

Департамент образования и науки Курганской области

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Каргапольская специальная коррекционная школа - интернат»

Рассмотрена на заседании методического объединения учителей <u>Ворнич</u> Протокол № <u>1</u> от « <u>23</u> » <u>08</u> 20 <u>18</u> года Руководитель МО <u>Пустуева</u> <u>И.А.</u>	Согласовано Зам. директора по УР <u>Кашина</u> (Н.М.Кашина) « <u>24</u> » <u>08</u> 20 <u>18</u> г	«УТВЕРЖДЕНА» приказом директора школы от « <u>27</u> » <u>08</u> 20 <u>18</u> г № <u>59</u> (подпись) Расшифровка подписи. Дата, м.п.
--	--	--

**Рабочая программа по предмету
«Технология (кулинария)»
учителя, работающего по федеральному государственному образовательному стандарту
образования обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
для 6-9 классов**

Составители:
Елифанова О.А.- учитель 1 кв. кат.

р.п. Каргаполье, 2018г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основе Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ст.2 п.22; ст.12 п.1,5; ст.28 п.26; ст. 47 п.3 п.п.5; ст.48 п.1п.п.1);приказа Министерства образования и науки от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями, региональным базисным учебным планом для образовательных учреждений Курганской области, с учетом СанПиН 2.4.2.3286-15,

Перечень нормативных документов:

1. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

Используемые учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер» Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр « Академия», 2000.- 322с.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993.- 192с

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета «Кулинария» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков; развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет « Кулинария» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связаны профили трудового обучения в школе;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;
- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

2. Общая характеристика учебного предмета «Кулинария»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью;

Кулинария изучается с 5 по 9 классы. 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 у них умений и навыков и формирования новых.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

Обучение в 5- 6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения

учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Характерными особенностями учебного предмета являются:

- практико-ориентированная направленность содержания обучения;
- применение знаний полученных при изучении других образовательных областей и учебных предметов для решения технических и технологических задач;
- применение полученного опыта практической деятельности для выполнения домашних трудовых обязанностей;

3.Описание места учебного предмета в учебном плане

Количество часов отводимых на изучение программно-методического материала по кулинарии предусматривается в соответствии с базисным планом, рассчитан в бклассе 238 часа(6 часов в неделю),7 классе 238 часа (7 часов в неделю), в 8 классе 272 часов (8 часов в неделю), в 9 классе 272 часа (8 часов в неделю).

4.Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета « Кулинария»

5 класс

Личностные результаты

1. Формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
2. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.
3. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.
4. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.
5. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
1.Знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; 2.Знать свойства материалов и правила хранения; санитарно- гигиенические требования при работе с производственными материалами; 3.Подбирать материалы, необходимые для работы; 4.Читать техническую (технологическую)	1.Экономно расходовать материалы; 2.Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной задачей; 3.Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов; 4.Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и

<p>документацию, применяемую при осуществлении технологического процесса;</p> <p>5. Представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно- картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др);</p> <p>6. Заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;</p> <p>7. Организовать под руководством учителя совместную работу в группе;</p> <p>8. Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания</p> <p>9. Выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;</p> <p>10. Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленение территорий, охране природы и окружающей среды.</p>	<p>корректировку хода практической работы;</p> <p>5. Овладеть некоторыми видами общественно- организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.)</p>
--	--

6 класс

Личностные результаты

Формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.

Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.

1. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

2. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.

3. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.

4. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p>1. Знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</p> <p>2. Знать свойства материалов и правила хранения; санитарно- гигиенические</p>	<p>1. Осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач</p>

<p>требования при работе с производственными материалами;</p> <p>3.Подбирать материалы, необходимые для работы;</p> <p>4.Знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда(механических, химических, биологических, энергетических и т.п.)</p> <p>5.Читать техническую(технологическую) документацию, применяемую при осуществлении технологического процесса;</p> <p>6.Представление о разных видах профильного труда(деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно- картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др);</p> <p>7.Понимать значение и ценность труда;</p> <p>8.Заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;</p> <p>9.Понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;</p> <p>10.Умение выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности(« нравиться»)- «не нравиться»</p> <p>11.Организовать под руководством учителя совместную работу в группе;</p> <p>12.Выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;</p> <p>13.Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания</p> <p>14.Выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;</p> <p>15.Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленение территорий, охране природы и окружающей среды.</p>	<p>предметно-практической деятельности;</p> <p>2.Экономно расходовать материалы;</p> <p>3.Планировать предстоящую практическую работу , соотносить свои действия с поставленной задачей;</p> <p>4.Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;</p> <p>5.Самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;</p> <p>6.Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;</p> <p>7.Овладеть некоторыми видами общественно- организационного труда(выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.)</p> <p>8.Осознать общественный долг, т.е готовность к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.</p>
--	--

7 класс

Личностные результаты

1. Формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей

многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.

2. Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.

3. Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.

4. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

5. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

6. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.

7. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.

8. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

9. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p>1. Знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</p> <p>2. Знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;</p> <p>3. Подбирать материалы, необходимые для работы;</p> <p>4. Принцип действия, общее устройство машины и ее основных частей (на примере любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др)</p> <p>5. Знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда (механических, химических, биологических, энергетических и т.п.)</p> <p>6. Знать принципы, лежащие в основе наиболее распространенных производственных технических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т.д.)</p> <p>7. Читать техническую (технологическую) документацию, применяемую при осуществлении технологического процесса;</p> <p>8. Составлять стандартизированный план работы;</p> <p>9. Представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка,</p>	<p>1. Осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;</p> <p>2. Экономно расходовать материалы;</p> <p>3. Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной задачей;</p> <p>4. Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;</p> <p>5. Самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;</p> <p>6. Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;</p> <p>7. Овладеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевое; и т.п.)</p> <p>8. Понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой</p>

<p>швейные, малярные, переплетно- картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др);</p> <p>10.Понимать значение и ценность труда;</p> <p>11.Заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;</p> <p>12.Использовать эстетические ориентиры(эталоны в быту, дома и в школе)</p> <p>13.Понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;</p> <p>14.Умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;</p> <p>15.Умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности(« нравиться»- «не нравиться»)</p> <p>16.Организовать под руководством учителя совместную работу в группе;</p> <p>17.Распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;</p> <p>18.Выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;</p> <p>19.Комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;</p> <p>20.Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания</p> <p>21.Выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;</p> <p>22.Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленение территорий, охране природы и окружающей среды.</p>	<p>деятельности; обладать способностью к самооценке;</p> <p>9.Понимать необходимость гармоничного мира с миром природы;</p> <p>10.Осознать общественный долг, т.е готовность к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.</p>
---	---

8 класс

Личностные результаты

1. Формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России; осознание своей этнической и национальной принадлежности, формирование ценностей многонационального российского общества; становление гуманистических и демократических ценностных ориентаций.
2. Формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур и религий.
3. Формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов.

4. Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

5. Принятие и освоение социальной роли обучающегося, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения.

6. Развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки, в том числе в информационной деятельности, на основе представлений о нравственных нормах, социальной справедливости и свободе.

7. Формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств.

8. Развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.

9. Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в различных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

10. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, мотивации к творческому труду, к работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

11. Формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p>1. Знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</p> <p>2. Знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;</p> <p>3. Подбирать материалы, необходимые для работы;</p> <p>4. Принцип действия, общее устройство машины и ее основных частей (на примере любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др)</p> <p>5. Знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда (механических, химических, биологических, энергетических и т.п.)</p> <p>6. Знать принципы, лежащие в основе наиболее распространенных производственных технических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т.д.)</p> <p>7. Овладеть основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта, сферы обслуживания;</p> <p>8. Читать техническую (технологическую) документацию, применяемую при осуществлении технологического процесса;</p>	<p>1. Осознанно определять возможности различных материалов, их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;</p> <p>2. Экономно расходовать материалы;</p> <p>3. Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной задачей;</p> <p>4. Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;</p> <p>5. Создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;</p> <p>6. Самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;</p> <p>7. Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;</p> <p>8. Овладеть некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира)</p>

<p>9. Составлять стандартизированный план работы;</p> <p>10. Представление о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др.);</p> <p>11. Определять унитарную и эстетическую ценность предметов, изделий;</p> <p>12. Понимать значение и ценность труда;</p> <p>13. Заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;</p> <p>14. Использовать эстетические ориентиры (эталоны в быту, дома и в школе)</p> <p>15. Понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;</p> <p>16. Умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;</p> <p>17. Умение выразить свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»- «не нравится»)</p> <p>18. Организовать под руководством учителя совместную работу в группе;</p> <p>19. Распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;</p> <p>20. Комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;</p> <p>21. Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания</p> <p>22. Выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;</p> <p>23. Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.</p>	<p>рабочей группы, старосты класса, звеньевского; и т.п.)</p> <p>9. Понимать необходимость гармоничного мира с миром природы;</p> <p>10. Осознать общественный долг, т.е готовность к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.</p>
--	--

9 класс
Личностные результаты

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 10) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 11) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 12) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 13) формирование готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<p>1. Знать название материалов, процесс их изготовления; изделия, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;</p> <p>2. Знать свойства материалов и правила хранения; санитарно-гигиенические требования при работе с производственными материалами;</p> <p>3. Подбирать материалы, необходимые для работы;</p> <p>4. Принцип действия, общее устройство машины и ее основных частей (на примере любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора и др.)</p> <p>5. Знать сущность базовых способов воздействия на предметы труда (механических, химических, биологических, энергетических и т.п.)</p> <p>6. Знать принципы, лежащие в основе наиболее распространенных производственных технических процессов (шитье, литье, пиление, строгание и т.д.)</p> <p>7. Овладеть основами современного промышленного и сельскохозяйственного производства, строительства, транспорта,</p>	<p>1. Осознанно определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор в соответствии с их физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;</p> <p>2. Экономно расходовать материалы;</p> <p>3. Планировать предстоящую практическую работу, соотносить свои действия с поставленной задачей;</p> <p>4. Осуществлять настройку и текущий ремонт инструмента;</p> <p>5. Отбирать в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальные и доступные технологические приемы ручной и машинной обработки материалов;</p> <p>6. Создавать материальные ценности, имеющие потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;</p> <p>7. Самостоятельно определять задачи и выстраивать оптимальную последовательность действий для реализации замысла;</p>

сферы обслуживания;

8. Читать техническую(технологическую) документацию, применяемую при осуществлении технологического процесса;
9. Составлять стандартизированный план работы;
10. Представление о разных видах профильного труда(деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно- картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство и др);
11. Определять унитарную и эстетическую ценность предметов, изделий;
12. Понимать значение и ценность труда;
13. Понимать красоту труда и его результатов;
14. Заботливо и бережно относиться к общественному достоянию и родной природе;
15. Использовать эстетические ориентиры(эталоны в быту, дома и в школе)
16. Понимать значимость эстетической организации школьного рабочего места как готовность к внутренней дисциплине;
17. Умение эстетически оценивать предметы и пользоваться ими в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
18. Умение выражать свое отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности(« нравится»- «не нравится»)
19. Организовать под руководством учителя совместную работу в группе;
20. Распределять роли, сотрудничать, осуществлять взаимопомощь;
21. Выслушивать мнения и идеи товарищей, учитывать их при организации собственной деятельности и совместной работы;
22. Комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания;
23. Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей, высказывать им свои предложения и пожелания
24. Выполнять общественные поручения по уборке мастерской после уроков трудового обучения;
25. Принимать посильное участие в благоустройстве и озеленение территорий, охране природы и окружающей среды.

8. Осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
9. Прогнозировать конечный результат и самостоятельно подбирать средства и способы для его получения;
10. Овладеть некоторыми видами общественно- организационного труда(выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевого; и т.п.)
11. Понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности; обладать способностью к самооценке;
12. Понимать необходимость гармоничного мира с миром природы;
13. Осознать общественный долг, т.е готовность к труду в тех сферах, которые особенно нужны обществу.

6. Содержание учебного предмета:

В результате изучения теоретического и практического материала учащиеся получают знания по товароведению, узнают о пищевой, биологической, физиологической ценности пищевых продуктов, о группах продовольственных товаров, использовании их в кулинарии. Кроме этого, учащиеся знают о качестве продуктов и методах его оценки, о факторах, влияющих на количество товаров, срок и условия хранения продовольственных товаров и сырья, маркировку и упаковку. Учащиеся имеют общее понятие о физиологии питания, санитарии и гигиене, о процессе пищеварения, режиме питания, о пищевых отравлениях, о санитарных требованиях к оборудованию, посуде, о хранении пищевых продуктов, санитарных требованиях к реализации готовой пищи. Учащиеся знают правила эксплуатации оборудования и безопасности труда, назначение оборудования. Учащиеся получают знания по механической кулинарной обработке продуктов, технологии приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, мясных продуктов, рыбы, яиц, творога, изделий из теста, напитков, технологическому процессу приготовления и отпуска блюд.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся 7 класс - 238 час.

№ раздела	Раздел	Час.	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1	Повторение	10	Повторение изученного материала в 6 классе.
3	Заготовка овощей, ягод, фруктов.	24	Ознакомление с требованиями к овощам, фруктам, ягодам для приготовления консервов, причинами порчи консервов, правилами подготовки тары, крышек, процессом стерилизации, способами сохранения продуктов питания(сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, маринование, засолка, квашение, замораживание), с видами маринадов. Чтение и запись рецептов приготовления маринованных помидор, огурцов, варенья. практические работы: - замораживание и сушка зелени, овощей; - маринование помидор, огурцов; -приготовление варенье;
4	Гигиена питания	14	Ознакомление с режимами хранения пищевых продуктов (сыпучих, овощей, консервов, скоропортящихся продуктов), видами тары, правилами хранения продуктов в холодильнике, методами определения качества продуктов, признаки порчи продукта. практические работы: - Определение вида тары; - Определение качества продукта; -Определение срока годности продукта; - расположение продуктов в холодильнике.

	Соусы.	8	<p>Ознакомление с назначением супов, классификацией(с мукой, без муки.). Заполнение таблицы. Чтение и запись рецептов приготовления соусов.</p> <p>практические работы: приготовление соусов с мукой; Приготовление соусов без муки.</p>
5	Блюда из круп	24	<p>Ознакомление со значением блюд и гарниров из круп в питании человека, видами круп, из каких злаков вырабатываются, с общими правилами подготовки круп к варке, с технологией приготовления каш различной консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Изучение таблицы : «Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.»</p> <p>Чтение и запись рецептов приготовления каш и блюд из каш.</p> <p>практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение видов круп; - подготавливают крупу к варке; - приготовление рассыпчатой, вязкой , жидкой каши. - приготовление блюд из каш: котлеты, биточки, запеканки.
7.	Блюда из бобовых	8	<p>Ознакомление с видами бобовых, правилами подготовки и варки бобовых.</p> <p>Чтение и записывание рецептов приготовления</p> <p>практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение вида бобовых, подготовка их к варке. -приготовление блюд из бобовых.
	Приготовление обеда в походных условиях	6	<p>Ознакомление с обеспечением сохранности продуктов и способах обеззараживания воды в походных условиях, о мерах противопожарной безопасности, способах разогрева еды. Расчет количества и состава продуктов для похода. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях.</p> <p>практические работы:</p> <p>Расчёт количество и состав продуктов для похода.</p> <p>Определение качества воды из природных источников</p>
8.	Блюда из макаронных изделий	16	<p>Ознакомление с видами макаронных изделий, их подготовкой к варке, правилами варки макаронных изделий, технологией приготовления блюд из отварных макарон.</p> <p>Чтение и запись рецептов приготовления блюд из макаронных изделий.</p> <p>практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение вида макаронных изделий; - приготовление блюд из макаронных изделий.
9.	Супы	20	<p>Ознакомление с технологией приготовления заправочных супов, сладких, холодных супов, из концентратов, рыбных. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука.</p> <p>Чтение и запись рецептов приготовления супов.</p> <p>практические работы:</p> <p>Приготовление заправочных, сладких, холодных, рыбных супов.</p>

11.	Обработка рыбы	14	<p>Ознакомление с пищевой ценностью рыбы, видами рыб, используемых в кулинарии. Методы определения качества рыбы(по запаху, цвету жабер, по глазам).Санитарные условия первичной обработки рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Последовательностью приготовления рыбных полуфабрикатов, с условиями и сроками хранения живой, свежей, мороженой, органолептическими методами определения качества рыбы.</p> <p>Изучение технологии приготовления котлетной массы и полуфабрикатов их неё.</p> <p>практические работы:</p> <p>Определение свежести рыбы органолептическими методами.</p> <p>Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.</p> <p>Обработка чешуйчатой рыбы.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов и котлетной массы.</p>
	Обработка мяса	10	<p>Ознакомление с видами мяса. Записывают алгоритм оттаивание мороженого мяса. Зарисовывают кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка. Кулинарный разруб туш баранины, свинины, их кулинарное назначение.</p> <p>Ознакомление с характеристикой и кулинарным назначением полуфабрикатов, с технологией приготовления котлетной массы.</p> <p>практические работы: - приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё:- нарезка мяса на полуфабрикаты для гуляша, поджарки, жаркого.</p>
12.	Горячие и холодные напитки	18	<p>Ознакомление с видами горячих напитков (чай, кофе, какао), правилами хранения чая, кофе, какао, с сорта чая, кофе и какао их вкусовые достоинства, способы заваривания чая, с технологией приготовления кофе и какао. Чтение и запись рецептов приготовления горячих напитков.</p> <p>Ознакомление со способами приготовления холодных напитков (кисель, компот, квас, морс, витаминные напитки). Чтение и запись рецептов.</p> <p>практические работы:</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Приготовление холодных напитков.</p>
13.	Блюда из яиц	14	<p>Ознакомление со значением яиц в питании человека, использование яиц в кулинарии, способами определения свежести и хранения яиц, с технологией приготовления блюд из яиц.</p> <p>Чтение и запись рецептов приготовления блюд из яиц..</p> <p>практические работы: Определение свежести яиц, приготовление блюд из яиц.</p>
14.	Творческие проектные работы	10	<p>Выполнение творческого проекта. (по выбору учащихся)</p>
15.	Практическое повторение	42	<p>Практическое повторение приготовления блюд.</p>
Итого:		238	

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности
обучающихся кулинария
8 класс- 272 часов**

№ раздела	Раздел, кол-во часов	Час.	Основные виды учебной деятельности
1	Повторение	8	Повторение изученного материала по кулинарии в 7 классе. Разбор технологических карт, приготовление блюд, составление опорных схем, выполнение упражнений в рабочей тетради.
2	Заготовка овощей, ягод, фруктов.	28	Ознакомление с технологией приготовления овощных салатов и заготовок для борща, щей, рассольников. Рецептурой приготовления компотов. Чтение и запись рецептов приготовления. Практические работы: приготовление овощных салатов, заготовки для борща, щей, рассольника, компотов.
3	Блюда из овощей	12	Ознакомление с технологией приготовления блюд из кабачков, тыквы, свеклы. Подбор и чтение рецептов, выбор рецепта приготовления блюд, составление технологических карт Практическая работа: - приготовление блюд из кабачков; - приготовление блюд из тыквы; - приготовление блюд из свеклы.
4	Молоко и молочно-кислые продукты	16	Ознакомление со значением молока и молочно-кислых продуктов. Прослушивание рассказа учителя о значении молока и кисло – молочных продуктов в питании человека, о видах кисло – молочных продуктов. Чтение текста учебника, рассматривание образцов видов молока и кисло – молочных продуктов. Чтение надписи на упаковках, определение срока годности, даты изготовления, срока хранения. Практическая работа: -определение качества продуктов, рассматривание упаковок, определение срока годности. -приготовление блюд с использованием молочно-кислых продуктов.
5	Изделия из теста	30	Ознакомление с видами теста, рецептурой и видами изделий. Прослушивание рассказа учителя о значении и питательной ценности изделий из теста, видах теста, ассортименте изделий из теста, чтение текста учебника, составление и разбор технологических карт, схем, запись в тетради, ответы на вопросы, выполнение упражнений в рабочей тетради. Чтение рецептов, просмотр презентаций и видеофильмов с использованием ИКТ. Практическая работа: - изделия из простого и сдобного дрожжевого теста -изделия из дрожжевого теста: пирожки, ватрушки, расстегаи. -тесто для блинов, оладий, блинчиков.
6	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.	14	Ознакомление с санитарными требованиями механической кулинарной обработки продуктов. Прослушивание рассказа учителя о значении санитарной обработки мяса, птицы, овощей, сыпучих продуктов. Работа с учебником, нахождение информации для ответа, запись в тетради, выполнение тестовых заданий. Практическая работа:

			<ul style="list-style-type: none"> - чтение надписей на упаковках продуктов - оценка качества готовой продукции. - определение содержания пищевых добавок в различных продуктах.
7	Блюда из черствого хлеба	13	<p>Ознакомление с историей возникновения хлеба, значением хлеба в питании человека, ассортиментом хлеба и хлебобулочных изделий, блюдами из черствого хлеба. Приготовление блюд из черствого хлеба.</p> <p>Прослушивание рассказа учителя. Просмотр презентации и видеофильмов с использованием ИКТ. Запись в тетради.</p> <p>Экскурсия в хлебный магазин</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из черствого хлеба
8	Блюда из рыбы	24	<p>Ознакомление со значением горячих рыбных блюд в питании, классификацией по способу тепловой обработки.</p> <p>Прослушивание рассказа учителя о первичной обработке рыбы, разнообразии блюд из рыбы, составление технологических карт, просмотр презентации и видеофильмов с использованием ИКТ с изображением блюд из рыбы, чтение рецептов. Запись в тетради, выполнение тестовых заданий.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <p>приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыба отварная, рыба припущенная с соусом. -рыба жареная, - рыба жареная, -рыба запеченная -рыба тушеная -приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, тефтели, фрикадельки.
9	Национальные блюда русской кухни.	20	<p>Ознакомление с блюдами русской кухни. Прослушивание рассказа учителя о русской кухне. Запись в тетради, выполнение тестовых заданий. Чтение учебника, рецептов. Работа с дополнительной литературой, выбор необходимой информации. Составление схем.</p> <p><u>Практическая работа :</u></p> <p>приготовление блюд: рассольник с грибами, похлебка картофельная, похлебка луковая, супы с крапивой, пельмени с капустой, каши.</p>
10	Салаты	30	<p>Ознакомление с технологией приготовления салатов, винегрета. Подбор и чтение рецептов, выбор рецепта приготовления блюд, составление технологических карт</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление винегрета, салата из сырых и вареных овощей, фруктов.
11	Творческие проектные работы	10	<p>Выполнение творческого проекта.</p> <p>(по выбору учащихся)</p>
12	Бутерброды	12	<p>Ознакомление с особенностями приготовления разных видов бутербродов. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые, закусочные. Дополнительные продукты для</p>

			украшения открытых бутербродов. Подбор и чтение рецептов, выбор рецепта приготовления блюд, составление технологических карт <u>Практическая работа:</u> - приготовление открытых, закрытых, закусочных бутербродов.
13	Блюда из творога	10	Ознакомление с технологией приготовления блюд из творога. Подбор и чтение рецептов, выбор рецепта приготовления блюд, составление технологических карт <u>Практическая работа:</u> - приготовление вареников с творогом, запеканки, сырников.
14	Практическое повторение	45	Выполнение практической работы, подготовка рабочего места, повторение правил техники безопасности при работе с электроплитой, режущими инструментами, горячими жидкостями. Подбор посуды, продуктов по рецепту. Приготовление блюда по технологической карте. Осуществление контроля и взаимоконтроля. Оценка качества блюда. Уборка рабочего места.
Всего		272	

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся кулинария
9 класс- 272 часов**

№ раздела	Раздел, кол-во часов	Час.	Основные виды учебной деятельности
1	Заготовка овощей, ягод, фруктов.	20	Ознакомление с технологией приготовления соков из овощей и фруктов, компотов, закусочных салатов. Чтение и запись рецептов приготовления. Практические работы: - приготовление томатного сока, соуса, яблочного сока, компотов, салатов.
2	Пищевые инфекции, пищевые отравления, глистные заболевания	10	Ознакомление с причинами возникновения пищевых инфекций и отравлений, глистных заболеваний. Оказание первой помощи.
3	Основы лечебного питания	24	Ознакомление с диетическим питанием. Характеристика диет, их назначение. Особенности приготовления диетических блюд. Холодные диетические блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки. Порядок хранения, раздачи и отпуска диетических блюд. практические работы:

			<ul style="list-style-type: none"> - приготовление салатов: свекла со сметаной, морковь с яблоками; - приготовление супов: борщ, суп слизистый из рисовой крупы; - приготовление вторых блюд: пюре картофельное с морковью, плов из рисовой крупы с фруктами, котлеты паровые; - приготовление сладких блюд и напитков: витаминный напиток из шиповника, рисовый отвар с ягодами.
4.	Блюда из мяса	32	<p>Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса. Варка мясных продуктов, её особенности. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления, отпуск.</p> <p>Жарка мяса, её способы. Блюда из жареного мяса. Запечённые мясные блюда, технология приготовления, отпуск.</p> <p>Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления, отпуск.</p> <p>Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления, отпуск.</p> <p>Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления, отпуск.</p> <p>практические работы: приготовление отварных сосисок, жарка мяса, блюда их тушеного, запеченного мяса, из котлетной массы, субпродуктов, из птицы.</p>
5.	Пищевые жиры	8	<p>Ознакомление с видами жиров по происхождению: растительные, животные, комбинированные, их использование в кулинарии.</p> <p>Растительные масла: производство, виды масел, требования к качеству, упаковка.</p> <p>Масло коровье: производство, виды сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение.</p> <p>Маргарин, кулинарные жиры: виды, требования к качеству, упаковка и хранение.</p> <p>Демонстрация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковок жиров, видов жиров <p>Практическая работа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение качества жиров, приготовление блюд с использованием жиров.
6.	Изделия из теста	38	<p>Ознакомление с технологией приготовления сладких пирогов, хвороста, кексов, изделий из слоеного теста, из пресного теста.</p> <p>Практические работы: приготовление сладких пирогов, хвороста, кексов, вареников, пельменей, лапши, пиццы, изделий из слоеного теста.</p>

7.	Кухня разных народов	20	Ознакомление с блюдами кухни разных народов. Особенности их приготовления. Практические работы: приготовление блюд : плов, вареники, борщ украинский, драники.
8.	Десерты	8	Ознакомление с рецептами приготовления десертов. Практические работы: приготовление сладкой колбасы, желе.
9.	Охрана труда в общественном питании	10	Ознакомление с организацией охраны труда в общественном питании.
10.	Вкусовые товары	10	Ознакомление с видами пряностей и приправ. Использование их в кулинарии. Поваренная соль. Виды. Правила хранения. Пищевые кислоты. Использование уксусной и лимонной кислоты. Крахмал. Сахар. Виды. Правила хранения. Практические работы: определение видов пряностей и приправ, приготовление блюд и с использованием приправ и пряностей.
11.	Трудовое законодательство	8	Ознакомление с трудовым кодексом. Основные трудовые права и обязанности рабочих и служащих. Трудовой договор. Трудовая дисциплина. Отстранение от работы. Охрана труда. Труд молодежи и женщин.
12.	Творческая проектная деятельность	20	Выполнение творческого проекта. (по выбору учащихся)
13.	Практическое повторение	64	Выполнение практической работы, подготовка рабочего места, повторение правил техники безопасности при работе с электроплитой, режущими инструментами, горячими жидкостями. Подбор посуды, продуктов по рецепту. Приготовление блюда по технологической карте. Осуществление контроля и взаимоконтроля. Оценка качества блюда. Уборка рабочего места.
	итого	272	

7. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Нормативно-правовые документы.

1. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальные нарушения)
2. [Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью \(интеллектуальными нарушениями\)"](#)
3. [Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1598 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"](#)

Информационно-коммуникативные технологии.

Компьютерный класс.

Печатные пособия.

№ п/п	Название	Автор	Издательство	Год издания	Кол-во экз.
<u>Учебные пособия для учащихся.</u>					
1	Кулинария «Повар, кондитер» Учебник для начального профессионального образования.	Анфимова Н.А.	М.: ИРПО; издательский центр « Академия», 2000.- 322с.	2000 г	5
2	Основы кулинарии Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.	Ермакова В.И.	М.: Просвещение, 1993.- 192с	1993 г	10
3	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования.	Матюхина З.П.	М.: ИРПО; издательский центр « Академия»,	2000	6
4	Товароведение пищевых продуктов. Учебник для начального профессионального образования.	Матюхина З.П.	М.: ИРПО; издательский центр « Академия»	2000	5

5	Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для начального профессионального образования.	Поморцева Т. И.	М.: - ИРПО; ПрофОбр Издат	2001	1
6	Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быт	Д.Ф.Фатыхов в А.Н. Беляхов	М.: ИРПО; издательский центр « Академия»	2001	1
<i>Дополнительная литература</i>					
1	Борщи	составитель В.М.Рошаль.	М.: Эксмо, 2004.- 64 с.	2004 г	1
2	«Варим, солим, маринуем»	составитель И.Черепанова	Издатель: Курганская областная организация Союза журналистов	1999 г.	1
3	«Гарниры на любой вкус»	оформитель Н Кудря.	М.: Эксмо	2007 г.	1
4	Общественное питание. Учебное пособие для учащихся 9-10 кл. средней школы.	Осадчая А.И.	Просвещение	1985	1
5	Праздничные бутерброды	Степанова И.В.	М.: Эксмо	2006	1
6	Украшение из овощей и фруктов.	Титц О, Флориан Х	М.: Мой мир	2006	1
7	Сушение овощей, плодов и ягод.		Москва из-во « Лабиринт-К»	2000	1

8	Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей	Мартынов С.М.	М.: Просвещение	1993	1
9	Малая кулинарная энциклопедия	Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М.	М.: Олма-пресс.Инвест.	2005	1
10	Тесто в будни и праздники вместе с детьми	Сахарова М.И.	ООО «издательство Астрель»	2002	1
11	Кулинария от А до Я	Н.П.Захарчук	Кемеровское кн.изд-во	1992	1
12	Организация детского питания в дошкольных учреждениях	А.С. Алексеев	Москва «Просвещение»	1990	10
13	Овощные блюда.	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
14	«Лучшие кулинарные рецепты»	Шмидт Х.	М.: Мой Мир.	2006	1
15	«Пирожки, пироги, пирожные»	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
16	Пловы, голубцы и долма	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
17	Мясные блюда	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
18	Овощные салаты	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
19	Мясные салаты и винегреты	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1
20	Салаты из рыбы и морепродуктов	Молоховец А.	СПб: издательство «Литера»	2003	1

21	Рыбные блюда	Молоховец. А.	СПб: издательство « Литера»	2003	1
22	Праздничные салаты	Ивушкина О.	ООО « ИД « РИПОЛ классик»	2005	1
23	Мясные салаты	Сост. О.К.Савелье ва	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2005	1
24	Советы молодому кулинару		Издательство « Советское Зауралье»	1998	1
25	Все об обычном чае	И.И Дубровин	Москва, ООО « Издательство « Яуза»	1999	1
26	Все об обычном кефире	И.И Дубровин	Москва, ООО « Издательство « Яуза»	2000	1
27	Чудо кабачки	К. Бир	Москва, мой Мир	2006	1
28	Пироги и пирожки	под ред. Ле- вашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012 г.	1
29	Блюда на пару	под ред. Ле- вашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2011	1
30	Блюда из рыбы	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
31	Свежие салаты	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
32	Блюда с фаршем	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2014	1
33	Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
34	Быстрые блюда	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
35	Супы	под ред. Левашовой	ООО « Издательство	2012	1

		Е.	ЭКСМО» Москва		
36	Кабачки. Баклажаны. Тыквы	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2012	1
37	Торты и пирожные	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2012	1
38	Завтраки	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2012	1
39	Итальянские блюда	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2012	1
40	Запеканки, крупеники, пудинги	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2012	1
41	Диета на капустном супе	Б. Риас-Бухер	Москва « Мой МИР»	2005	1
42	Омлеты и яичницы		Москва ЭКСМО	2005	1
43	Быстрая закусочка		Москва « Цитадель- трейд»	2003	1
44	Пироги	Сост.О.Н.Борисова	ФГУИПП» Кострома», РИО	2011	1
45	Украшение и сервировка стола	Авт- сост. С. Иванова	ООО № Издательство « ЭКСМО»	2012	1
46	Фантазии из овощей и фруктов	И.В Степанова	ООО « Издательство ЭКСМО» Москва	2006	1
47	Чудо пироги	Г.Л. Крупская	ООО « Т Д Издательство Мир книги»	2009	1
48	Сладкие фантазии	Л. Доран	ООО « ТД « Издательство Мир книги»	2006	1
49	Пирожные		Москва ЗАО « Фирма СТД»	2001	1
50	Кухня народов СССР	Т.В. Реутович	Минск « Полымя»	1981	1
51	Сервировка стола	К.А. Ляхова	ООО « ИД « РИПОЛ классик»	2005	1

52	Запеканки и выпечки	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
53	Праздничный стол по- русски	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
54	Детское меню	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
55	Готовим для женщин	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
56	Что любят мужчины	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
57	Легкий новогодний стол	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
58	Изысканный новогодний стол	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1
59	Блюда из мяса	Отв. за выпуск К.Суворова	Москва, ОЛМА Медиа Групп	2014	1

Методическая литература:

№ п/п	Название	Автор	Издательство	Год издания	Кол-во экз.
1	Социально-бытовая ориентировка в специальных(коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя)	Т.А.Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петриков, Н.М Платонова, А.М.Щербакова	Гуманитарный издательский центр « Владос» Москва	2008	1
2	Технология 5-11 Предметные недели в	авт-сост. Е.Д Володина, В.Ю	Издательство	2008	1

	школе	Суслина.	« Учитель» Волгоград, 2008 г.		
3	Методы активизации познавательной деятельности учащихся в процессе преподавания специальных предметов при обучении профессии « повар, кондитер»	Авт-сост. Кукарекина, О.А.Сычугова	ИПК и ПРО, Курган	1998	1
4	Азбука правильного питания	авт- сост.Е В Езушина	издательство « Учитель» Волгоград	2008 г.	1
5	Введение в мир профессий	авт-сост. О.Е.Багрова и др.	Издательство« Учитель» Волгоград	2009	1
6	Класные часы 5-11 классы. Диалоги о здоровье: мастерские, тренинги, деловые игры, беседы	авт-сост. С.А. Брагина	издательство « Учитель» Волгоград,	2009 г.	1
7	Мой выбор, мой путь!	Авт. сост. Пинигина	ИРОСТ, Курган	2011	1
8	Готовим воспитанников к самостоятельной жизни	Авт. сост. Тюменцева В.В	ИРОСТ, Курган	2012	1
9	Здоровый образ жизни в современной школе	Е.А.Воронова	Ростов-на- Дону « Феникс»	2011	1
10	Общество хороших манер	И.А. Агапова	издательство « Учитель» Волгоград	2009	1

Папки

№ п/п	Название	Кол-во
1	Посуда в картинках	1

2	Посуда, инструменты, приспособления	1
3	Правила составления меню	1
4	Сервировка стола	1
5	Безопасные приемы работы	1
6	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1
7	Правила хранения продуктов в холодильнике	1
8	Кухня и ее оборудование	1
9	Личная гигиена	1
10	Гигиена питания	1
11	Обработка рыбы	1
12	Блюда из рыбы	1
13	Холодные блюда и закуски	1
14	Блинная неделя	1
15	Изделия из теста	1
16	Блюда из яиц и творога	1
17	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1
18	Пряности и приправы	1
19	Обработка овощей	2
20	Блюда из овощей	1
21	Заготовки из овощей, фруктов и ягод	1
22	Супы	2
23	Бутерброды	1
24	Украшения блюд	1
25	Мясные блюда	1
26	Кухня народов мира	1
27	Сладкие блюда	1
28	Обработка мяса и сельскохозяйственной птицы	1

29	Соусы	1
----	-------	---

Инструкционно - технологические карты

№ п/п	Название	Количество
1	Инструкционно - технологические карты по теме: «Блюда из рыбы»	14
2	Инструкционно - технологические карты по теме: «Холодные блюда и закуски»	35
3	Инструкционно - технологические карты по теме: «Изделия из теста»	23
4	Инструкционно - технологические карты по теме: «Блюда из творога»	11
5	Инструкционно - технологические карты по теме: «Супы»	27
6	Инструкционно - технологические карты по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»	17
7	Инструкционно - технологические карты по теме «Блюда из мяса»	24
8	Инструкционно - технологические карты по теме «Блюда и гарниры из овощей»	36
9	Инструкционно - технологические карты по теме «Блюда из яиц»	16
10	Инструкционно - технологические карты по теме «Салаты»	19
11	Инструкционно - технологические карты по теме «Соусы»	12

Индивидуально- дифференцированные карточки

№	Класс	Раздел, тема	Количество
---	-------	--------------	------------

		экземпляров
1	Обработка овощей	45
2	Обработка рыбы	23
3	Обработка мяса	32
4	Тепловая кулинарная обработка продуктов	20
5	Соусы	32
6	Супы	76
7	Блюда из овощей	45
8	Блюда из яиц и творога	35
9	Блюда из мяса	46
10	Блюда из рыбы	43
11	Изделия из теста	70
12	Гигиена и санитария	35
13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	25
14	Организация общественного питания	25
15	Пищевые вещества	32
16	Холодные блюда и закуски	43
17	Сладкие блюда и напитки	30
18	Блюда из грибов	12
19	Пищевые отравления	25

Плакаты

№ п/п	Название	Год приоб.	Издательство, автор
1	Первичная обработка продуктов	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.

2	Формы нарезки продуктов	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
3	Приемы тепловой обработки продуктов	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
4	Соотношение меры и массы некоторых продуктов	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
5	Схема приготовления мясного бульона	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
6	Схема приготовления заправочного супа	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
7	Схема приготовления мясных котлет	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
8	Схема приготовления отварной и жареной рыбы	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
9	Схема приготовления сырников	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
10	Схема приготовления омлета	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
11	Схема приготовления каш	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
12	Схема приготовления дрожжевого теста	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
13	Схема приготовления песочного теста	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
14	Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
15	Схема приготовления винегрета	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.

16	Организация рабочего места и правила ТБ	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
17	Хранение продуктов	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
18	Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
19	Столовая посуда	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.
20	Правила поведения за столом	2016	« Экзамен» 2015 г. Рощупкина Е.В.

Банк презентации по кулинарии

1. Приготовление салатов из овощей
2. Искусство сервировки
3. Застольный этикет
4. Заготовка продуктов. Приготовление солений из овощей
5. Пицца - популярное блюдо
6. Полезная и вредная пицца
7. Творожное печенье с семечками
8. Правила Тб на кухне
9. Пицца гавайская
10. Сладкие блюда
11. Холодные блюда из творога

12. Роль витаминов в жизни человека
13. Роль овощей в питании элит в жизни молодых людей
14. Проект здоровый ужин для всей семьи
15. Приготовление блюд из творога
16. Витаминный салат
17. Виды бутербродов
18. Блюда из теста
19. Дрожжевое опарное тесто
20. Пирамида здорового питания
21. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
22. Витамины
23. Праздник салата
24. Винегрет- шоу
25. Сервировка стола к празднику
26. Физиология питания
27. Сервировка праздничного стола
28. Сервировка стола к ужину
29. Сервировка стола
30. Холодные десерты
31. Изделия из жидкого теста
32. Блины
33. Мясо и блюда из него
34. Бутерброды- 2
35. Кулинария.
36. Овощи
37. Витамины

проекты:

- « Бутерброды»
- «Воскресный завтрак»
- « Приготовление торта « Изюминка»
- «Мясное рагу с овощами»
- «Любимый салат моей семьи»
- « Вафельные трубочки»
- « Козинаки своими руками»
- « Кекс с лимоном»
- « Салат весенняя фантазия»
- « Снежный десерт»
- « Блинчики»
- « Сладкая колбаса»
- « Торт Зебра»
- « Манты»
- « Крауссаны к завтраку»
- « Казахское блюдо: баурсаки»

Перечень интернет ресурсов

Калог кулинарных русскоязычных сайтов.

Едим Дома

<http://www.edimdoma.ru/>

Возможность публиковать свои рецепты и фотографии блюд, оценивать чужие, сравнивать по ингредиентам, рейтингу; создавать собственную кулинарную книгу и др. Каталог рецептов с поиском по параметрам.

Тематика: еда, авторские рецепты ; *Жанр:* социальная сеть



RussianFood.com

<http://www.russianfood.com/>

База рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости. Есть живой форум.

Тематика: национальная кухня, рецепты ; *Жанр:* сайт, форум



<http://nyam.ru/>

Каталог авторских фото-рецептов с поиском по ингредиентам. Возможность создавать сообщества, персональные кулинарные книги. Очень красивый сайт.

Тематика: рецепты ; *Жанр:* сайт, сообщества



<http://www.gastronom.ru/>

Один из лидеров кулинарного рунета. Коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы. Форумы, блоги.

Тематика: еда, рецепты, кулинария ; *Жанр:* портал, сообщества, блоги



<http://kuking.net/>

Тысячи кулинарных рецептов, на праздник и на каждый день. Советы о приготовлении множества блюд. Поиск по базе более 100 000 рецептов. Библиотека книг о питании. Имеется посещаемый форум.

Тематика: рецепты, национальные кухни ; *Жанр:* сайт, форум



<http://www.koolinar.ru/>

"Мы знаем толк как приготовить". Большой клуб любителей вкусной еды. Имеется база рецептов (более 90 000): по блюдам, вкусам, продуктам, национальным кухням. Галерея поваров, чат, клуб. Очень живое общение в блогах.

Тематика: рецепты ; *Жанр:* портал, сообщество



<http://kedem.ru/>

Рецептурная книга. Кулинарная школа: основы мастерства, советы. Кухни мира. Кулинарные энциклопедии и гороскоп. Основы сервировки, правила этикета. Форумы.

Тематика: рецепты, диеты ; Жанр: сайт, форум

SAY7.INFO

<http://www.say7.info/>

Очень простой и симпатичный сайт, полностью без рекламы. Иллюстрированные рецепты салатов, закусок, мясных блюд, выпечки и прочее. Посещаемый форум. Рассылка рецептов.

Тематика: авторские рецепты ; Жанр: сайт, форум



<http://www.povarenok.ru/>

Кулинарные советы, новости, конкурсы. Возможность добавлять свои рецепты и статьи. Рейтинг материалов. Форум, блоги.

Обзор сайта [поваренок.ру](http://www.povarenok.ru/)

Тематика: кулинария, рецепты ; Жанр: социальная сеть, сообщества



<http://gotovim-doma.ru/>

Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению. Фотографии. Собственная программа "Кулинарный блокнот"

Тематика: рецепты ; Жанр: блог, форум

ХОРОШАЯ КУХНЯ

<http://www.good-cook.ru/>

Авторские рецепты разнообразных блюд с подробными инструкциями по приготовлению, иллюстрациями, советами и комментариями посетителей.

Тематика: авторская кухня ; Жанр: сайт, форум

COOK N' EAT

<http://www.cook-n-eat.net/>

Гастрономический сайт с кулинарным уклоном. Постоянно пополняемый сборник авторских кулинарных рецептов с подробным описанием и пошаговыми фотографиями. Практические советы по выбору кухонного инвентаря и приготовлению различных блюд.

Тематика: гастрономия, пошаговые рецепты ; **Жанр:** блог, сообщество

DayRecept.ru <http://dayrecept.ru/>

Ищете простые и вкусные рецепты для своих кулинарных экспериментов? Или сами умеете хорошо готовить и знаете много оригинальных рецептов? Тогда наш сайт - это то, что Вам нужно!

Тематика: рецепты, статьи ; **Жанр:** сайт, форум



<http://racion.net/>

Сайт рецептов + кулинарный блог. Пошаговые фото и видео к каждому рецепту. Есть фильтры по: Время приготовления, Сложность, Калорийность, Режим питания, Способ приготовления, Кухонная техника, Рецепты по продуктам, Национальна кухня.

От себя лично - очень симпатичный ресурс, будет время, сделаю обзор.

Тематика: пошаговые рецепты, статьи ; **Жанр:** сайт, блог



<http://hopsop.ru/>

Оригинальные рецепты приготовления блюд в микроволновке. Простые и вкусные блюда, которые можно приготовить без труда, как в духовке, так и на газовой плите. Здесь Вы найдете рецепты приготовления блюд из мяса, овощей и морепродуктов.

Тематика: специализированные рецепты ; **Жанр:** сайт



<http://vkysno-vcem.ru/>

Шкатулка невероятных рецептов на любой вкус. Блюда на каждый день порадуют простотой приготовления и доступностью, домашние заготовки, а так же советы и секреты на кухне. Авторский курс «Карвинг: от простого к сложному»

Тематика: карвинг, статьи, рецепты ; **Жанр:** сайт



<http://kak-prigotovit.ru/>

На нашем сайте вы можете найти большое количество уникальных кулинарных рецептов. Собрание полезных кулинарных советов так же ждут вас. У нас вы найдете много интересной и полезной информации о рецептах, способах приготовления и ингредиентах!

Тематика: статьи, рецепты ; Жанр: сайт



<http://365-menu.ru/>

365 меню на каждый день
Рецепты вкусных блюд для будней и праздников. Специально для тех, кто хочет приготовить что-то оригинальное и вкусное, порадовать близких и удивить неожиданных гостей. Интересные советы и идеи для начинающих и продвинутых кулинаров!

Тематика: рецепты ; Жанр: блог



<http://smakota.ho.ua/>

Лучшие рецепты и всегда самые свежие с полным описанием и пошаговыми фото, у нас вы найдёте все рецепты десертов, тортов, первых блюд, второго, рецепты салатов, бутербродов, закусок и ещё много других блюд, также вы сможете найти у нас фото оформления бутербродов, закусок, салатов, одним словом всё что только пожелает ваша душа.

Тематика: рецепты, статьи ; Жанр: сайт



<http://findfood.ru/>

Самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.

Тематика: питание, рецепты ; Жанр: социальная сеть, портал



<http://mecook.ru/>

Самые модные кулинарные рецепты. Самые популярные кухни. Самые охраняемые кулинарные секреты. Готовим дома изысканные кулинарные шедевры от мировых поваров по рецептам с фотографиями.

Тематика: рецепты ; Жанр: сайт



<http://www.ilya-povar.ru/>

Простые рецепты кулинарных шедевров! У нас вкусно и уютно.

Тематика: рецепты ; Жанр: блог



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ СО ВСЕГО МИРА

<http://kalaeva.com/>

«Кулинарные рецепты со всего мира»
Авторский, кулинарный блог в которой собираются рецепты приготовления различных блюд. Здесь каждый найдет для себя что-то интересное что можно приготовить к завтраку, к обеду или к ужину.

Тематика: рецепты, национальные кухни; Жанр: авторский блог



<http://kulinariya123.blogspot.ru/>

Кулинарная книга Алии
Простые домашние рецепты из доступных продуктов с пошаговыми фотографиями.

Тематика: рецепты ; Жанр: блог



<http://edagurmana.com/>

Кулинарный сайт Гурман. Он создан для тех, кто любит готовить и вкусно кушать. На нашем сайте Вы найдете множество рецептов и сможете поделиться своими кулинарными шедеврами.

Тематика: рецепты ; Жанр: сайт, сообщество



<http://chto-gotovit.ru/>

«Что готовить? Пошаговые фото рецептов»
Очень подробно описаны и проиллюстрированы авторскими фотографиями способы приготовления домашних блюд повседневной и праздничной кулинарии. Все продукты и технологии их обработки доступны даже начинающим кулинарам. Вкусно, просто, доступно!

Тематика: пошаговые фото рецептов ; Жанр: сайт



<http://ligakulinarov.ru/>

Только авторские рецепты с пошаговыми фото от наших пользователей. Кулинарные конкурсы и авторские блоги.

Тематика: авторские рецепты, кулинария ; Жанр: сайт, форум, блоги



<http://sterngotovit.com/forum/>

Дорогие друзья!
На этом сайте вы не найдёте рецепта черепашьего супа или фрикасе из телятины по-старофранцузски.
Мы пытаемся помочь хозяйкам, которые готовят каждый день из самых обычных продуктов, кормить своих близких вкусно, разнообразно и при этом не проводить у плиты слишком много времени.
Надеемся, что и начинающие кулинары смогут найти на форуме полезную информацию.

Тематика: кулинарные советы, рецепты ; Жанр: форум

РецептForMen.ru



<http://receptformen.ru/>

Рецепты для мужчин. Молодой, но перспективный сайт. Рецепты в картинках всё просто и понятно.

Тематика: мужские рецепты ; Жанр: блог



<http://www.mmenu.com/>

Кулинарный портал Миллион Меню — это собрание проверенных рецептов с пошаговыми фотографиями, статьи экспертов в области кулинарии, общение с другими любителями кулинарии и домашнего очага и многое другое.

Тематика: рецепты, статьи ; Жанр: сайт, форум, социальная сеть



<http://yummytours.ru/>

Кулинарный сайт "Вкусные путешествия" — рецепты со всего мира. Приглашаем Вас во вкусное путешествие по разным странам мира. В этом путешествии мы познакомимся с национальными кухнями и кулинарными традициями разных народов мира и узнаем рецепты их приготовления.

Тематика: кухни мира, статьи ; *Жанр:* сайт

Кулинар

<http://reporter-m.ru/>

Кулинарный портал от репортёра. Первые блюда, Вторые блюда — закуски и салаты, выпечка и напитки. Найдёте всё что пожелаете!

Тематика: рецепты, обзоры ресторанов ; *Жанр:* сайт, портал

Gotovim5min.ru

<http://gotovim5min.ru/>

Быстрые рецепты для приготовления еды за короткое время, идеальный вариант для тех, кто торопится, когда некогда, на нашем сайте можно найти рецепт на любой вкус! В помощь домохозяйке, холостяку, школьнику или школьнице, или — чего уж там — если просто лень долго готовить.

Тематика: рецепты ; *Жанр:* блог

КУЛИНАРОЧКА

<http://kulinaro4ka.co.il/>

Кулинарочка. Рецепты домашней кухни. На нашем сайте Вы сможете найти рецепты блюд, которые легко сможете приготовить дома, без специального оборудования и профессиональных навыков. У нас Вы найдете вкусные, доступные и оригинальные рецепты домашней кухни.

Тематика: домашняя кухня ; *Жанр:* сайт



TastyLive

<http://tastylive.ru/>

Авторские кулинарные рецепты блюд различной кухни. Каждый рецепт сопровождается оригинальными пошаговыми фото, подробным описанием и системой оценки. Любой пользователь, разделяющий наше увлечение кулинарией, может зарегистрироваться и поделиться своими кулинарными шедеврами.

Тематика: авторские рецепты ; *Жанр:* блог

