

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ГЛУХИХ И СЛАБОСЛЫШАЩИХ»**

Принята на заседании
педагогического Совета
Протокол № 1
от «31» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор ГБОУ «С(к)ОШИГС»
_____ А.В. Хашумова
Приказ № 64-о
«31» августа 2023 г.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа

«Я-пекарь»

Направленность программы: социально-гуманитарная

Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 14-18 лет
Срок реализации: 1 год, 136 ч.

Руководитель кружка: Межидова А.В.

г. Грозный
2023

Содержание

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной	
общеобразовательной общеразвивающей программы	3
1.1 Нормативно правовые основы адаптированной дополнительной общеразвивающей программы.....	3
1.2 Направленность программы.....	3
1.3 Уровень программы.....	3
1.4 Актуальность программы.....	3
1.5 Отличительные особенности программы.....	3
1.6 Категория обучающихся.....	3
1.7 Сроки реализации и объём программы.....	3
1.8 Формы организации образовательной деятельности и режим занятий.....	3
1.9 Цель и задачи программы.....	3
1.10 Планируемые результаты освоения программы.....	4
Раздел 2. Содержание программы.....	5
2.1. Учебный план.....	5
2.2. Содержание учебного плана.....	11
Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.....	13
Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы...14	
4.1. Материально-техническое обеспечение программы.....	14
4.2. Кадровое обеспечение программы.....	14
4.3. Учебно-методическое обеспечение.....	14
Список литературы.....	16
Приложение №1КТП.....	17

Раздел 1. Комплекс основных характеристик адаптированной дополнительной общеобразовательной программы

1.1. Нормативно правовые основы адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

Настоящая программа курса «Я-пекарь» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ № 273).
- Концепцией духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России;
- Концепцией развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28. Об утверждении СП **2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Письмом Минобрнауки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении рекомендаций» (вместе с Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ);
- Приложением к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки России от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей» (в частях, не противоречащих современному законодательству).

1.2 Направленность программы. Программа по содержательной направленности - социально-гуманитарная.

1.3. Уровень программы: стартовый.

1.4 Актуальность программы. В системе дополнительного образования вопрос гармоничного развития способностей ребенка с ограниченными возможностями здоровья был и остается одним из самых важных. Программа курса является адаптированной к условиям современной общеобразовательной организации для обучающихся с нарушениями слуха.

Выбор направленности дополнительного образования в специальном (коррекционном) учреждении осуществляется исходя из региональных, местных, этнонациональных условий, ориентированных на потребность в рабочих кадрах, возможностей трудоустройства выпускников, продолжения их обучения в учреждениях начального профессионального образования, а также интересов обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.5 Отличительные особенности программы:

Программа составлена на основе авторской дополнительной образовательной программы Сергеевой Е.В «Кулинария с элементами домоводства» и адаптирована для работы с детьми с нарушениями слуха с учетом возрастных, индивидуальных и психологических особенностей детей-инвалидов с нарушением слуха.

1.6 Категории учащихся. Программа рассчитана на детей с нарушениями слуха среднего и старшего школьного возраста 14-18 лет.

1.7 Сроки реализации программы -1 год

1.8 Форма и режим занятий. Режим занятий: 2 раза в неделю по 2 часа, с перерывом между академическими часами.

Численный состав группы: 6 человек.

1.6 Цель и задачи программы

Цель программы: расширение знаний учащихся в кулинарии

Задачи программы:

Образовательные:

- создание условий для социальной адаптации учащихся путем освоения специальных приемов по профессии «Пекарь - кулинар» для более успешной социализации будущих выпускников в современном обществе;
- обучение технологии приготовления различных хлебных изделий;
- знакомство детей с историей кулинарного дела;
- формирование навыков работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- приобщение к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении работ.

Развивающие:

- пробудить интерес к пекарскому искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность;
- прививать навыки работы в группе;
- формировать культуру общения;
- формировать любовь и уважение к традициям национальных кухонь;
- формировать позитивную установку на семейную жизнь;
- воспитать ответственность за результаты своего труда, уважительное отношение к людям различных профессий.

Развивающие:

- адаптация детей-инвалидов к современным социально-экономическим условиям, их социализация;
- развитие у обучающихся познавательного интереса, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

1.7 Категории учащихся. Программа рассчитана на детей с нарушениями слуха среднего и старшего школьного возраста 14-18 лет.

1.8 Сроки реализации программы -1 год

1.9 Форма и режим занятий. режим занятий: 2 раза в неделю по 2 часа, с перерывом между академическими часами.

Численный состав группы: 6 человек.

1.10 Планируемые результаты освоения программы

По итогам обучения обучающиеся будут знать:

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- о правилах и приемах кулинарного этикета;
- о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;

- об особенностях национальных кухонь народов мира;
- о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- о культуре подачи готовых блюд.

По итогам обучения обучающиеся будут уметь:

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

Личностные

В результате обучения у ребенка сформируются интерес к обучению кулинарному искусству, навыки здорового и безопасного образа жизни, правильное отношение к питанию. Возможно, что в будущем этот вид деятельности перерастет в профессиональный уровень, а если нет, то навыки приготовления пищи и самообслуживания помогут в адаптации ребенка - инвалида к социальной жизни. Для увлеченных детей педагог выстраивает индивидуальный маршрут и ориентирует на дальнейшее обучение в данной области человеческих знаний.

Предметные

Обучающиеся научатся самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, из круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания с соблюдением правильной технологической последовательности приготовления, санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы.

Метапредметные

- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками: определение целей, распределение функций и ролей участников, взаимодействие и общие способы работы;
- умение работать в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; слушать партнера; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- формирование и развитие учебной и общепользовательской компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ-компетентности);
- развитие умения планировать своё речевое и неречевое поведение.

Раздел 2. Содержание программы

2.1 Учебный план

№	Название разделов	Общее количество часов	Количество часов		Форма контроля/аттестации
			теория	практика	

	Вводная часть 1. Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочем месте.	2	2		Беседа
	Выпечные изделия 1.Ознакомление с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. 2.Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения. 3.Приготовление дрожжевого теста - пирожки с различными фаршами. 4.Приготовление песочного теста и изделий из него. 5.Приготовление пресного теста (из ржаной муки) и выпекание калиток 6.Быстрый пирог с яйцом и зеленым луком 7.Приготовление хвороста. 8.Приготовление пицц. 9.Приготовление шарлотки. 10.Приготовление оладий. 11.Приготовление блинчиков 12.Блинный торт. 13.Приготовление рыбников 14.Приготовление блюд из яблок и желе из смородины.	28	14	14	Практическая работа, беседа
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
		2	1	1	
	Супы 1.Первые блюда из овощей. Борщ. 2.Общие правила приготовления	10	5	5	Практическая работа, беседа
		2	1	1	
		2	1	1	

	заправочных супов. Суп из круп. 3.Требования, предъявляемые к качеству овощных блюд и гарниров. Суп картофельный. 4.Технология приготовления супов с рыбными и мясными консервами. Рассольник. 5.Приготовление супов из макаронных изделий, супа лапша.	2	1	1	
	2	1	1		
	2	1	1		
	Соусы 1.Приготовление соусов сладкого и сухарного. 2.Соус сладкий. Соус сухарный. 3.Технология приготовления соусов на разной основе сметанной, молочной, томатной.	8	4	4	Практическая работа, беседа, опрос
	2	1	1		
	3	1	1		
	3	2	2		
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 1.Технология приготовления крупяных каш. 2.Использование отварных макарон и готовых каш в приготовлении блюд. 3.Приготовление макарон с сыром 4.Приготовление биточков 5.Макароны с овощной поджаркой. 6.Особенности вязкой и рассыпчатой каши, расчет количества жидкости и определение времени приготовления каши. Каша рисовая. 7.Разновидности изделий на основе круп, бобовых и	16	8	8	Опрос, беседа, практическая работа
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		

	технология их изготовления. Суп из фасоли с сушеным мясом (Чеченская кухня). 8.Пищевая ценность данных блюд. Биточки манные, макароны с сыром, лапшевник с яйцом.	2	1	1	
	Блюда и гарниры из овощей 1.Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. 2.Технология приготовления этих блюд. 3.Технология приготовления: Картофель печеный, фаршированный. 4.Технология приготовления: Кабачки тушеные, картофель жареный. 5.Технология приготовления: Тыква печеная, картофельная запеканка. 6.Технология приготовления: Зразы картофельные с яйцом. 7.Технология приготовления: Котлеты морковные с соусом, котлеты капустные. 8.Технология приготовления: Картофельная запеканка.	16	8	8	Опрос, тест, практическая работа
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	2	1	1		
	Блюда из яиц и творога 1.Правила хранения сырого молока, молочных продуктов.	8	4	4	Опрос, беседа, практическая работа
	2	1	1		
	2	1	1		

2.Правила приготовления блюд и время хранения готового блюда.	2	1	1	
3.Технология приготовления: Яйца вареные вкрутую, в «мешочек», всмятку, яйца «Сюрприз», яичница с помидорами.	2	1	1	
4.Технология приготовления: Омлет с сосисками и зеленым горошком.	2	1	1	
Изделия из теста	24	12	12	Опрос, беседа, практическая работа
1.Пищевая ценность. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности. Эстетическая значимость.	2	1	1	
2.Лепка и зарисовка кондитерских изделий	2	1	1	
3.Технология приготовления: Пресное тесто. Блины тонкие с начинкой.	2	1	1	
4.Технология приготовления: Тесто на опаре. Домашняя булочка.	2	1	1	
5.Технология приготовления: Бисквитное тесто. Приготовление торта, крема.	2	1	1	
6.Технология приготовления: Пирожки с морковью, яйцом.	2	1	1	
7.Технология приготовления: Лепешки с тыквой - "Хингалш" (Чеченская кухня).	2	1	1	
8.Технология приготовления: Корзиночки с заварным кремом.	2	1	1	
9.Технология приготовления:	2	1	1	

	Печенье «Хризантема».				
	10.Технология приготовления: Лепешки с творогом.	2	1	1	
	11.Технология приготовления: Лепешки с тыквой.	2	1	1	
	12.Технология приготовления: Оладьи дрожжевые на молоке.	2	1	1	
	Сладкие блюда и горячие напитки	4	2	2	Опрос, тест, практическая работа
	1.Пищевая ценность этих продуктов. Значение углеводов в развитии организма.	2	1	1	
	2.Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности при работе с горячей жидкостью. Количество необходимых углеводов в меню школьника из расчета на один день.	2	1	1	
	Холодные блюда и закуски	18	9	9	Практическая работа
	1.Необходимые сведения о пищевой ценности холодных закусок и салатов.	2	1	1	
	2.Сроки хранения, порядок подачи на стол, оформление и эстетика блюд. Правила их приготовления, витаминная ценность.	2	1	1	
	3.Технология приготовления: Бутерброды закрытые, сэндвич, закусочные бутерброды, горячие бутерброды.	2	1	1	
	4.Технология приготовления: Бутерброды закрытые, сэндвич, закусочные бутерброды, горячие бутерброды.	2	1	1	

5.Технология приготовления: Салат из белокочанной капусты, салат мясной.	2	1	1	
6.Технология приготовления: Салат «Весна», салат рыбный.	2	1	1	
7.Технология приготовления: Салат «Весна», салат рыбный.	2	1	1	
8. Технология приготовления: Салат «Гранатовый браслет».	2	1	1	
9. Технология приготовления: Салат «Гранатовый браслет».				
Итоговое занятие.	2		2	Практическая работа
	136	68	68	

2.2 Содержание учебного плана

Раздел 1. Вводное занятие.

Режим работы. Ознакомление. Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочем месте. Порядок и содержание работы. Организация рабочего места. Режим работы объединения. План работы на год. Правила безопасности труда при работе с электронагревательными приборами, горячей жидкостью и посудой, режущими инструментами и приспособлениями. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования, к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила пожарной безопасности на рабочем месте. Контрольная работа.

Практические работы.

1. Включение и выключение электроприборов.
2. Уборка помещения.

Раздел 2. Выпечные изделия.

Ознакомление с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Практические работы:

1. Приготовление дрожжевого теста- пирожки с различными фаршами.
2. Приготовление пресного теста (из ржаной муки) и выпекание калиток.
3. Быстрый пирог с яйцом и зеленым луком.
4. Приготовление хвороста.
5. Приготовление пиццы и шарлотки.
6. Приготовление оладий. Блинный торт.

Раздел 4. Супы.

Первые блюда из овощей. Общие правила приготовления заправочных супов. Требования, предъявляемые к качеству овощных блюд и гарниров. Технология приготовления супов с рыбными и мясными консервами. Приготовление супов из макаронных изделий, супа лапша.

Практические работы.

1. Суп из круп.
2. Суп-лапша.
3. Суп картофельный.
4. Рассольник.
5. Борщ.

Раздел 5. Соусы.

Приготовление соусов сладкого и сухарного. Технология приготовления соусов на разной основе сметанной, молочной, томатной. Разновидности заправок (салатная и горчичная).

Практические работы.

1. Соус сладкий.
2. Соус сухарный.
3. Заправка салатная. Винегрет.
4. Заправка горчичная. Овощной салат.

Раздел 6. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология приготовления крупяных каш, особенности вязкой и рассыпчатой каши, расчет количества жидкости и определение времени приготовления каши. Разновидности изделий на основе круп, бобовых и технология их изготовления. Пищевая ценность данных блюд.

Практические работы.

1. Каша рисовая.
2. Каша гороховая.
3. Биточки манные.
4. Макароны с сыром.
5. Лапшевник с яйцом.
6. Суп из фасоли с сушеным мясом (Чеченская кухня).

Раздел 7. Блюда и гарниры из овощей.

Требования, предъявляемые к качеству приготовления овощных блюд и гарниров. Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. Технология приготовления этих блюд.

Практические работы.

1. Картофель печеный.
2. Картофель фаршированный.
3. Кабачки тушеные.
4. Картофель жареный.
5. Тыква печеная.
6. Зразы картофельные с яйцом.
7. Котлеты морковные с соусом.
8. Котлеты капустные.
9. Картофельная запеканка.

Раздел 8. Блюда из яиц и творога.

Правила хранения молочных продуктов. Правила хранения сырого молока, молочных продуктов. Правила приготовления блюд и время хранения готового блюда.

Практические работы.

1. Яйца вареные вкрутую, в «мешочек», всмятку.
2. Лепёшки с творогом - "Чепалгаш" (Чеченская кухня).
3. Яйца «Сюрприз»

4. Яичница с помидорами.
5. Омлет с сосисками и зелёным горошком.
6. Творожная запеканка.

Раздел 9. Холодные блюда и закуски.

Необходимые сведения о пищевой ценности холодных закусок и салатов. Сроки хранения, порядок подачи на стол, оформление и эстетика блюд. Правила приготовления блюд, витаминная ценность.

Практические работы.

1. Бутерброды закрытые. Сэндвич.
2. Закусочные бутерброды.
3. Горячие бутерброды.
4. Салат из белокочанной капусты.
5. Салат мясной.
6. Салат «Весна».
7. Салат рыбный.

Раздел 10. Сладкие блюда и горячие напитки.

Пищевая ценность этих продуктов. Значение углеводов в развитии организма. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности при работе с горячей жидкостью. Количество необходимых углеводов в меню школьника из расчета на один день.

Практические работы.

1. Компот из свежих яблок.
2. Коктейли.
3. Гренки с вареньем.
4. Фруктовый салат с йогуртом.

Раздел 11. Изделия из теста.

Пищевая ценность. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности. Эстетическая значимость. Лепка и зарисовка кондитерских изделий.

Практические работы.

1. Пресное тесто. Блины тонкие с начинкой.
2. Тесто на опаре. Домашняя булочка.
3. Бисквитное тесто. Приготовление торта, крема.
4. Пирожки с морковью, яйцом.
5. Корзиночки с заварным кремом.
6. Печенье «Хризантема»
7. Лепешки с тыквой - "Хингалш"(чеченская кухня).
8. Халва из кукурузной муки (чеченская кухня)
9. Оладьи из ржаного хлеба.
10. Оладьи дрожжевые на молоке.
11. Домашняя халва из пшеничной муки «Чак-чак» (чеченская кухня).
12. Лепёшка из кукурузной муки "Сискал" (чеченская кухня)

Раздел 12. Итоговое занятие.

Экскурсии на предприятия общественного питания.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

Входная диагностика проводится в сентябре с целью выявления первоначального уровня знаний и умений в форме педагогического наблюдения, а также беседы, определяющей интерес детей к изучаемой тематике.

Текущий контроль осуществляется на занятиях в течение всего учебного года для отслеживания уровня освоения учебного материала программы и развития личностных качеств обучающихся.

Методы отслеживания результативности слабослышащих и глухих обучающихся проводятся в различных формах:

- педагогическое наблюдение, беседа;
- анализ на каждом занятии педагогом качества

выполнения работ и приобретенных навыков.

Итоговый контроль призван показать оценку уровня и качества освоения учащимися дополнительной общеразвивающей программы по завершению обучения. Он проводится в форме анализа участия каждого обучающегося в мероприятиях, проводимых в школе.

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение программы.

Материально-техническая база ГБОУ «С(к)ОШИСС" приведена в соответствие с задачами по обеспечению реализации АДОП, необходимого учебно-материального оснащения образовательного процесса и созданию соответствующей образовательной и социальной среды.

Материально-техническое оснащение:

- Интерактивная доска;
- Стол;
- Учебные столы
- Шкафы для хранения методического, дидактического и учебного материалов;
- Стенды для демонстрации обучающего и дидактического материала.

Оборудование для практической работы:

- Печка
- Посуда
- Холодильник
- миксер
- блендер
- Электрическая плита
- микроволновка
- Ножи
- Вилки
- Ложки
- Доска для нарезки
- Мясорубка

4.2. Кадровое обеспечение программы

Программа может быть реализована педагогом дополнительного образования, имеющим удостоверение о повышении квалификации по работе с детьми с ограниченными возможностями здоровья установленного образца.

В ходе реализации программы возможна консультативная помощь педагога-психолога.

4.3. Учебно-методическое обеспечение

В начале изучения темы предполагается теоретическое усвоение знаний обучающимися. Практическая деятельность учащихся может быть индивидуальной или групповой. В процессе обучения используются следующие педагогические технологии: коллективного взаимодействия, игровая, здоровьесберегающие технологии.

Методическое обеспечение программы:

Название учебной темы	Форма занятий	Название и форма методического материала	Методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса
Ознакомление с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме Интернет-ресурсы: https://youtu.be/FhhQDVD3P0g	Словесные; наглядные
Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/Y1uTLftEvlc	Словесные, Наглядные, Практический
Первые блюда из овощей. Борщ.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/z8M6QxLAENI	Словесные, Наглядные, Практический
Общие правила приготовления заправочных супов. Суп из круп.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/m0KSNBV5KFo	Практический
Технология приготовления супов с рыбными и мясными консервами. Рассольник.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/LyvQXF5uUdE	Практический
Технология приготовления соусов на разной основе сметанной, молочной, томатной.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/QY_upARzOdk	Словесные, Наглядные, Практический
	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы:	Словесные, Наглядные, Практический
Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. Технология приготовления этих блюд	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/fwhQZf-haE4	Словесные, Наглядные, Практический
Правила хранения сырого молока, молочных продуктов.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/cY7Pf9TGr3s	Словесные, Наглядные Практический

Правила приготовления блюд и время хранения готового блюда.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/y03HQr1ocFw	Словесные, Наглядные Практический
Пищевая ценность продуктов. Значение углеводов в развитии организма.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/VVHiuS6Y9uQ	Наглядный Практический
Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности при работе с горячей жидкостью. Количество необходимых углеводов в меню школьника из расчета на один день.	Теоретическая подготовка. Практическая подготовка	Презентация по теме. Интернет-ресурсы: https://youtu.be/fXKIQkpU66k	Наглядный Практический

Список литературы

1. А.Я. Лабзина, Е.В. Васильева, Л.Н. Кузнецова «Обслуживающий труд» 4-8 классов, М.: Просвещение, 1981 г.
2. С. И. Столярова, Л.В. Доменкова «Обслуживающий труд 7-8 кл.», М.: Просвещение, 1985
3. Блины, куличи, пироги. Сборник рецептов. Москва, 2005г.
4. Образцовая кухня. Сборник рецептов
5. Советы молодой хозяйке. Сборник рецептов
6. Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами»
7. Программа трудового обучения в 5-8 классах школ глухих, Москва, 1989
8. Профессиональная подготовка детей с недостатками слуха, Саранск, 1998
9. Книга о вкусной и здоровой пище.
10. Сборники рецептов приготовления холодных закусок.
11. Энциклопедия современной женщины "Готовим просто и вкусно".

Календарный учебный график

№	Дата	Форма обучения	Количество часов	Название разделов и тем	Место проведения	Форма контроля
1	05.09.23	Групповая	2	Безопасность труда и пожарная безопасность на рабочем месте.	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Опрос, тест
2	07.09.23	Групповая	2	Ознакомление с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Практическая работа
3	12.09.23	Групповая	2	Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Практическая работа
4	14.09.23	Групповая	2	Приготовление дрожжевого теста - пирожки с различными фаршами.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
5	19.09.23	Групповая	2	Приготовление песочного теста и изделий из него.	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Практическая работа
6	21.09.23	Групповая	2	Приготовление пресного теста (из ржаной муки) и выпекание калиток	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Практическая работа
7	26.09.23	Групповая	2	Быстрый пирог с яйцом и зеленым луком	ГБОУ «С(к)ОШИГС"	Практическая работа
8	28.09.23	Групповая	2	Приготовление хвороста.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
9	03.10.23	Групповая	2	Приготовление пицц.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
10	05.10.23	Групповая	2	Приготовление шарлотки.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
11	10.10.23	Групповая	2	Приготовление оладий.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
12	12.10.23	Групповая	2	Приготовление блинчиков	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
13	17.10.23	Групповая	2	Блинный торт.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
14	19.10.23	Групповая	2	Приготовление рыбников	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа

15	24.10.23	Групповая	2	Приготовление блюд из яблок и желе из смородины.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
16	26.10.23	Групповая	2	Первые блюда из овощей. Борщ.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
17	07.11.23	Групповая	2	Общие правила приготовления заправочных супов. Суп из круп.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
18	09.11.23	Групповая	2	Требования, предъявляемые к качеству овощных блюд и гарниров. Суп картофельный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
19	14.11.23	Групповая	2	Технология приготовления супов с рыбными и мясными консервами. Рассольник.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
20	16.11.23	Групповая	2	Приготовление супов из макаронных изделий, супа лапша.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
21	21.11.23	Групповая	4	Приготовление соусов сладкого и сухарного.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
22	23.11.23	Групповая	2	Соус сладкий. Соус сухарный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
23	28.11.23	Групповая	2	Технология приготовления соусов на разной основе сметанной, молочной, томатной.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
24	30.11.23	Групповая, Индивидуальная	2	Заправка салатная. Винегрет. Разновидности заправок (салатная и горчиная).	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
25	05.12.23	Групповая	2	Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. Технология приготовления этих блюд.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
26	07.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Картофель печеный, фаршированный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
27	12.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Кабачки тушеные, картофель жареный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
28	14.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Тыква печеная, картофельная запеканка.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа

29	19.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Зразы картофельные с яйцом.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Опрос, тест
30	21.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Котлеты морковные с соусом, котлеты капустные.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
31	26.12.23	Групповая	2	Технология приготовления: Картофельная запеканка.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Опрос, тест
32	28.12.23	Групповая	2	Правила хранения сырого молока, молочных продуктов.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
33	09.01.24	Групповая	2	Требования, предъявляемые к качеству приготовления овощных блюд и гарниров.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
34	11.01.24	Групповая	2	Оптимальное время тепловой обработки разных овощей. Технология приготовления этих блюд.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
35	16.01.24	Групповая	2	Технология приготовления: Картофель печеный, фаршированный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
36	18.01.24	Групповая	2	Технология приготовления: Кабачки тушеные, картофель жареный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
37	23.01.24	Групповая	2	Технология приготовления: Тыква печеная, картофельная запеканка.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
38	25.01.24	Групповая	2	Технология приготовления: Зразы картофельные с яйцом.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
39	30.01.24	Групповая	2	Технология приготовления: Котлеты морковные с соусом, котлеты капустные.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
40	01.02.24	Групповая	2	Технология приготовления: Картофельная запеканка.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
41	06.02.24	Групповая	2	Правила хранения сырого молока, молочных продуктов.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа

42	08.02.24	Групповая	2	Правила приготовления блюд и время хранения готового блюда.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
43	13.02.24	Групповая	2	Технология приготовления: Яйца вареные вкрутую, в «мешочек», всмятку, яйца «Сюрприз», яичница с помидорами.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
44	15.02.24	Групповая	2	Технология приготовления: Омлет с сосисками и зеленым горошком.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
45	20.02.24	Групповая	2	Пищевая ценность. Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности. Эстетическая значимость.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
46	22.02.24	Групповая	2	Лепка и зарисовка кондитерских изделий	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
47	27.02.24	Групповая	2	Технология приготовления: Пресное тесто. Блины тонкие с начинкой.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
48	29.02.24	Групповая	2	Технология приготовления: Тесто на опаре. Домашняя булочка.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
49	05.03.24	Групповая	2	Технология приготовления: Бисквитное тесто. Приготовление торта, крема.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
50	07.03.24	Групповая	2	Технология приготовления: Пирожки с морковью, яйцом.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
51	12.03.24	Групповая	2	Технология приготовления: Лепешки с тыквой - "Хингалш" (Чеченская кухня).	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
52	14.03.24	Групповая	2	Технология приготовления: Корзиночки с заварным кремом.	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа
53	19.03.24	Групповая	2	Технология приготовления: Печенье «Хризантема».	ГБОУ «С(к)ОШИСС»	Практическая работа

54	21.04.24	Групповая	2	Технология приготовления: Лепешки с творогом.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
55	02.04.24	Групповая	2	Технология приготовления: Лепешки с тыквой.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
56	04.04.24	Групповая	2	Технология приготовления: Оладьи дрожжевые на молоке.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
9 сладкие блюда и горячие напитки						
57	09.04.24	Групповая	2	Пищевая ценность этих продуктов. Значение углеводов в развитии организма.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
58	11.04.24	Групповая	2	Сроки хранения, правила приготовления, соблюдение техники безопасности при работе с горячей жидкостью. Количество необходимых углеводов в меню школьника из расчета на один день.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
59	18.04.24	Групповая	2	Необходимые сведения о пищевой ценности холодных закусок и салатов.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
60	23.04.24	Групповая	2	Сроки хранения, порядок подачи на стол, оформление и эстетика блюд. Правила их приготовления, витаминная ценность.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
61	25.04.24	Групповая	2	Технология приготовления: Бутерброды закрытые, сэндвич, закусочные бутерброды, горячие бутерброды.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
62	02.05.24	Групповая	2	Технология приготовления: Бутерброды закрытые, сэндвич, закусочные бутерброды, горячие бутерброды.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
63	07.05.24	Групповая	2	Технология приготовления:	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа

				Салат из белокочанной капусты, салат мясной.		
64	14.05.24	Групповая	2	Технология приготовления: Салат «Весна», салат рыбный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
65	16.05.24	Групповая	2	Технология приготовления: Салат «Весна», салат рыбный.	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
66	21.05.24	Групповая	2	Технология приготовления: Салат «Гранатовый браслет».	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
67	23.05.24	Групповая	2	Итоговое занятие. Выставка блюд	ГБОУ «С(к)ОШИСС"	Практическая работа
Итого			67			