

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ  
ОБЛАСТИ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА Г. КИРЕНСКА»

Рассмотрено  
на заседании МО  
протокол № 1  
«30» апр 2023г  
руководитель МО  
КАРПОВ / Д.А.Карпов /

Согласовано:  
заместитель директора по УР  
[подпись] /Л.А.Кожевникова/  
«01» сентября 2023г.



Н.М.Красикова/

**Рабочая программа  
по кулинарному делу**  
/вариант 1/  
**9а класс**

Составитель:  
Коростелёва И.Н.

г. Киренск

## **Пояснительная записка.**

### **Статус документа**

Рабочая программа по курсу «Кулинарное дело» в 9а классе составлена на основе следующих нормативных документов:

1. Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; от 24 ноября 2022 года;

2. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой для обучающихся с умственной

отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации, № 1026

Адаптированной основной общеобразовательной программы ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа г. Киренска»;

3. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года № 28 (СанПиН 2.4.3648-20)

«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

4. Учебного плана образовательной организации на 2023-2024 учебный год;

5. Положения о порядке разработки и утверждения рабочих программ образовательной организации

Авторская программа, предметной линии учебников под редакцией А.Т. Смирнова Б.О. Хренникова. - Москва: «Просвещение», 2011

### **Категория обучающихся**

Обучающиеся 9А класса ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа-интернат г. Киренска»

### **Структура документа**

Рабочая программа включает семь разделов: пояснительную записку, основное содержание тем учебного курса, учебно-тематический план, календарно-тематический план, требования к уровню подготовки обучающихся, критерии и нормы оценки знаний обучающихся, учебно-методические средства обучения.

### **Общая характеристика предмета**

Специальные коррекционные занятия по профессионально – трудовому обучению (кулинария) направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышения уровня общего развития обучающихся.

Настоящая программа составлена с учётом возрастных и психофизических особенностей обучающихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объёма сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания

Настоящая программа рассчитана на подготовку обучающихся коррекционной школы к получению знаний по работе на предприятиях общественного питания, в детских садах, яслях и в качестве помощника повара и работника кухни.

Кулинарное дело решает очень нужные задачи: расширение кругозора детей о значении питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, о культуре питания; формирование умений определить простейшими приёмами экологически чистые продукты: приготовить блюда, эстетически оформить, проявить элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов и украшение их.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, элементов трудовой культуры: организация труда,

экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду, развитие обоняния, осязания, ловкости, скорости, внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Все разделы программы изучаются с пятого по девятый класс. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся и формирования новых умений и навыков.

Программа предусматривает вооружение обучающихся доступными кулинарными знаниями, знакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке, цехами, столовой, оборудованием, инвентарем, посудой, уходом за ними, а так же технологией приготовления пищи.

В программу включена тема, связанная с сельским хозяйством, заготовкой овощей и ягод на зиму, выращиванием на пришкольном участке.

Обучающиеся привлекаются к составлению меню, ведомостей на продукты питания, получение продуктов со склада для школьной столовой.

Все практические работы выполняются в специально оборудованном кабинете, где есть все необходимое, что имеет огромное значение для приобретения практических навыков, а так же способствует, социальной адаптации.

Цели и задачи данной программы обучения

Основной целью курса является овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся специальной коррекционной школы.

Достижение цели предполагает решение ряда задач:

- формирование трудовых навыков и умений, технических и технологических знаний; умений самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе;
- закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности в процессе труда.
- коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности обучающихся;
- воспитание культуры труда и умение использовать в практической деятельности общеобразовательных знаний и навыков.

Поставленные задачи определяются особенностями психической деятельности воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, существенно отличающихся от нормально развивающихся сверстников. Процесс обучения носит развивающий характер и одновременно имеет коррекционную направленность. При обучении происходит развитие познавательной деятельности, речи, эмоционально – волевой сферы воспитанников с ограниченными возможностями здоровья.

Ввиду психологических особенностей детей с нарушением познавательной деятельности, с целью усиления практической направленности обучения проводится коррекционная работа, которая включает следующие направления:

Совершенствование движений и сенсомоторного развития: развитие мелкой моторики и пальцев рук; развитие артикуляционной моторики.

Коррекция отдельных сторон психической деятельности: коррекция – развитие восприятия, представлений, ощущений; коррекция – развитие памяти; коррекция –

развитие внимания; развитие пространственных представлений и ориентации; развитие представлений о времени.

Развитие различных видов мышления: развитие наглядно-образного мышления; развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

Развитие основных мыслительных операций: развитие умения сравнивать, анализировать; развитие умения выделять сходство и различие понятий; умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму; умение планировать деятельность.

Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы: развитие инициативности, стремления доводить начатое дело до конца; формирование умения преодолевать трудности; воспитание самостоятельности принятия решения; формирование адекватности чувств; формирование устойчивой и адекватной самооценки; формирование умения анализировать свою деятельность; воспитание правильного отношения к критике.

Коррекция – развитие речи: развитие фонематического восприятия; коррекция нарушений устной и письменной речи; коррекция монологической речи; коррекция диалогической речи; развитие лексико-грамматических средств языка.

#### Количество учебных часов

Данная рабочая программа рассчитана на обучающихся 9в класса. Занятия по данной программе проводятся в форме урока (40 мин).

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов за год
9 класс	8 часов	260 часов

В том числе из них примерное количество часов для проведения контрольных и самостоятельных работ:

№ п/п	Классы	Количество контрольных и самостоятельных работ	Количество часов на контрольные и самостоятельные работы
	9 класс	4	8 час
	Итого:	4	8 час

Возможно уменьшение (увеличение) количества часов (учебно – тематический, календарно – тематический), в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни. На каждый изучаемый раздел отведено определенное количество часов, указанное в тематическом плане, которое может меняться (увеличиваться или уменьшаться). Поэтому важен не только дифференцированный подход в обучении, но и неоднократное повторение, закрепление пройденного материала.

Программа обеспечивает необходимую систематизацию знаний. Программный материал расположен **концентрически**: темы программ по классам повторяются.

Формы организации учебного процесса

Основная форма:

-урок

Элементы основных технологий:

-личностно-ориентированное,

-деятельностный подход,

-уровневая дифференциация,

- информационно-коммуникативные,
- здоровьесберегающие,
- игровые,
- развивающие.

Основными видами деятельности учащихся по предмету являются:

- беседа (диалог).
- работа с книгой.
- практическая деятельность: изготовление изделий по чертежу, рисунку, наглядному изображению.
- самостоятельная работа
- работа по карточкам.
- лабораторная работа.
- составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте.

Методы урока:

- словесные – рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;
- наглядные – наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические – упражнения, карточки, тесты, практические работы;
- частично – поисковые.

Типы уроков:

- урок объяснения нового материала (урок первоначального изучения материала);
- урок закрепления знаний, умений, навыков (практический урок);
- урок обобщения и систематизации знаний (повторительно-обобщающий урок);
- комбинированный урок;

Учитывая познавательные возможности учащихся, для активизации умственной деятельности, развития самостоятельности, осознанности восприятия материала, в план включены уроки нестандартного типа:

- с применением ИКТ (указывается в КТП)
- тестирование
- урок-путешествие
- урок-игра и др.

Методы стимуляции:

- демонстрация натуральных объектов;
- ИТК
- дифференцирование, разноуровневое обучение;
- наглядные пособия, раздаточный материал;
- создание увлекательных ситуаций;
- занимательные упражнения;
- экскурсии;
- декады трудового обучения;
- участие в конкурсах;

### **Виды и формы текущего контроля знаний, умений, навыков по предмету**

Учитывая степень обученности учеников, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа с учетом индивидуальных особенностей и возможностей детей, дифференцированные задания.

Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы (первичная и тепловая обработка продуктов питания, разделка мяса, приготовление супов и т.д.);
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам;
- контрольные работы по окончании каждой четверти.

Задания для обучающихся создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого ученика 9 классов. Оценка знаний обучающихся осуществляется по результатам повседневных работ учащихся, текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

В зависимости от задач урока и оснащении кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные, выполнение учеников всех операций под руководством учителя

Особое внимание следует обратить на проведение практических работ с использованием бригадной формы организации обучающихся. На первом занятии, где применяется бригадная форма работы, учитель должен объяснить и показать детям, что должен делать бригадир. Для этого он, распределив учеников по бригадам, выступает в роли бригадира одной из них. Другие бригадиры, назначенные из наиболее подготовленных учащихся, наблюдая за учителем и получая его инструкции, организуют работу своих бригад. Для успешного проведения первых занятий по новой теме бригадиров целесообразно проинструктировать заранее об их обязанностях. В ходе практической работы бригадир должен выполнять часть общего задания. Аналогичные работы на последующих занятиях бригадиры могут организовать по устной или письменной инструкции учителя под его постоянным контролем. Несомненно, учитель руководит не только бригадами. В процессе выполнения задания он даёт обучающимся некоторые указания и объяснения, оказывает им помощь, следит за соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. На следующих практических занятиях по этой же теме учитель должен построить работу так, чтобы каждый обучающийся последовательно освоил все операции, необходимые для выполнения конкретного задания, побывал в роли бригадира. Например, если на одном уроке школьник мыл и чистил овощи для супа, то на другом уроке он занимается пассерованием овощей или заправкой первого блюда.

Знакомя детей с новым приёмом, учитель сначала даёт объяснения всему классу, затем организует тренировочные упражнения, после чего бригадами выполняется работа, в которую включается данный приём.

Бригадная форма работы может быть использована и при выполнении детьми одинаковых заданий (приготовление пищи, чистка посуды и т. д.).

В кабинете можно установить поочерёдное дежурство по бригадам. Дежурная бригада выполняет различные работы, связанные с подготовкой оборудования и материалов к занятию, и убирает кабинет после окончания занятий.

Для активизации обучающихся и учёта их знаний, умений и навыков целесообразно организовывать соревнования бригад или индивидуальные соревнования. Итоги их учитель подводит в конце занятий.

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами, и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

В ряде разделов предусмотрена система упражнений, которые каждый ученик выполняет индивидуально. Эта работа осуществляется с целью выработки у обучающихся

определённых умений и навыков на основе знаний, полученных как на занятиях по кулинарии, так и на занятиях по другим предметам.

Беседа на занятиях по кулинарии является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с сюжетно-ролевыми играми, различными практическими работами: записями в тетрадь определённых правил, зарисовками, упражнениями и другими видами работ. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и сопровождаться наглядностью. Например, она может носить информационный характер. В этом случае учитель выясняет имеющиеся у обучающихся знания и представления и сообщает им новые необходимые сведения. В начале занятия проводятся краткие вводные беседы, а в конце занятия для закрепления полученных знаний – заключительные беседы.

Сюжетно-ролевые игры применяются как один из ведущих методов обучения. В сочетании с другими методическими приёмами их целесообразно использовать при организации урока по темам: «Культура приема пищи», «Идем в гости», «Сервируем стол» и др.

Сюжетно-ролевые игры в основном рекомендуется проводить на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения. Воспроизводя в игре конкретные жизненные ситуации, обучающихся применяют усвоенные ими знания и приёмы (например, правила поведения за столом во время деловой встречи, праздничного ужина). Учитель организует игру и руководит ею в соответствии с заранее разработанным планом. При этом следует избегать прямых указаний, как поступать в той или иной ситуации, и стараться ставить детей перед необходимостью самостоятельно принимать решения. Игры могут занимать часть урока или как итоговое занятие на урок или два (сводные часы). Эти занятия требуют от учителя серьёзной подготовки и имеют весьма важное значение для решения задач обучения и воспитания, они способствуют закреплению различных знаний-умений и навыков у обучающихся (правила поведения, навыки приготовления тех или иных блюд, сервировка стола, уборки помещения и т. д.).

В программе значительное место отводится экскурсиям. Они проводятся на предприятия общественного питания, магазинов.

Текущие экскурсии проводятся в ходе изучения темы и служат для конкретизации и закреплении определённого учебного материала, другими организационными формами обучения по определённой теме. В ходе экскурсии могут проводиться практические работы. Проведение экскурсий требует тщательной подготовки, учителю необходимо заранее наметить задачи и содержание экскурсии, заблаговременно посетить объект и хорошо с ним ознакомиться, разработать план экскурсии. Следует также провести вводную беседу: назвать объект наблюдения, рассказать о пути следования к месту проведения экскурсии, напомнить учащимся правила дорожного движения, правила поведения в транспорте и во время экскурсии. Целесообразно, чтобы сам учитель вёл экскурсию, вовлекая детей в беседу, особенно во время текущих и итоговых экскурсий. Если объяснения даёт не учитель, а работник учреждения или предприятия, на котором проводится экскурсия, то нужно предварительно обговорить с ним объём и характер сообщаемого материала, перечень объектов, которые будут продемонстрированы обучающимся. Отдельным ученикам можно поручить вести элементарные записи. Они должны быть краткими. Например, ученики записывают цены на различные товары, названия рабочих специальностей, в которых нуждается предприятие и др.

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. С этой целью учитель при составлении плана занятия должен продумать, в какой его части можно применить знания и умения, полученные детьми ранее. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой. Например, на занятиях по приготовлению пищи, целесообразно вспомнить правила ухода за кухней и посудой, во время подготовки и

проведения экскурсии – повторить правила поведения в общественных местах и в транспорте, предложить детям выбрать рациональный маршрут, транспортные средства и т. д. Повторение учебного материала по изученной теме, или ранее пройденного материала должен быть элементом каждого занятия.

На занятиях по кулинарии следует уделять внимание обогащению словарного запаса, использовать пословицы, поговорки, загадки для развития устной, письменной речи, для практического применения знаний, умений и навыков, полученных на уроках родного языка. На всех этапах занятий в связи с изучаемым материалом необходимо следить за полнотой устных ответов, последовательностью изложения, умением детей правильно построить фразу, написать текст, обосновать вывод. В поле зрения учителя должно находиться развитие диалогической речи обучающихся. С этой целью используются различные этапы занятий, сюжетные игры и экскурсии, проводимые учителем, в ходе которых учащиеся вовлекаются в беседу. На отдельных занятиях при прохождении ряда тем (например, «Составление меню», «Приобретение продуктов») следует отводить время на практическое закрепление навыков составления меню, опираясь на знания и умения, полученные на кулинарии.

Тематика и последовательность занятий по профессионально – трудовому обучению (кулинария) отражаются в классном журнале. Для фиксирования результатов усвоения обучающимися различных разделов программы целесообразно вести разные формы учёта. Это могут быть тетрадь, экран соревнования, стенды и плакаты, на которых отражаются не только успехи детей на занятиях, но и их умение применять полученные знания и навыки в повседневной жизни.

Распределение времени на прохождение программного материала и порядок изучения тем учитель определяет самостоятельно с учётом возможности детей и в зависимости от местных условий. При тематическом планировании должны учитываться время года и потребности школы. Например, в соответствии с общешкольным планом проводится «Неделя трудового обучения». Учителю следует на этот период запланировать изучение таких тем, которые согласовывались с общешкольным планом.

Занятия по профессионально – трудовому обучению (кулинария) проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объёме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Обучающихся ведут тетрадь для кратких записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо правила, рецепты, полезные советы и т. п., изложенные доступным детям языком чётко и лаконично. Записи в тетрадях проверяются учителем после каждого занятия.

Домашние задания, как правило, не задаются. В отдельных случаях ученикам можно поручить собрать те или иные сведения во время экскурсий с воспитателем. При изучении курса кулинарии используются индивидуальные карточки, технологические карты на каждое блюдо, схемы, таблицы, муляжи.

### **На уроках профессионально – трудового обучения (кулинарное дело) учитывается дифференциация обучающихся.**

**I группа.** Обучающиеся данной группы способны достаточно полно воспроизводить учебный материал, отвечая на вопросы, а в простых случаях воспроизводить его самостоятельно. Техничко-технологические знания усвоены достаточно полно. Планирование новой работы в пределах программных требований осуществляют успешно. Приемы контроля сформированы, работоспособность высокая, трудовые приемы в объеме программных требований данного класса усвоены успешно.

**II группа.** Обучающихся данной группы учебный материал воспроизводят в основном правильно, но допускают незначительные ошибки. Самостоятельно использовать знания

теоретической и практической деятельности могут только в простейших случаях. Самостоятельно трудовую деятельность планируют с трудом, чаще прибегают к помощи учителя. Приемы контроля сформированы недостаточно, наблюдаются недостатки в усвоении профессиональных приемов, но только в связи с двигательными дефектами воспитанников; работоспособность средняя.

**III группа.** Обучающиеся данной группы учебный материал воспроизводят отдельно, чаще всего частями, главное в содержании выделить не могут. Некоторые технико-технологические знания усвоены на уровне конкретных представлений. К самостоятельному планированию работы не способны. Приемы контроля не сформированы, трудовые профессиональные двигательные навыки выполняют с ошибками; темп работы низкий.

### **Содержание программы учебного контроля 9 класс (260 часа) 1 четверть. (64ч)**

#### **Вводное занятие. «Мир кулинарии»**

##### **Консервирование.**

Виды консервирования. Правила техники безопасности при консервировании. Приемы обработки овощей для консервирования. Приемы нарезки овощей. Виды работы: приготовление икры из кабачков, огурцов по-польски, варенья из тыквы, варенья из кураги и кабачков, яблочного джема, салата с рисом, овощного ассорти, морковной икры, закуски из моркови.

##### **Салаты.**

Виды заправок. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей.

Виды работы: приготовление винегрета, салатов «Осенний каприз», сельди под шубой, «Нежность», салата из овощей и морской капусты.

Проектная деятельность «Этот вкусный салат».

##### **Первые блюда.**

Виды. Технология приготовления первых блюд. Режим приготовления супов. Виды работы: приготовление рассольника, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с клецками на курином бульоне, щей, борща, супа с макаронами, супа с домашней лапшой, ухи, картофельного супа, заправочного супа.

### **2 четверть (60)**

##### **Закуски.**

Виды закусок. Виды работы: приготовление овощной нарезки, сэндвичей, канапе, открытых бутербродов, рыбы под маринадом, ростбифа, паштета из печени, мясного ассорти, яиц, фаршированных сельдью.

##### **Сладкие блюда**

Питательная ценность. Техника безопасности. Виды работы: приготовление фруктово-ягодных киселей, желе из брусники, желе из яблок, какао с молоком, холодные напитки из молока, фруктов и ягод,

##### **Салат.**

Виды работ: приготовление салата «Оливье», отварных овощей.

Гигиена приготовления пищи. Правила ухода за посудой. Кухня. Оборудование кухни. Химические средства ухода за кухней.

##### **Блюда из макарон.**

Виды работ: приготовление отварных макарон, молочного супа с макаронными изделиями, лапшевника.

##### **Блюда из круп**

Виды круп. Первичная обработка круп, хранение. Виды работ: приготовление пшенной каши, манной каши на молоке, рисовой запеканки, манных котлет, супа с крупой, кудрявого супа, молочного суп.

#### **Блюда из овощей.**

Консервы. Концентраты. Виды работ: приготовление тушеного картофеля, лапши быстрого приготовления.

### **3 четверть. (82ч)**

#### **Вводное занятие.**

Профессия –повар.

#### **Техника безопасности.**

Правила по ТБ при кулинарных работах, при пользовании электробытовыми приборами.

#### **Супы.**

Составление технологических карт. Классификация супов. Правила приготовления мясных, куриных, рыбных, овощных бульонов. Виды работ: приготовление мясного, куриного, рыбного, овощного бульонов, супа из консервов.

#### **Птица.**

Разделка птицы. Санитарные требования. Сроки хранения. Разделка птицы.

Презентационная работа «Блюда из птицы». Требования к приготовлению блюд из мяса птицы. Виды работ: приготовление котлет из мяса птицы, запеченной курицы на соли, жаркого, курицы в кляре, плова, фаршированной курицы.

Сервировка праздничного стола. Тестирование.

#### **Мясо.**

Значение мяса в питании. Виды мяса. Разделка туши. Способы консервирования мяса. Хранения. Приспособления для разделки мяса. Организация рабочего места. Посуда, инвентарь использование весов, правила пользования мясорубкой, техника безопасности питательная ценность, признаки доброкачественности мяса. Виды работы: приготовление мясного фарша, бефстроганов, тушеного мяса, говядины, тушеной с помидорами, говядины, тушеной с капустой, отбивной, гуляша, жаркого, плова, говядины, запеченной с картофелем, котлет, фрикаделек с бульоном, тефтелей, мясом, макарон по-флотски, консервы из мяса, бифштекса, запеканки с мясом, картофельной запеканки с мясом, мясного рулета.

Работа с литературой, составление памяток «Блюда из мяса». Работа с карточками заданиями. Анализ результатов работы с учетом качества и скоростных показателей.

### **4 четверть (54ч)**

#### **Вводное занятие.**

Профессионально – технические училища.

#### **Мука и мучные изделия.**

Значение мучных изделий в питании. Ассортимент и показатели качества мучных изделий.

Виды теста. Разрыхлители. Организация работы кондитерского цеха. Санитарные требования к кондитерскому цеху. Товароведная характеристика продуктов для кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты пониженной калорийности. Виды работ: приготовление фарша, начинок, профитролей из заварного теста, дрожжевого теста с опарой, пирожков с капустой, булочки «Янтарной», изделий из песочного теста, кремов и начинок для бисквитного теста, кексов с сухофруктами, изделия из бисквитного, слоеного теста, яблочный пирог, тарталеток, начинок для вареников, безе, пирога «Сладкоежка»,

Презентационная работа «Фарши и начинки из мучных изделий»

#### **Блюда из рыбы.**

Организация рабочего места. Правила техники безопасности при обработке рыбы. Классификация рыбных блюд по способу приготовления. Санитарные требования в работе с морепродуктами. Виды работ: приготовление тушеной рыбы в томате с овощами, рыбы в кляре, запеченной рыбы, отварной рыбы с рисом и овощами, фаршированной рыбы с рисом и овощами, жареной рыбы, жареной рыбы с макаронами, рыбы на пару, припущенной рыбы, рыбных котлет, соусов для рыбных блюд.

Анализ качества работы с учетом затраченного времени.

<b>9 класс</b>		
<b>1 четверть. 64 часов</b>		
<b>Вводное занятие.</b>		<b>2</b>
1	Вводное занятие «Мир кулинарии»	1
2	Правила безопасной работы на кухне.	1
<b>Консервирование. 16</b>		
3	Виды консервирования Организация инструктажа по технике безопасности при консервировании	1
4	Технология приготовления икры из кабачков. Приготовление кабачковой икры	1
5	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Приемы обработки овощей для консервирования	1
6	Технология приготовления огурцов по-польски. Приготовление огурцов по-польски	1
7	Способы приготовления варенья из тыквы. Приготовление варенья из тыквы	1
8	Технология приготовления варенья из кабачков и кураги Приготовление варенья из кабачков и кураги	1
9	Технология приготовления яблочного джема. Приготовление яблочного джема.	1
10	Технология приготовления икры из моркови	1
11	Приготовление морковной икры	1
12	Технология приготовления холодных закусок из овощей	1
13	Приготовление моркови по-корейски	1
14	Овощные закуски из свежих и соленых помидор	1
15	Приготовление овощных закусок	1
16	Технология приготовления салата из свежей капусты.	1
<b>Салаты:</b>		<b>24</b>
31	Классификация холодных блюд и закусок	1
32	Значение холодных блюд и закусок в питании	1
33	Классификация салата по ингредиентам	
34	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	1
35	Подготовка овощей для салатов	1
36	Способы нарезки овощей для салатов	1
37	Правила приготовления овощных салатов	1

38	Технология приготовления салатов	1
39	Технология приготовления винегрета.	1
40	Приготовление винегрета	1
41	Технология приготовления овощного салата с рыбой	1
42	Приготовление салата «Сельдь под шубой»	1
43	Технология приготовления холодных закусок с перцем и огурцами	1
44	Приготовление салата «Нежность».	1
45	Технология приготовления салата из капусты с огурцом	1
46	Приготовление салата «Изумрудный»	1
47	Виды заправок.	1
48	Салат из помидор и огурцов	1
49	Технология приготовления квашеной капусты	1
50	Приготовление квашеной капусты	1
51	Технология приготовления закуски из кабачка.	1
52	Приготовление закуски из кабачка	1
53	Работа с информационным материалом «Заготовки из овощей»	1
54	Тестирование по теме: Виды закусок	1
<b>Первые блюда.</b>		<b>24</b>
55	Технология приготовления первых блюд.	
56	Виды бульонов. Правила варки бульонов.	1
57	Технология приготовления мясокостного бульона	1
58	Приготовление рассольника	1
59	Способы приготовления мясных бульонов	1
60	Приготовление картофельного супа с бобовыми	1
61	Способы приготовления бульона из курицы	1
62	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	1
63	Приготовление костного бульона	1
64	Технология приготовления щей из квашеной капусты на костном бульоне	1
65	Виды бульонов. Правила варки бульонов.	1
66	Приготовление щей	1
67	Приготовление заправочных супов.	1
68	Приготовление борща	1
69	Технология приготовления ухи из сайры	1
70	Приготовление ухи из сайры	1
71	Самостоятельная работа по теме: «Технология приготовления холодных закусок из овощей»	1
72	Приготовление блюда с овощами	1
73	Технология приготовления супа с домашней лапшой	1
74	Приготовление супа с лапшой	1
75	Работа с информационным материалом «Питательная ценность супов»	1
76	Технология приготовления супов.	1
77	Технология приготовления заправочного супа	1
78	Приготовление заправочного супа с гречкой	1

<b>2 четверть</b>		<b>60</b>
<b>Закуски:</b>		<b>28</b>
1	Технология приготовления холодных закусок	1
2	Приготовление овощной нарезки.	1
3	Виды бутербродов. Бутерброды открытые	1
4	Способы приготовления открытых бутербродов.	1
5	Технология приготовления сэндвичей	1
6	Приготовление сэндвичей.	1
7	Технология приготовления закусочных и горячих бутербродов	1
8	Приготовление канапе.	1
9	Первичная обработка рыбных продуктов.	1
10	Технология приготовления холодных блюд из рыбы.	1
11	Технология приготовления сельди с гарниром.	1
12	Приготовление сельди с гарниром.	1
13	Технология приготовления рыбы жареной под маринадом.	1
14	Приготовление жареной рыбы под маринадом.	1
15	Технология приготовления рыбного паштета.	1
16	Приготовление рыбного паштета	1
17	Технология приготовления заливной рыбы.	1
18	Приготовление заливной рыбы.	1
19	Технология приготовления холодных блюд из мяса.	1
20	Приготовление ростбифа.	1
21	Технология приготовления блюд из печени	1
22	Приготовление печени	1
23	Технология приготовления паштета из печени	1
24	Приготовление паштета из печени	1
25	Технология приготовления мясного ассорти.	1
26	Приготовление мясного ассорти.	1
27	Технология приготовления холодных закусок из яиц	1
28	Питательная ценность яиц.	1
<b>Сладкие блюда.</b>		<b>12</b>
1	Холодные сладкие блюда, питательная ценность	1
2	Технология приготовления фруктово-ягодных киселей	1
3	Технология приготовления компотов из ягод.	1
4	Приготовление желе из брусники	1
5	Кулинарное использование фруктов	1
6	Желе из фруктов	1
7	Технология приготовления компотов	1
8	Приготовление желе из яблок	1
9	Технология приготовления кофе, какао с молоком	1
10	Приготовление какао с молоком	1
11	Технология приготовления холодных напитков из молока, фруктов и ягод	1
12	Приготовление напитка из молока из банана	1
<b>Салаты.</b>		<b>6</b>

1	Технология приготовления салата	1
2	Приготовление салата «Оливье»	1
3	Технология приготовления винегрета	1
4	Приготовление винегрета.	1
5	Технология приготовления салата с мясом	1
6	Приготовление салата «Добрый день»	1
<b>Блюда из макарон.</b>		<b>6</b>
1	Макаронные изделия. Блюда из них.	1
2	Приготовление отварных макарон.	1
3	Технология приготовления молочного супа с макаронными изделиями.	1
4	Приготовление молочного супа с макаронными изделиями.	1
5	Технология приготовления лапшевика	1
6	Приготовление лапшевика	1
<b>Блюда из круп</b>		<b>18</b>
1	Виды круп. Первичная обработка круп	1
2	Виды жидких основ для каши.	1
3	Технология приготовления каши на воде.	1
4	Приготовление пшенной каши на воде.	1
5	Технология приготовления каши на молоке.	1
6	Приготовление манной каши на молоке.	1
7	Контрольная работа: «Технология приготовления блюд из круп»	1
8	Практическое задание Приготовление блюд из круп.	1
9	Технология приготовления запеканки.	1
10	Приготовление рисовой запеканки.	1
11	Котлеты из крупы. Виды котлет	1
12	Приготовление манных котлет.	1
13	Виды супов из круп. Составление технологической карты – супы.	1
14	Приготовление кудрявого супа.	1
15	Гарниры. Составление технологии приготовления крупяных гарниров.	1
16	Приготовление гарнира из гречки.	1
17	Молочные супы (с крупами и макаронными изделиями).	1
18	Приготовление молочного супа.	1
<b>Блюда из овощей.</b>		<b>12</b>
1	Блюда из картофеля	1
2	Приготовление тушеного картофеля.	1
3	Консервы для приготовления пищи. Концентраты.	1
4	Лапша быстрого приготовления.	1
5	Тестирование по теме: «Блюда из круп»	1
6	Практическая работа по сервировке стола к обеду	1
7	Технология приготовления салата из свежей капусты с помидорами	1
8	Приготовление салата из свежей капусты с помидорами	1
9	Технология приготовления овощного супа	1
10	Приготовление овощного супа	1
11	Технология приготовления фаршированных кабачков	1

12	Приготовление фаршированных кабачков	1
<b>3 четверть</b>		<b>82</b>
<b>Вводное занятие</b>		<b>2</b>
1	Вводное занятие «Моя профессия»	1
2	Профессия - повар	1
<b>Техника безопасности</b>		<b>2</b>
3	Правила по технике безопасности при кулинарных работах.	1
4	Техника безопасности с электробытовыми приборами.	1
<b>Супы</b>		<b>22</b>
1	Питательная ценность супов.	1
2	Составление технологической карты «Приготовление мясного бульона»	1
3	Правила приготовления бульонов: мясного и куриного	1
4	Приготовление куриного бульона	1
5	Технология приготовления борща	1
6	Приготовление украинского борща	1
7	Технология приготовления заправочного супа	1
8	Приготовление супа с клёцками	1
9	Основные приемы приготовления первых блюд.	1
10	Посуда для приготовления супов.	1
11	Подача супов. Хранение супов.	1
12	Тестирование «Технология приготовления заправочных супов»	1
13	Технология приготовления супа куриного с домашней лапшой	1
14	Приготовление куриного супа с домашних лапшей	1
15	Приготовление мясного бульона. Нарезка овощей	1
16	Приготовление овощного супа	1
17	Работа с информационным материалом «Классификация супов»	1
18	Виды супов. Требования к приготовлению	1
19	Технология приготовления супа с рыбными консервами	1
20	Приготовление ухи	1
21	Проверочная работа «Супы»	1
22	Приготовление супа из консервов	1
<b>Птица</b>		<b>24</b>
1	Блюда из птицы. Работа с птицей.	1
2	Разделка птицы	1
3	Технология приготовления блюд из мяса птицы	1
4	Приготовление котлет из мяса птицы	1
5	Санитарные требования к работе с мясом птицы	1
6	Сроки хранения мяса птицы	1
7	Технология приготовления курицы запеченной.	1
8	Практическая работа: «Приготовление запеченной курицы на соли»	1
9	Требования к приготовлению блюд из мяса дичи	1
10	Презентационная работа «Блюда из дичи»	1
11	Приготовление жаркое из курицы	1
12	Приготовление жаркого из курицы	1

13	Работа на компьютере с материалом «Птица на столе»	1
14	Подбор материала по теме «Блюда из птицы»	1
15	Разделка курицы. Приготовление кляра	1
16	Приготовления курицы в кляре	1
17	Презентационная работа Техника безопасности на кулинарных занятиях.	1
18	Тест – задание по правилам техники безопасности.	1
19	Правила варки круп.	1
20	Приготовления плова с мясом курицы.	1
21	Проверочная работа по приготовлению птицы	1
22	Практическая работа. Разделка птицы.	1
23	Самостоятельная работа приготовления фаршированной курицы.	1
24	Тестирование «ТБ при работе с режущими предметами».	1
<b>Мясо</b>		<b>52</b>
1	Значение мясных блюд в питании человека. Виды мяса.	1
2	Разделка туши мяса	1
3	Приготовление полуфабрикатов	1
4	Практическая работа Приготовление мясного фарша	1
5	Технология приготовления бефстроганов	1
6	Приготовление бефстроганова	1
7	Признаки доброкачественности мяса	1
8	Приготовление поджарки из говядины	1
9	Способы тушения мяса	1
10	Приготовление тушеного мяса.	1
11	Тб при работе с электробытовыми приборами.	1
12	Говядина, тушеная с помидорами.	1
13	Нарезка овощей	1
14	Говядина, тушеная с капустой	1
15	Технология приготовления отбивной.	1
16	Приготовление отбивной.	1
17	Способы нарезки мяса.	1
18	Приготовление гуляша.	1
19	Виды макаронных изделий. Технология приготовления макарон.	1
20	Приготовление отварных спагетти.	1
21	Способы варки риса	1
22	Приготовление плова.	1
23	Виды запеченных блюд	1
24	Говядина, запеченная с картофелем.	1
25	Технология приготовления говядины, запеченной в фольге	1
26	Приготовление говядины, запеченной в фольге	1
27	Виды котлетной массы.	1
28	Приготовление котлетной массы.	1
29	Работа с литературой по приготовлению блюд из мясопродуктов	1
30	Составление памятки «Блюда из мяса»	1
31	Контрольная работа по теме «Приготовление мясных блюд»	1

32	Приготовление жаркого	1
33	ТБ при работе с электромясорубкой	1
34	Приготовление мясных фрикаделек в бульоне	1
35	Способы хранения мясных полуфабрикатов	1
36	Основные требования к приготовлению мясных котлет	1
37	Способы консервирования мясных продуктов.	1
38	Правила хранения консервированных продуктов	1
39	Технология приготовления мясных консервов	1
40	Состав фарша Приготовление тефтелей	1
41	Виды макаронных изделий	1
42	Технология приготовления макарон по -флотски.	1
43	Виды разделки мяса	1
44	Приготовление бифштекса с луком и яйцом	1
45	Технология приготовления картофельной запеканки с мясом	1
46	Приготовление запеканки картофельной с мясом	1
47	Технология приготовления мясных рулетов.	1
48	Приготовление рулета мясного с яйцом	1
49	Технология приготовления шницеля	1
50	Шницель по-походному	1
51	Итоговый тест «Приготовление мясных блюд»	1
52	Приготовление любимого блюда	1
53	Технология приготовления вареников с мясом	
54	Приготовления вареников с мясом	
<b>4 четверть - 54 часа</b>		
<b>Вводное занятия.</b>		<b>2</b>
1	«Профессии в кулинарии»	1
2	Профессионально – технические училища.	1
<b>Мука и мучные изделия.</b>		<b>50</b>
3	Значение мучных изделий в питании. Ассортимент и показатели качества мучных изделий.	1
4	Виды теста. Разрыхлители.	1
5	Организация работы кондитерского цеха	1
6	Санитарные требования к кондитерскому цеху.	1
7	Фарши и начинки.	1
8	Презентационная работа «Фарши и начинки для мучных изделий»	1
9	Бездрожжевое тесто.	1
10	Начинка для профитролей	1
11	Приготовление профитролей из заварного теста.	1
12	Товароведная характеристика продуктов для кондитерских изделий	1
13	Отделочные полуфабрикаты пониженной калорийностью.	1
14	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	1
15	Приготовление дрожжевого теста с опарой.	1
16	Приемы исправления недостатков дрожжевого теста.	1
17	Приготовление пирожков с капустой.	1

18	Изделия из дрожжевого теста с пониженной калорийностью.	1
19	Приготовление булочки «Янтарной»	1
20	Презентационная работа «Изделия из песочного теста»	1
21	Технология приготовления песочного теста	1
22	Бисквитное тесто	1
23	Технология приготовлению кекса	1
24	Изделия из без дрожжевого теста	1
25	Презентационная работа «Изделия из бисквитного теста»	1
26	Кремы и начинки для бисквитного теста	1
27	Приготовление кексов с сухофруктами	1
28	Слоеное тесто	1
29	Презентационная работа «Изделия из слоеного теста»	1
30	Технология приготовления изделий из слоеного теста	1
31	Приготовление яблочного пирога	1
32	Ассортимент изделий из бездрожжевого теста	1
33	Технология приготовления тарталеток	1
34	Технология приготовления теста для вареников	1
35	Приготовление начинки для вареников	1
36	Виды и формы вареников	1
37	Приготовление вареников	1
38	Сервировка стола к приему пищи	1
39	Презентационная работа «Сервировка стола к приему пищи»	1
40	Правила составления меню на день Составление меню на день	1
41	Работа с информацией «Приготовление изделий из пресного теста» Тесто для оладий. Приготовление оладий	1
42	Тесто для хвороста Приготовление хвороста	1
43	Отделочные полуфабрикаты: крема, помадки Технология приготовления воздушно – белковой массы Презентационная работа «Изделия из воздушно-белковой массы»	1
<b>Блюда из рыбы.</b>		<b>24</b>
1	Организация рабочего места в рыбном цехе	1
2	Правила по технике безопасности при обработке рыбы	
3	Классификация рыбных блюд по способу приготовлению	1
4	Санитарные требования в работе с морепродуктами	1
5	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы Приготовление тушеной рыбы в томате с овощами	1
6	Технология приготовления рыбы в тесте. Приготовление кляра.	1
7	Приготовление рыбы в кляре	1
8	Самостоятельная работа: «Технология приготовления блюд из рыбы» Приготовление жареной рыбы	1
9	Технология приготовления фаршированной рыбы Приготовление фаршированной рыбы с рисом и овощами	1
10	Технология приготовления блюд из жареной рыбы Жарка рыбы основным способом	1

11	Технология приготовления рыбы, запеченной Приготовление запеченной рыбы	1
----	---	---

### **Требования к уровню подготовки обучающихся**

Программа и составленный на её основе тематический план выдвигают требования к знаниям, умениям и навыкам, которыми учащиеся должны овладеть к концу учебного года.

#### **Обучающиеся должны владеть компетенциями:**

- информационно-коммуникативными (умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);
- социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);
- эмоционально-ценностными (умение быть упорными и стойкими перед возникшими трудностями).

#### **9а класс**

##### **Учащиеся должны знать:**

- Организацию рабочего места;
- Назначение посуды, инвентаря, химические средства ухода за ними;
- Гигиену приготовления пищи;
- Оборудование кухни;
- Правила безопасной работы;
- Виды консервирования;
- Первичную обработку овощей;
- Технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием;
- Значение мясных и рыбных блюд в питании человека, их питательная ценность;
- Признаки доброкачественности мяса, птицы, рыбы;
- Приспособления для разделки мяса, птицы и рыбы;
- Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы;
- Санитарные требования к работе с мясом, рыбой и птицей;
- Технику безопасности при разделке мяса, птицы и рыбы;
- Оборудование, инвентарь кондитерского цеха;
- Технику безопасности при работе в кондитерском цеху;
- Классификацию теста, питательную ценность изделий;
- Виды дрожжевого теста, подготовка сырья для него;
- Технологию приготовления дрожжевого теста;
- Виды пресного теста;
- Технологию приготовления изделий из пресного теста.

##### **Учащиеся должны уметь:**

- Консервировать, выполнять все виды тепловой обработки продуктов,
- Готовить различные закуски.
- Готовить салаты;
- Готовить первые и вторые блюда;
- Готовить полуфабрикаты из мяса, птицу и рыбу;
- Разделять мясо, птицу и рыбу;
- Готовить котлетную массу;
- Готовить сладкие блюда;
- Готовить блюда из круп и макаронных изделий;
- Готовить блюда из овощей;
- Работать с карточками заданиями, инструкционными картами, литературой;

- Анализировать результаты работы с учетом качества и скоростных показателей.
- Готовить дрожжевое тесто и начинки для него (капуста, картофель, мясо);
- Готовить изделия из дрожжевого теста;
- Готовить изделия из пресного теста.
- Сервировать стол.
- Выполнять презентационные работы.

#### **Проверка знаний, умений и навыков обучающихся по кулинарии.**

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

#### **За теоретическую часть:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

**Оценка «4»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «3»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

#### **За практическую работу:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «4»** ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «3»** ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

#### **Контроль.**

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения

#### **Учебно – методические средства обучения**

#### **Основная и дополнительная литература**

Рабочая программа составлена на основе «Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида» для 5-9 классов. Сборник 2, под редакцией Воронковой В. В., авторы Мирский С.Л., Журавлёва Б.А., Иноземцева Л.С., Ковалёва Е.А., Васенкова Г.В.. учебники «Швейное дело» 5 – 9 классы авторы Г.Б.Картушина, Г.Г. Мозговая, - изд. М.: «Просвещение», 2006 - 2008 г. г.

#### **Учебно – методический комплект:**

Оборудование и приборы:

Дидактический материал: телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы.

### **Учебно-методические средства обучения**

**Учебник:** « Основы кулинарии» автор В.И. Ермакова Москва « Просвещение» 1993 год.

### **Список методической литературы**

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2000 год.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
4. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.
5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983.
6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
7. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.
8. Дементьева Н.Ф., Шатанова Е.Ю. Характеристика обучения умственно отсталых людей, находящихся в психоневрологических домах-интернатах//Дефектология. М., 1987. № 3.
9. Дементьева Н.Ф. Роль семьи в воспитании и обучение детей с особыми нуждами. М., 1996.
10. Дульнев Г.М. Учебно-воспитательная работа во вспомогательной школе. М., 1967.
11. Забрамная С.Д. Методические указания к психолого-педагогическому изучению детей-имбецилов. М., 1979.
12. Занков Л.В. Вопросы психологии учащихся вспомогательной школы. М., 1954.
13. Иванов Е.С, Исаев Д.Н. Что такое умственная отсталость: Руководство для родителей. СПб., 2000.
14. Коррекционно-образовательная программа для детей с выраженными интеллектуальными нарушениями. СПб., 1996.
15. Кристен У. Поддерживающая коммуникация / Пер. с нем. // Обучение и развитие детей и подростков с глубокими умственными и множественными нарушениями. Псков, 1999.
16. Лурия А.Р. Умственно отсталый ребенок. М., 1960.
17. Маллер А.Р. Ребенок с ограниченными возможностями: Книга для родителей. М., 1996.
18. Маллер А.Р. Социально-трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. М., 1990.
19. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. М., 2000.
20. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. М., 1998.
21. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Основные принципы коррекционно-воспитательной работы с глубоко умственно отсталыми детьми //Дефектология. М., 1984. № 1
22. Мнухин С.С., Исаев Д. Н. О процессах адаптации при олигофрении//Восстановительная терапия и социально-трудовая адаптация. Л., 1965.

23. Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова Социально-Бытовая Ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.

**Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям.**

1. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
2. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.
3. Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.
4. Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.
11. Кияткина О. И. Этикет и сервировка стола. М.; Минск, 2002.
12. Коробковский Г.В., Смирнов Г.Л. Экономика домашнего хозяйства. Л., 1991.
13. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2001.
14. Маслов А.Г., Марков В.В., Латчук В.Н. и др. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для 6 класса. М., 2001.
15. Симоненко В.Д., Шелепина О.И. Семейная экономика: Учебное пособие для 7-8 классов. М., 2002.
17. Старикова Е.В., Корчагина Г.А. Кулинарные работы и обработка тканей: Дидактический материал по трудовому обучению: 5 класс: Книга для учителя. М., 1996.