составить меню праздничного стола;</u> • <u>выполнить сервировку праздничного стола.</u>

5. Основное содержание программы

Каждый раздел подразумевает получение детьми на каждом занятии теоретических знаний и практических навыков. Учитывая специфику обучения не следует перегружать учащихся новыми терминами и большим количеством теоретического материала. Основное внимание уделяется практической части занятия, когда идет процесс приготовления блюда.

Раздел 1. Заготовка овощей и плодов. В этом разделе изучаются:

- история возникновения кулинарии,
- соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ
- питание и здоровье, особенности осеннего меню
- маринование плодов и овощей

Раздел 2. Салаты и продукты из которых можно приготовить салат

- определение качества продуктов;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с различными продуктами при приготовлении салатов;
- способы нарезки продуктов для салатов (практическая работа)
- сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола. назначение столовых приборов.

Раздел 3. Блюда из круп и макаронных изделий

- виды круп, питательная ценность круп и макаронных изделий; определение качества продуктов;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе;
- приготовление блюда из круп и макаронных изделий;
- сервировка и подача к столу.

Раздел 4. Блюда из овощей

- Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе;
- блюда из картофеля
- Овощные гарниры.
- Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. сервировка и подача к столу.

Раздел 5. Блюда из теста

- виды теста
- соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом
- рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей
- блюда из теста;
- виды начинки для изделий из теста.
- Сервировка и подача к столу.

Раздел 6. Бутерброды и горячие напитки.

- Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов.
- Способы оформления открытых бутербродов.

- Условия и сроки хранения бутербродов.
- Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав
- Сервировка и подача к столу.

Раздел 7. Значение первых блюд в питании.

- Классификация супов по способу приготовления.
- Супы первичная и тепловая обработка мяса, время варки;
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с мясом
- Сервировка и подача к столу.

Раздел 8. Блюда из мяса

- значение и место блюд из мяса, субпродуктов в питании
- виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов.
- первичная и тепловая обработка мяса,
- время приготовления;
- Соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с мясом
- условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.
- Сервировка и подача к столу.

Раздел 9. Блюда из рыбы

- Понятие о пищевой ценности рыбы.
- Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы.
- Рыбные блюда.

Раздел 10. Сладкие блюда

- виды сладких блюд;
- соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе
- сервировка и подача к столу

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

Название раздела	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности
<i>Заготовка овощей и плодов</i>	2	Изучение нового материала по тексту, подготовленного учителем. Ответы на вопросы. Просмотр презентации. Чтение технологической карты. Расчет продуктов для маринада, из расчета на 1 литровую банку. Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ. Выполнение практической работы (мытьё и стерилизация банок, сортировка, мытьё овощей, приготовление маринада, закатка крышек)

<p><i>Салаты и продукты, из которых можно приготовить салат</i></p>	<p>2</p>	<p>Работа с технологической картой. Работа по таблице «Первичная обработка продуктов», «Тепловая обработка продуктов», «Правила безопасной работы ножом и приспособлениями». Выполнение практической работы. Сервировка стола.</p> <p>Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ.</p>
<p><i>Блюда из круп и макаронных изделий</i></p>	<p>4</p>	<p>Изучение нового материала по презентации Ответы на вопросы Работа с технологической картой. Соотнесение полученной информации с практическим применением. Выполнение практической работы. Сервировка стола.</p> <p>Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ. Дегустация блюда</p>
<p><i>Блюда из овощей</i></p>	<p>4</p>	<p>Работа с технологической картой. Работа по таблице «Первичная обработка продуктов», «Тепловая обработка продуктов», «Правила безопасной работы ножом и приспособлениями». Расчет количества продуктов по кол-ву учащихся. Выполнение практической работы. Подбор овощных гарниров к мясу и рыбе Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ</p>
<p><i>Блюда из теста</i></p>	<p>6</p>	<p>Изучение рецептов и технологий приготовления теста с различными видами разрыхлителей, по презентации. Ответы на вопросы. Расчет количества продуктов по кол-ву учащихся, из расчета на одного чел. Выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ</p>
<p><i>Бутерброды и горячие напитки.</i></p>	<p>2</p>	<p>Изучение нового материала по презентации Ответы на вопросы Работа с технологической картой. Соотнесение полученной информации с практическим применением. Тестирование по изученной теме, самопроверка Выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ</p>

<i>Значение первых блюд в питании.</i>	2	Повторение инструктажа по технике безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими инструментами, повторение правил санитарии при выполнении практической работы. Изучение инструкционной карты и выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ
<i>Блюда из мяса</i>	4	Повторение инструктажа по технике безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими инструментами, повторение правил санитарии при выполнении практической работы. Изучение инструкционной карты и выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ
<i>Блюда из рыбы</i>	2	Изучение нового материала по презентации Тестирование с самопроверкой. Работа с технологической картой. Соотнесение полученной информации с практическим применением. Выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ
<i>Сладкие блюда</i>	4	Изучение нового материала по презентации. Подбор рецептур с учетом наличия определенных видов продуктов. Работа с технологической картой. Соотнесение полученной информации с практическим применением. Выполнение практической работы. Сервировка стола. Дегустация блюда Оценка соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе, правила техники безопасности в кабинете ОСЖ

7.Оборудование и ТСО

Введение

- Раздаточный материал «Правила поведения в кабинете»
- Книги по кулинарии;
- кухонная мебель (разделочный, обеденный столы, полки навесные, напольные; стулья с различным покрытием);

- кухонное оборудование:
- электроплита;
- мойки с подводкой горячей и холодной воды (из нержавеющей стали);
- холодильник с морозильной камерой;
- кастрюли 1; 1,5; 2 л (эмалированные, алюминиевые, нержавейка);
- сковороды малые (чугунные, с тефлоновым покрытием);
- миски средние, малые (эмалированные);
- чайники эмалированные, электрические, заварочные;
- кухонный комбайн;
- блендер погружной электрический;
- кухонные весы;
- сервизы (чайный, кофейный);
- наборы салатников, сервировочных блюд;
- столовые приборы (ножи, вилки, столовые и чайные ложки);
- тарелки глубокие, мелкие, пирожковые;
- терки механические;
- доски разделочные;
- сушилки для посуды настенные или настольные;
- наборы сервировочные (солонка, горчица, перечница);
- ножи желобковые для чистки овощей;
- набор кухонных ножей;
- хлебницы;
- щетки для мытья посуды, для мытья раковин;
- яйцерезки;
- Презентация «Бутерброды».
- Презентация «Овощи».
- Презентация «Продукты питания».
- Фотоальбом «Продукты питания».
- Иллюстрации с различными бутербродами.
- Иллюстрации с различными сервировками.
- Иллюстрации салатов.
- Коллекции различных продуктов.
- Коллекция салфеток.
- Плакат «Оборудование кухни», «Посуда».
- Раздаточный материал «Правила варки овощей».
- Раздаточный материал «Правила рационального питания».
- Сборники рецептов.
- Схема «Виды бутербродов».
- Таблица «Виды блюд».
- Таблица «Виды продуктов».
- Таблица «Пищевые вещества».
- Таблица «Приготовление бутербродов».
- Таблица «Приготовление салатов».
- Таблица «Уборка кухни».
- Таблица «Уход за посудой».

- Книги по кулинарии;
- кухонная мебель (разделочный, обеденный столы, полки навесные, напольные; стулья с различным покрытием: шпон, пластик, кожзаменитель);
- кухонное оборудование:
 - электроплиты стационарные ;
 - мойки с подводкой горячей и холодной воды (эмалированные, из нержавеющей стали);
 - холодильник с морозильной камерой;
 - кастрюли 1; 1,5; 2 л (эмалированные, с тефлоновым покрытием, алюминиевые);
 - сковороды большие, средние, малые (чугунные, алюминиевые, с тефлоновым покрытием);
 - миски большие, средние, малые (эмалированные, пластмассовые);
 - дуршлаг (эмалированные, пластмассовые);
 - чайники эмалированные, электрические, заварочные;
 - сервизы (чайный, обеденный, кофейный);
 - наборы салатников, сервировочных блюд;
 - столовые приборы (ножи, вилки, столовые и чайные ложки);
 - тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, комбинированные;
 - доски разделочные;
 - сушилки для посуды настенные или настольные;
 - ложки разливочные большие, малые, для соуса;
 - наборы сервировочные (солонка, горчица, перечница);
 - ножи желобковые (плавающие) для чистки овощей и фруктов вертикальные, горизонтальные;
 - наборы кухонных ножей, консервные ножи;
 - хлебницы;
 - щетки для мытья посуды, для мытья раковин;
 - яйцерезки.
- Раздаточный материал «Правила варки овощей».
- Сборники рецептов.
- Книги по кулинарии;
- кухонная мебель (разделочный, обеденный столы, полки навесные, напольные; стулья с различным покрытием: шпон, пластик, кожзаменитель);
- кухонное оборудование:
 - электро- или газовые плиты стационарные или настольные;
 - мойки с подводкой горячей и холодной воды (эмалированные, из нержавеющей стали);
 - холодильник с морозильной камерой;
 - кастрюли 1; 1,5; 2 л (эмалированные, с тефлоновым покрытием, алюминиевые);
 - сковороды большие, средние, малые (чугунные, алюминиевые, с тефлоновым покрытием);
 - миски большие, средние, малые (эмалированные, пластмассовые);
 - дуршлаг (эмалированные, пластмассовые);

- чайники эмалированные, электрические, заварочные;
- сервизы (чайный, обеденный, кофейный);
- наборы салатников, сервировочных блюд;
- столовые приборы (ножи, вилки, столовые и чайные ложки);
- тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, комбинированные;
- терки механические;
- доски разделочные;
- сушилки для посуды настенные или настольные;
- ложки разливочные большие, малые, для соуса;
- лопатки для котлет, блинов, торта;
- мясорубка механическая, электрическая;
- наборы сервировочные (солонка, горчица, перечница);
- ножи желобковые (плавающие) для чистки овощей и фруктов вертикальные, горизонтальные;
- наборы кухонных ножей, консервные ножи;
- рыбочистки;
- селедочницы;
- сита большие, малые;
- хлебницы;
- щетки для мытья посуды, для мытья раковин;
- яйцерезки.
- сборники рецептов.

Список используемой литературы:

- Г.И. Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа, 2001
- Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. - М., 2001.
- Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
- Е.И. Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011
- Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
- Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
- Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
- ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни. Учебно – методическое пособие, Л.М. Кобрин, В.В. Юнина. - СПб.:изд. «Золотой Орёл», 2005.

Календарно-тематическое планирование.

№	Тема занятия	Кол-во часов	Сроки	
			По плану	Факт.
Раздел №1 Хранение и заготовка овощей				
1.	Инструктаж по технике безопасности и соблюдения правил личной гигиены. Питание и здоровье. Правила хранения и заготовки овощей.	2	01.09	
2.			08.09	
3.	Маринование томатов.	2	15.09	
4.			22.09	
Раздел №2 Салаты				
5.	Приготовление овощных салатов, овощного винегрета.	2	29.09	
6.			06.10	
Раздел №3 Блюда из круп и макаронных изделий.				
7.	Каша рисовая	2	13.10	
8.	Каша манная Каша овсяная		20.10	
9.	Макароны с сыром	2	27.10	
10.			10.11	
Раздел №4 Блюда из овощей				
11.	Рагу из овощей	2	17.11	
12.			24.11	
13.	Драники	2	01.12	
14.			08.12	
Раздел №5 Блюда из теста				
15.	Тонкие блинчики	2	15.12	
16.			22.12	
17.	Песочное печенье	2	12.01	
18.			19.01	
19.	Пицца	2	26.01	
20.			02.02	
Раздел № 6 Бутерброды и горячие напитки.				
21.	Горячие бутерброды «Творожные»	2	09.02	
22.	Заваривание какао, чая с травами		16.02	
Раздел №7. Значение первых блюд в питании.				
23.	Суп куриный с домашней лапшой	2	02.03	
24.			09.03	
Раздел № 8. Блюда из мяса				
25.	Котлеты из говядины с	2	16.03	
26.	картофельным пюре.		23.03	

27.	Пельмени	2	06.04	
28.			13.04	
Раздел №9. Блюда из рыбы				
29.	Суп рыбный - уха	2	20.04	
30.			27.04	
Раздел №10. Сладкие блюда				
31.	Яблочный пирог «Шарлотка»	2	04.05	
32.			11.05	
33.	Королевская ватрушка	2	18.05	
34.			25.05	