

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

«Принята»
на Педагогическом совете
Протокол № 9
от «29» августа 2023 г.

«Утверждаю»
Директор ГБОУ школы № 25
_____ А.Б. Петрова
«31» августа 2023 г.
Приказ № 631

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ТЕХНОЛОГИЯ (ПОВАРСКОЕ ДЕЛО)»**

11 «А» класс

2023 / 2024 учебный год

Составитель:
Романова Н.Н.
учитель

Санкт-Петербург
2023

Пояснительная записка

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека.

Важнейшей проблемой в современных экономических условиях является социально-трудовая адаптация выпускников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы.

Одним из путей повышения их социальной защищенности в обществе является обучение новым специальностям, пользующимся спросом на рынке труда. Примером такой специальности является профессия повара. Эта профессия конкурентоспособна на современном рынке.

Программа по учебному предмету «Технология (Поварское дело)» является актуальной, так как направлена на формирование элементов профессиональных компетенций, способна обеспечить практико-ориентированный, действенный характер содержания образования умственно отсталых обучающихся, помогает формированию общей культуры и создает дополнительные условия для развития интересов умственно отсталых обучающихся. Выпускники школ, которые овладеют ею, будут более защищены в настоящих экономических условиях, подготовлены к получению дальнейшего профессионального образования по данному профилю в системе профессионального образования и адаптированы к самостоятельной жизни в социуме.

Цель изучения предмета «Технология (Поварское дело)» в 11 классе - углубленная трудовая подготовка, совершенствование трудовой профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению отдельных, доступных им бытовых и профессиональных действий, которые необходимы для их самостоятельной жизнедеятельности в социальной среде.

Задачи:

- приучать к трудовой деятельности в целом, развивать потребность в ней;
- обеспечивать освоение санитарно-гигиенических знаний, умений и навыков, необходимых как в поварском деле, так и в повседневной жизни;
- подготавливать к осуществлению доступных видов поварских работ в учебно-производственной мастерской и в домашних условиях;
- расширять представления о поварском деле как о предметно- преобразующей деятельности человека;
- расширять круг знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- расширять круг знаний о культурно-исторических и национальных традициях в приготовлении пищи;
- формировать знания о технологии приготовления блюд;
- знакомить с профессией повара, другими рабочими профессиями;
- формировать трудовые навыки и умения, необходимые для приготовления пищи;
- совершенствовать практические умения и навыки использования раз личных продуктов и материалов;
- совершенствовать орудийные действия;
- обучать правильному и безопасному использованию инструментов и приспособлений;

- корректировать и развивать психические процессы (внимание, восприятие, память, воображение, мышление, речь);
- корректировать и развивать мыслительные операции (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения);
- развивать произвольную регуляцию деятельности и поведения;
- развивать умение принимать цель и план трудовых действий, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты с опорой на необходимые виды помощи учителя;
- развивать информационную грамотность на доступном уровне, формировать умение работать с разными источниками информации.

Планируемые результаты

Предметные результаты:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;
- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования, бытовой техники;
- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт, используемые в процессе приготовления блюд;
- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельность в быту;
- правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда;
- умение брать на себя ответственность готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность;
- уметь обращаться с основными видами посуды, сервировать стол.
- использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, электрочайник, СВЧ- печь и т.д.).
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

- владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, дежурного);
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; способность к самооценке.

Содержание

Безопасность в поварском деле.

Правила безопасного поведения на кухне. Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Правила безопасного пользования кухонным инвентарем. Действия учащихся при получении травмы. Пищевое отравление. Оказание первой помощи.

Замороженные продукты.

Замораживание как способ консервирования. Замороженные овощи: виды, пищевая ценность. Определение доброкачественности замороженных овощей. Приготовление блюд из замороженных овощей.

Салаты.

Виды салатов. Салатные заправки. Салаты в кухнях разных народов мира.

Молоко. Молочные продукты.

Молоко как продукты питания. Кисломолочные продукты. Творог.

Рыба и рыбные блюда.

Рыба: виды, пищевая ценность. Определение доброкачественности рыбы. Разделка рыбы. Приготовление рыбных блюд.

Птица.

Птица: виды, пищевая ценность. Определение доброкачественности мяса. Птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Блюда из птицы в традиционных кухнях народов мира.

Мясо.

Мясо: виды, пищевая ценность. Определение доброкачественности мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Мясные полуфабрикаты. Мясные блюда.

Субпродукты.

Субпродукты: виды, пищевая ценность. Блюда из печени. Блюда из почек. Холодец говяжий. Язык говяжий.

Бобовые.

Бобовые: виды, пищевая ценность. Варка бобовых. Приготовление блюд из бобовых. Блюда из бобовых в кухнях разных народов.

Супы.

Супы: виды, пищевая ценность. Бульон. Щи. Борщ. Рассольник. Супы на курином бульоне. Рыбные супы.

Изделия из теста.

Виды теста. Бездрожжевое тесто. Выпечка изделий из бездрожжевого теста. Дрожжевое тесто. Выпечка изделий из дрожжевого теста.

Разработка проекта «Меню».

Календарно – тематическое планирование по учебному предмету «Технология (Поварское дело)» 11 класс

№ п/п	№ урока	Название темы	Дата
I четверть – 56ч.			
1	1	Безопасность в поварском деле. 22ч. Правила безопасного поведения на кухне.	05.09.23
2	2	Правила безопасного поведения на кухне.	05.09.23
3	3	Правила безопасного поведения на кухне.	05.09.23
4	4	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой.	06.09.23
5	5	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Электрический чайник.	07.09.23
6	6	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Микроволновка.	07.09.23
7	7	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Кухонный комбайн.	07.09.23
8	8	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Электрическая, газовая плита.	12.09.23
9	9	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Духовка.	12.09.23
10	10	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Мультиварка.	12.09.23
11	11	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Тостер.	13.09.23
12	12	Правила безопасного пользования кухонной бытовой техникой. Холодильник.	14.09.23
13	13	Правила безопасного пользования кухонным инвентарем.	14.09.23
14	14	Правила безопасного пользования кухонным инвентарем.	14.09.23
15	15	Правила безопасного пользования кухонным инвентарем.	19.09.23
16	16	Действия учащихся при получении травмы.	19.09.23
17	17	Действия учащихся при получении травмы.	19.09.23
18	18	Действия учащихся при получении травмы.	20.09.23
19	19	Пищевое отравление.	21.09.23
20	20	Пищевое отравление.	21.09.23
21	21	Пищевое отравление. Первая помощь при пищевом отравлении.	21.09.23
22	22	Первая помощь при пищевом отравлении.	26.09.23
23	23	Замороженные продукты. 23ч. Замораживание как способ консервирования.	26.09.23
24	24	Замораживание как способ консервирования.	26.09.23

25	25	Замороженные овощи: виды, пищевая ценность.	27.09.23
26	26	Подготовка овощей и фруктов к замораживанию.	28.09.23
27	27	Замораживание плодовых овощей.	28.09.23
28	28	Замораживание плодовых овощей.	28.09.23
29	29	Замораживание сезонных ягод.	03.10.23
30	30	Замораживание сезонных ягод.	03.10.23
31	31	Замораживание сезонных ягод.	03.10.23
32	32	Замораживание сезонных овощей.	04.10.23
33	33	Замораживание сезонных овощей.	05.10.23
34	34	Замораживание сезонных овощей.	05.10.23
35	35	Замораживание сезонных овощей.	05.10.23
36	36	Определение доброкачественности замороженных овощей. Картофель, кабачки, баклажаны.	10.10.23
37	37	Приготовление блюд из замороженных овощей. Стручковая фасоль припущенная.	10.10.23
38	38	Приготовление блюд из замороженных овощей. Стручковая фасоль припущенная.	10.10.23
39	39	Приготовление блюд из замороженных овощей. Стручковая фасоль припущенная.	11.10.23
40	40	Приготовление блюд из смеси замороженных овощей.	12.10.23
41	41	Приготовление блюд из смеси замороженных овощей.	12.10.23
42	42	Приготовление блюд из смеси замороженных овощей.	12.10.23
43	43	Приготовление овощного супа-пюре с гренками.	17.10.23
44	44	Приготовление овощного супа-пюре с гренками.	17.10.22
45	45	Приготовление овощного супа-пюре с гренками.	17.10.22
46	46	Салаты. 21ч. Виды салатов.	18.10.23
47	47	Салаты. Виды салатов. Салатные заправки.	19.10.23
48	48	Приготовление салатных заправок.	19.10.23
49	49	Приготовление салатных заправок.	19.10.23
50	50	Овощной салат. Запись рецепта.	24.10.23
51	51	Овощной салат. Приготовление и подача.	24.10.23
52	52	Овощной салат. Приготовление и подача.	24.10.23
53	53	Салат «Цезарь». Запись рецепта.	25.10.23
54	54	Салат «Цезарь». Приготовление и подача.	26.10.23
55	55	Салат «Цезарь». Приготовление и подача.	26.10.23
56	56	Салат «Цезарь». Приготовление и подача.	26.10.23
		II четверть – 56ч.	
57	1	Салат «Винегрет». Запись рецепта.	07.11.23
58	2	Салат «Винегрет». Приготовление и подача.	07.11.23
59	3	Салат «Винегрет». Приготовление и подача.	07.11.23
60	4	Салат «Греческий». Запись рецепта.	08.11.23
61	5	Салат «Греческий». Приготовление и подача.	09.11.23
62	6	Салат «Греческий». Приготовление и подача.	09.11.23
63	7	Салат «Греческий». Приготовление и подача.	09.11.23
64	8	Фруктовый салат. Запись рецепта.	14.11.23
65	9	Фруктовый салат. Приготовление и подача.	14.11.23
66	10	Фруктовый салат. Приготовление и подача.	14.11.23
67	11	Молоко. Молочные продукты. 28ч.	15.11.23
68	12	Молоко как продукт питания. Определение	16.11.23

		доброкачества молока.	
69	13	Молочный коктейль. Приготовление и подача.	16.11.23
70	14	Молочный коктейль. Приготовление и подача.	16.11.23
71	15	Кисломолочные продукты. Определение доброкачества кисломолочных продуктов.	21.11.23
72	16	Приготовление оладьев со сметаной.	21.11.23
73	17	Приготовление оладьев со сметаной.	21.11.23
74	18	Творог. Как выбирать, как готовить.	22.11.23
75	19	Приготовление творога.	23.11.23
76	20	Приготовление творога.	23.11.23
77	21	Приготовление творога.	23.11.23
78	22	Приготовление творожной пасты с зеленью.	28.11.23
79	23	Приготовление творожной пасты с зеленью.	28.11.23
80	24	Приготовление творожной пасты с зеленью. подача.	28.11.23
81	25	Приготовление сырников. Запись рецепта.	29.11.23
82	26	Приготовление сырников.	30.11.23
83	27	Приготовление сырников.	30.11.23
84	28	Приготовление сырников.	30.11.23
85	29	Приготовление творожной запеканки с изюмом.	05.12.23
86	30	Приготовление творожной запеканки с изюмом.	05.12.23
87	31	Приготовление творожной запеканки с изюмом.	05.12.23
88	32	Приготовление ленивых вареников из творога.	06.12.23
89	33	Приготовление ленивых вареников из творога.	07.12.23
90	34	Приготовление ленивых вареников из творога.	07.12.23
91	35	Приготовление ленивых вареников из творога.	07.12.23
92	36	Приготовление блинчиков с творогом.	12.12.23
93	37	Приготовление блинчиков с творогом.	12.12.23
94	38	Приготовление блинчиков с творогом.	12.12.23
95	39	Рыба и рыбные блюда. 18ч. Виды рыбы, пищевая ценность.	13.12.23
96	40	Разделка рыбы. Разморозка мороженой рыбы.	14.12.23
97	41	Очистка и разделка чешуйчатой рыбы.	14.12.23
98	42	Пластование рыбы на чистое филе.	14.12.23
99	43	Разделка соленой сельди на филе.	19.12.23
100	44	Разделка соленой сельди на филе.	19.12.23
101	45	Разделка соленой сельди на филе. Приготовление и подача.	19.12.23
102	46	Приготовление котлетной массы из рыбы. Приготовление котлет.	20.12.23
103	47	Приготовление рыбы отварной.	21.12.23
104	48	Приготовление рыбы жареной.	21.12.23
105	49	Приготовление рыбы, жареной в кляре.	21.12.23
106	50	Приготовление салата «Сельдь под шубой».	26.12.23
107	51	Приготовление салата «Сельдь под шубой».	26.12.23
108	52	Приготовление салата «Сельдь под шубой».	26.12.23
109	53	Салат "Новогодняя ночь" с сельдью. Запись рецепта.	27.12.23
110	54	Салат "Новогодняя ночь" с сельдью. Приготовление.	28.12.23
111	55	Салат "Новогодняя ночь" с сельдью. Приготовление.	28.12.23
112	56	Салат "Новогодняя ночь" с сельдью. Приготовление.	28.12.23
		III четверть – 77ч.	
113	1	Птица.14ч.	09.01.24

		Птица: виды, пищевая ценность.	
114	2	Определение доброкачественности мяса птицы.	09.01.24
115	3	Механическая кулинарная обработка птицы. Разморозка тушки птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Разделка тушки птицы на филе. Приготовление котлетной массы из мяса птицы.	09.01.24
116	4	Блюда из сельскохозяйственной птицы. Запись рецептов.	10.01.24
117	5	Отбивные из куриной грудки.	11.01.24
118	6	Отбивные из куриной грудки.	11.01.24
119	7	Отбивные из куриной грудки.	11.01.24
120	8	Куриная грудка, запеченная с овощами.	16.01.24
121	9	Куриная грудка, запеченная с овощами.	16.01.24
122	10	Куриная грудка, запеченная с овощами.	16.01.24
123	11	Курица, запеченная с картофелем.	17.01.24
124	12	Курица, запеченная с картофелем.	18.01.24
125	13	Курица, запеченная с картофелем.	18.01.24
126	14	Курица, запеченная с картофелем.	18.01.24
127	15	Мясо. 10ч. Мясо: виды, пищевая ценность.	23.01.24
128	16	Определение доброкачественности мяса.	23.01.24
129	17	Механическая кулинарная обработка мяса. Разморозка. Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка. Приготовление мясного фарша.	23.01.24
130	18	Мясные блюда. Запись рецептов.	24.01.24
131	19	Приготовление мяса отварного.	25.01.24
132	20	Приготовление мяса отварного.	25.01.24
133	21	Приготовление мяса отварного.	25.01.24
134	22	Жаркое с картофелем, по-домашнему.	30.01.24
135	23	Жаркое с картофелем, по-домашнему.	30.01.24
136	24	Жаркое с картофелем, по-домашнему.	30.01.24
137	25	Субпродукты. 7ч. Субпродукты: виды, пищевая ценность.	31.01.24
138	26	Механическая кулинарная обработка печени.	01.02.24
139	27	Печеночные оладьи. Приготовление и подача.	01.02.24
140	28	Печеночные оладьи. Приготовление и подача.	01.02.24
141	29	Куриные желудки в сметане. Приготовление и подача.	06.02.24
142	30	Куриные желудки в сметане. Приготовление и подача.	06.02.24
143	31	Куриные желудки в сметане. Приготовление и подача.	06.02.24
144	32	Бобовые 29ч. Бобовые: виды, пищевая ценность.	07.02.24
145	33	Бобовые: виды, пищевая ценность. Варка бобовых.	08.02.24
146	34	Бобовые: виды, пищевая ценность. Варка бобовых.	08.02.24
147	35	Бобовые: виды, пищевая ценность. Варка бобовых.	08.02.24
148	36	Приготовление блюд из бобовых. Салат с отварной фасолью и сухариками.	13.02.24
149	37	Приготовление блюд из бобовых. Салат с отварной фасолью и сухариками.	13.02.24
150	38	Приготовление блюд из бобовых. Салат с отварной фасолью и сухариками.	13.02.24
151	39	Овощное рагу с фасолью.	14.02.24

152	40	Приготовление овощного рагу с фасолью.	15.02.24
153	41	Приготовление овощного рагу с фасолью.	15.02.24
154	42	Приготовление овощного рагу с фасолью.	15.02.24
155	43	Салат с консервированной фасолью и ветчиной.	20.02.24
156	44	Салат с консервированной фасолью и ветчиной.	20.02.24
157	45	Салат с консервированной фасолью и ветчиной.	20.02.24
158	46	Котлеты из чечевицы с морковью.	21.02.24
159	47	Приготовление котлет из чечевицы с морковью.	22.02.24
160	48	Приготовление котлет из чечевицы с морковью	22.02.24
161	49	Приготовление котлет из чечевицы с морковью	22.02.24
162	50	Постный плов с чечевицей.	27.02.24
163	51	Постный плов с чечевицей.	27.02.24
164	52	Постный плов с чечевицей.	27.02.24
165	53	Гастрономическое путешествие: 6 национальных блюд из круп и бобовых.	28.02.24
166	54	Лобио из красной фасоли (грузинская кухня). Приготовление и подача.	29.02.24
167	55	Лобио из красной фасоли (грузинская кухня). Приготовление и подача.	29.02.24
168	56	Лобио из красной фасоли (грузинская кухня). Приготовление и подача.	29.02.24
169	57	Фасоль по-сербски.	05.03.24
170	58	Фасоль по-сербски.	05.03.24
171	59	Фасоль по-сербски.	05.03.24
172	60	Гороховая каша (русская кухня).	06.03.24
173	61	Супы 17ч. Супы: виды, пищевая ценность.	07.03.24
174	62	Бульон: костно-мясной, куриный, рыбный.	07.03.24
175	63	Бульон: костно-мясной, куриный, рыбный.	07.03.24
176	64	Щи: Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи из щавеля.	12.03.24
177	65	Приготовление и подача щей из квашеной капусты.	12.03.24
178	66	Приготовление и подача щей из квашеной капусты.	12.03.24
179	67	Борщ: Борщ классический. Борщ украинский с фасолью. Борщ вегетарианский.	13.03.24
180	68	Приготовление и подача борща украинского с фасолью.	14.03.24
181	69	Приготовление и подача борща украинского с фасолью.	14.03.24
182	70	Приготовление и подача борща украинского с фасолью.	14.03.24
183	71	Супы на курином бульоне. Куриный суп-лапша. Сырный суп-пюре на курином бульоне. Куриный суп с клецками.	19.03.24
184	72	Приготовление куриного супа с клецками.	19.03.24
185	73	Приготовление куриного супа с клецками.	19.03.24
186	74	Рыбные супы: уха из горбуши. Солянка рыбная. Суп с рыбными фрикадельками.	20.03.24
187	75	Приготовление и подача солянки рыбной.	21.03.24
188	76	Приготовление и подача солянки рыбной.	21.03.24
189	77	Приготовление и подача солянки рыбной.	21.03.24
		IV четверть – 46ч.	
190	1	Изделия из теста. 28ч. Виды теста.	03.04.24
191	2	Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для блинчиков.	04.04.24

192	3	Выпечка блинчиков.	04.04.24
193	4	Выпечка блинчиков.	04.04.24
194	5	Выпечка оладьев на кефире.	09.04.24
195	6	Выпечка оладьев на кефире.	09.04.24
196	7	Выпечка оладьев на кефире.	09.04.24
197	8	Приготовление песочного теста.	10.04.24
198	9	Пирог из песочного теста с творогом.	11.04.24
199	10	Пирог из песочного теста с творогом.	11.04.24
200	11	Пирог из песочного теста с творогом.	11.04.24
201	12	Песочные корзиночки. Выпечка и подача.	16.04.24
202	13	Песочные корзиночки. Выпечка и подача.	16.04.24
203	14	Песочные корзиночки. Выпечка и подача.	16.04.24
204	15	Дрожжевое тесто.	17.04.24
205	16	Выпечка и подача оладьев.	18.04.24
206	17	Выпечка и подача оладьев.	18.04.24
207	18	Выпечка и подача оладьев.	18.04.24
208	19	Приготовление дрожжевого теста. Приготовление капустной начинки в пироги.	23.04.24
209	20	Выпечка пирожков из дрожжевого теста с капустной начинкой.	23.04.24
210	21	Выпечка пирожков из дрожжевого теста с капустной начинкой.	23.04.24
211	22	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	24.04.24
212	23	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	25.04.24
213	24	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	25.04.24
214	25	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	25.04.24
215	26	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	02.05.24
216	27	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	02.05.24
217	28	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста.	02.05.24
218	29	Разработка проекта «Меню». 12 ч.	07.05.24
219	30	Разработка проекта «Меню».	07.05.24
220	31	Разработка проекта «Меню».	07.05.24
221	32	Разработка проекта «Меню».	08.05.24
222	33	Разработка проекта «Меню».	14.05.24
223	34	Разработка проекта «Меню».	14.05.24
224	35	Работа над проектом.	14.05.24
225	36	Работа над проектом.	15.05.24
226	37	Работа над проектом.	16.05.24
227	38	Работа над проектом.	16.05.24
228	39	Работа над проектом.	16.05.24
229	40	Работа над проектом.	21.05.24
230	41	Работа над проектом.	21.05.24
231	42	Работа над проектом.	21.05.24
232	43	Работа над проектом.	22.05.24
233	44	Защита проекта.	23.05.24
234	45	Защита проекта.	23.05.24
235	46	Защита проекта.	23.05.24
Фактическое количество проведенных уроков: 235			

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Отрошко Г.В. Обучение поварскому делу учащихся 10-11 классов с интеллектуальными нарушениями : учебно-методическое пособие/ Г. В. Отрошко. — Электрон. текстовые дан. (1,44 Mb). — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. — (Инклюзивное образование).
2. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
3. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
4. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
5. А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.
6. Дидактический материал в виде тестов, карточек, инструкционно-технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д