

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат»

671325 Заиграевский район
с. Новая Брянь ул. Школьная, 5

тел/факс 8(30136)53-3-02
эл.адрес: nskoshi@govrb.ru

<p>«Рассмотрено» на заседании методического объединения протокол № <u>1</u> <i>Хасанова</i> Рук. МОУТ Хасанова К.Н. от <u>31.08.2023</u></p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УМР <i>Дашиева</i> Д.В. Дашиева от <u>01.09.2023</u></p>	<p>«Утверждено» Директор школы <i>Сапожникова</i> Е.Г. Сапожникова от <u>01.09.2023</u></p> 
---	--	--

Адаптированная рабочая программа

Предмет: Профильный труд (Поварское дело)

Класс: 8

Учебный год: 2023-2024

Учитель: Мартынова Маргарита Владимировна

Квалификационная категория: нет

с. Новая Брянь

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная рабочая программа по предмету «Профильный труд (Поварское дело)» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ «Новобрянской СКОШИ» на 2023-2024 учебный год и следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.2014.
3. Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.
4. Учебный план АООП (вариант 1) на 2023-2024 учебный год ГБОУ «Новобрянская СКОШИ».
5. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых общеобразовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» в соответствии с учебным планом входит в предметную область «Технология». Освоение данной рабочей программы планируется в 8 классе. Количество часов, выделяемое на освоение программы, составляет: в 8 классе- 2 часа в неделю, 68 часов в год.

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

Учебный предмет «Профильный труд» должен способствовать решению следующих задач:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся 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, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

- 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 обучающихся;
- 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.

Учебный предмет «Поварское дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

Целью обучения учебному предмету Технология «Поварское дело» является: Формирование у обучающихся необходимого объема до-профессиональных знаний и обще-трудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи программы:

1. Введение первоначальных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Основная форма организации учебного процесса – урок, практические работы, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся.

Формами организации урока являются: индивидуальная, групповая, парная, дифференцированно - групповая, фронтальная работы.

Виды: урок, самостоятельная работа, диагностические и контрольные проверочные работы.

Формы и методы работы обучающегося и педагога:

- способы преподавания: рассказ, беседа, объяснение, то есть приёмы, в которых основная роль принадлежит учителю. Задача ученика сводится к восприятию, к пониманию, запоминанию и воспроизведению полученной в ходе урока информации и преподаваемого материала;

- способы учения: выполнение упражнений, самостоятельные и практические работы, то есть приёмы, главная роль в которых принадлежит ученикам, учитель же контролирует усвоение знаний, помогает и направляет учащегося.

Коррекционно-развивающие задачи

1. Коррекцию познавательной деятельности обучающихся путем систематического и целенаправленного воспитания и совершенствования у них правильного восприятия формы, строения, величины, цвета предметов, их положения в пространстве, умения находить в трудовом объекте существенные признаки, устанавливать сходство и различие между предметами.
2. Развитие аналитико-синтетической деятельности, деятельности сравнения, обобщения; совершенствование умения ориентироваться в задании, планировании работы, последовательном изготовлении изделия;
3. Коррекцию ручной моторики; улучшение зрительно-двигательной координации путем использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением разнообразного трудового материала.

**Место реализации Адаптированной рабочей программы
по предмету «Поварское дело» в 8 классе**

Республика Бурятия, Заиграевский район, с. Новая Брянь, ул. Школьная, д. 5,
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новобрянская
специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат».

**Результаты освоения рабочей программы по учебному предмету «Поварское дело»
в 8 классе**

Личностные результаты:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные результаты

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;

– понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
 - классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
 - мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
 - работать по технологической карте;
 - уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
 - пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
 - уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
 - знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
 - осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
 - использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
 - развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.
- профильному труду.

Формирование базовых учебных действий

Личностные базовые учебные действия:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации.

Коммуникативные базовые учебные действия:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;
- использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные базовые учебные действия:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач,
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

-адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные базовые учебные действия:

-дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

-использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

-использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Система оценки достижений предметных результатов, обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и формы контроля.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося во владении социальными(жизненными)компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

0 баллов- нет фиксируемой динамики;

1 балл- минимальная динамика;

2 балла - удовлетворительная динамика;

3 балла - значительная динамика.

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

- Качество изготовленного учащимся объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).

- Прилежание ученика во время работы.

- Степень умственной отсталости.

- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.

- Уровень физического развития ученика.

Устный ответ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

– воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью,
- демонстрирует несвязную монологическую речь;
- воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет операции;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
- умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1–2 неточности:
- неаккуратно выполняет действия;
- незначительно нарушает пооперационную последовательность.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3–4 ошибки при выполнении, неточности при обработке:
- грубо нарушает пооперационную последовательность;
- нарушает правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 четверть 16 часов

Вводное занятие

➤ Кулинарный цех, производство

Техника безопасности при работе в кабинете. Предупреждение травматизма.

Бытовые электроприборы в современной жизни: «Мультиварка».

➤ Яйцо, молоко

Блины: история приготовления, виды.

Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля».

Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Технология приготовления «Ленивые хачапури».

➤ Овощи, фрукты

Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля: очистка, нарезка, кулинарное использование. Виды тепловой кулинарной обработки. Жарка.

Технология приготовления «Жареный картофель».

Особенности обработки капустных листьев.

Нарезка, кулинарное использование.

Технология приготовления «Тушеная капуста».

Особенности обработки корнеплодов. Морковь, свёкла: нарезка, кулинарное

использование. Особенности обработки тыквенных, томатных. Кабачок, томат: нарезка, кулинарное использование.

Технология приготовления «Овощное рагу».

Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача.

Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».

Технология приготовления «Винегрет».
Технология приготовления «Салат «Оливье».
Технология приготовления «Салат с сухариками».

2 четверть 16 часов

➤ Крупа, макаронные изделия.

Макаронны: ценность продукта, виды. Полуфабрикат. Технология приготовления «Макаронны «Ароматные».

Знакомство с пастами: история, виды, способы приготовления. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».

Макаронны: сорта, состав, использование.

Технология приготовления: «Макаронны по-флотски».

Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом».

Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».

➤ Мясо, рыба.

Технология приготовления блюд. «Супы». Классификация супов. Виды бульонов.

Правила варки. Технология приготовления «Бульон овощной».

Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем»

Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем»

Технология приготовления: «Рассольник домашний».

3 четверть 20 часов

Фарш: знакомство, виды, правила приготовления. Составление технологической карты.

Технология приготовления «Фарш домашний».

Технология приготовления: «Суп с фрикадельками».

Котлеты: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние».

Технология приготовления: «Биточки».

Технология приготовления: «Тефтели».

Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».

➤ Кондитерские изделия, молочные напитки, грибы.

Кондитерские изделия: знакомство, виды. Составление технологической карты.

Технология приготовления: «Печенье «Минутка».

Технология приготовления: «Печенье «На рассоле».

Технология приготовления: «Колбаска из печенья»

4 четверть 16 часов

Молочные напитки, их характеристика

Торты, кексы: знакомство, ассортимент, виды. Составление технологической карты.

Технология приготовления: «Торт «Домашний».

Технология приготовления: «Шоколадный кекс».

Пицца: знакомство, виды ассортимент. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти».

Съедобные грибы, их пищевая ценность, распознавание по внешним признакам.

Особенности кулинарной обработки различных грибов Обработка сушеных грибов.

Содержание разделов

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов	Контрольные работы, тесты
1.	Кулинарный цех, производство	2	
3.	Яйцо, творог, молоко	4	
4.	Крупа, макаронные изделия, горох	10	
5.	Овощи, фрукты	10	2
	Мясо, рыба	20	
	Кондитерские изделия, молочные напитки, грибы.	22	2
Итого:		68	4

Календарно – тематическое планирование «поварское дело» 8 класс

№	Тема	Кол-во часов	Дата по факту	Дата по плану
1 четверть - 16 часов				
1	Вводное занятие Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Мультиварка».	2		
2	Блины: история приготовления, виды. Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля»	2		
3	Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта, упаковка. Технология приготовления «Ленивые хачапури».	2		
4	Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля: очистка, нарезка, кулинарное использование. Виды тепловой кулинарной обработки. Жарка. Технология приготовления «Жареный картофель».	2		
5	Особенности обработки капустных листьев. Нарезка, кулинарное использование. Технология приготовления «Тушеная капуста».	2		
6	Особенности обработки корнеплодов. Морковь, свёкла: нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки тыквенных, томатных. Кабачок, томат: нарезка, кулинарное использование. Технология приготовления «Овощное рагу».	2		
7	Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение,	2		

	подача. Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».			
8	Технология приготовления «Винегрет».	1		
9	Контрольный тест 1 четверть	1		
2 четверть – 16 часов				
10	Макаронны: ценность продукта, виды. Полуфабрикат. Технология приготовления «Макаронны «Ароматные».	2		
11	Знакомство с пастами: история, виды, способы приготовления. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».	2		
12	Макаронны: сорта, состав, использование. Технология приготовления: «Макаронны по-флотски».	2		
13	Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом».	2		
14	Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».	2		
15	Технология приготовления блюд. «Супы». Классификация супов. Виды бульонов. Правила варки. Технология приготовления «Бульон овощной».	2		
16	Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем»	2		
17	Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем»	1		
18	Контрольный тест 2 четверть	1		
3 четверть – 20 часов				
19	Фарш: знакомство, виды, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш домашний».	2		
20	Технология приготовления: «Суп с фрикадельками».	2		
21	Технология приготовления: «Рассольник домашний».	2		
22	Котлеты: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние».	2		
23	Технология приготовления: «Биточки».	2		
24	Технология приготовления: «Тефтели».	2		
25	Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».	2		
26	Кондитерские изделия: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка».	2		
27	Технология приготовления: «Печенье «На рассоле».	2		
28	Технология приготовления: «Колбаска из печенья»	1		
29	Контрольный тест 3 четверть	1		
4 четверть – 16 часов				
30	Молочные напитки, их характеристика	2		
31	Технология приготовления: Заваривание и подача чая	2		
32	Технология приготовления: Какао, горячего шоколада.	2		
33	Торты, кексы: знакомство, ассортимент, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний».	2		
34	Технология приготовления: «Шоколадный кекс».	2		
35	Пицца: знакомство, виды ассортимент. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти».	2		
36	Съедобные грибы, их пищевая ценность, распознавание по внешним признакам	2		
37	Особенности кулинарной обработки различных грибов Обработка	1		

	сушеных грибов			
40	Контрольный тест 4 четверть	1		
		68ч		

**Контрольно – измерительные материалы (см. Приложение)
ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Сведения об учебно-методическом комплексе:

- 1.Учебниками 8 класс не обеспечены
- 2.Рабочими тетрадями 8 класс не обеспечены.

Дополнительная литература для учителя

- 1.Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
- 2.Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
- 3.Ковалёв Н .И. Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2003.
- 4.Виктор Александрович Барановский Профессия повар. Учебное пособие «Современная школа» 2006
- 5.Качурина Т.А.Кулинария : учеб.пособие. – 7-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
6. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский цент «Академия», 2008.
7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания. - М.: Феникс, 2012.
8. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009

Дополнительная литература для родителей и обучающихся:

- 1.Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
- 2.Ковалёв Н .И. Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2003.
- 3.Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский цент «Академия», 2008.
- 4.Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания. - М.: Феникс, 2012.
- 5.Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009

Цифровые образовательные ресурсы (список сайтов):

1. www.detstvopress.ru издательство «Детство – пресс».
2. www.uchitel.avtlg.ru – издательство «Учитель»
3. <http://pedmir.ru>- издательство СМИ «Педагогический мир»
4. www.viki.rdf.ru
5. <http://all-origami.ru/>
6. <http://ru.wikipedia>.
7. <http://www.librero.ru/>

Автоматизированное рабочее место учителя:

1. ЖК телевизор
2. Холодильник
3. Мультиварка
4. Мясорубка

5. Варочная панель
6. Духовой шкаф
7. Кухонный комбайн
8. Посудомоечная машина
9. Кухонный гарнитур
10. Кухонная посуда
11. Столовая посуда
12. Разделочные доски
13. Электромясорубка
14. Кухонный инвентарь
15. Разделочные доски
16. Электромясорубка
17. Кухонный инвентарь

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В 8 КЛАССЕ

№	Наименование темы, раздела.	Кол-во часов	Предметно-информационная составляющая(знать, понимать) Минимальные умения	Деятельностно-коммуникативная составляющая(уметь) Достаточные умения.	Средства
1 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ					
РАЗДЕЛ 1: Кулинарный цех, производство-2 часа					
1	Урок 1: Вводное занятие Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Мультиварка».	2	Знать: различать, называть, применять бытовые приборы, соблюдая технику безопасности. различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Уметь: различать, называть, подбирать, применять бытовые приборы; понимать условные обозначения. Выполнять уход за электробытовым прибором и правила техники безопасности при работе с ним.	Кухонные принадлежности. Плакаты
РАЗДЕЛ 2: Яйцо, молоко – 4 часа					
2	Урок 1: Блины: история приготовления, виды.Технология приготовления «Блины с начинкой из картофеля»	2	различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием.	различать виды блинов, соотносить внешний вид блинов с названием. Иметь понятие об истории, традициях, способах подачи и украшении русских блинов.	Технологическая карта. Телевизор с презентацией.
3	Урок 2: Сыр: пищевая ценность, стадии производства. Виды сыра, сорта,	2			Плакат по классифик

	упаковка. Технология приготовления «Ленивые хачапури».				ации овощей.
Раздел 3:Овощи, фрукты-10 часов					
4	Урок 1: Обработка овощей. Схема технологического процесса обработки овощей. Особенности обработки картофеля: очистка, нарезка, кулинарное использование. Виды тепловой кулинарной обработки. Жарка. Технология приготовления «Жареный картофель».	2	Последовательность первичной обработки Способы обработки овощей, технологию приготовления картофеля жареного	Выполнять первичную обработку овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка).	Плакат по классификации овощей
5	Урок 2: Особенности обработки капустных листьев. Нарезка, кулинарное использование. Технология приготовления «Тушеная капуста».	2	выполнять первичную обработку овощей с помощью учителя.	выполнять первичную обработку овощей соблюдая правила ТБ при работе инструментами. Определять сходства и различия обработки различных овощей	Варочная панель, кухонные принадлежности
6	Урок 3: Особенности обработки корнеплодов. Морковь, свёкла: нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки тыквенных, томатных. Кабачок, томат: нарезка, кулинарное использование.Технология приготовления «Овощное рагу».	2	соотносить название с внешним видом овощей. Технологию приготовления «Овощное рагу».	дифференцировать и объединять в группы различные овощи. Иметь представление об истории возникновения овощей; их сходствах, различиях. приготовить «Овощное рагу».	Варочная панель, кухонные принадлежности
7	Урок 4: Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача.	2	Технологию приготовления салата овощного	Приготовить овощной салат	Стол, кухонный нож,

	Технология приготовления «Салат из свежей капусты с огурцом».				разделочная доска
8	Урок 5: Технология приготовления «Винегрет».	1	Санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений, посуды, инвентаря; различные виды нарезки овощей: дольками, соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками	Нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками, морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками, свёклу- соломкой, кубиками, ломтиками, капусту- соломкой, шашками, крошкой, лук-кольцами, полукольцами, кубиками	Варочная панель, кухонные принадлежности
9	Урок 6:Контрольный тест за 1 четверть.	1	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий под руководством учителя.	Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Тест.
2 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ					
Раздел 4:Крупа, макаронные изделия -10 часов					
10	Урок 1: Макароны: ценность продукта, виды. Полуфабрикат. Технология приготовления «Макароны «Ароматные».	2	соотносить внешний вид круп с названием.	Определять понятия «крупа, гарнир». Соотносить виды круп с названием, подготовкой к тепловой обработке.	Варочная панель, кухонные принадлежности, наглядные

					пособия
11	Урок 2: Знакомство с пастами: история, виды, способы приготовления. Технология приготовления «Спагетти отварные с маслом».	2	Технологию приготовления спагетти	Правильно приготовить спагетти	Варочная панель, кухонные принадлежности,
12	Урок 3: Макароны: сорта, состав, использование. Технология приготовления: «Макароны по-флотски».	2	Правила размораживания мяса	Определять качество мяса и вид мяса.	Варочная панель, кухонные принадлежности, наглядные пособия
13	Урок 4: Технология приготовления: «Запеканка из макарон с яйцом».	2	Технологию приготовления различных бульонов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.	Готовить запеканку из макарон с яйцом	Плакаты, посуда, варочная панель, инструкции и по Т Б
15	Урок 5: Технология приготовления: «Запеканка из макарон с фаршем».	2	Технологию приготовления различных супов	Работать с варочной панелью	Варочная панель, посуда, технологические карты
Раздел 4: Мясо – 6 часов					
16	Урок 1: Технология приготовления блюд. «Супы». Классификация супов. Виды бульонов. Правила варки. Технология	2	Технологию приготовления различных супов, технологию приготовления различных бульонов, правила техники безопасности при работе с горячей	Готовить различные бульоны., соблюдать технику безопасности	Мультиварка, посуда

	приготовления «Бульон овощной».		жидкостью и посудой, электроплитой.		
17	Урок 2: Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем»	2	Технологию приготовления, технику безопасности	Работать с варочной панелью, ножом, теркой. Приготовить суп щи	Варочная панель, кухонные принадлежности, наглядное пособие
18	Урок 3: Технология приготовления «Борщ с капустой и картофелем»	1	Технологию приготовления борща	Готовить суп борщ.	Варочная панель, кухонные принадлежности, наглядное пособие
19	Урок 4: Контрольный тест за 2 четверть	1	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий под руководством учителя.	Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Тест.
3 ЧЕТВЕРТЬ -20 ЧАСОВ					
Раздел 5: Мясо – 14 часов					
20	Урок 1: Фарш: знакомство, виды, правила приготовления. Составление технологической карты. Технология приготовления «Фарш домашний».	2	Правила размораживания мяса. Технологию приготовления «Фарш домашний».	Готовить фарш из мяса.	Мясорубка, Варочная панель, кухонная посуда.
21	Урок 2: Технология приготовления: «Суп с фрикадельками».	2	Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой,	Приготовить суп с фрикадельками	Варочная панель,

			электроплитой.		кухонный комбайн, технологическая карта
21	Урок 3: Технология приготовления: «Рассольник домашний».	2		Готовить рассольник домашний	Посуда, варочная панель, стол.
22	Урок 4: Котлеты: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Котлеты домашние».	2	Технология приготовления Котлеты домашние	Приготовить котлеты домашние	Наглядное пособие, варочная панель, кухонная посуда.
23	Урок 5: Технология приготовления: «Биточки».	2	Технологию приготовления: «Биточки». Правила техники безопасности	Готовить биточки	Кухонная посуда, мясорубка, духовой шкаф
24	Урок 6: Технология приготовления: «Тефтели».	2	Технологию приготовления: «Тефтели».	Пользоваться посудой и ингредиентами для приготовления тефтель	Кухонная посуда, мясорубка, духовой шкаф
25	Урок 7: Технология приготовления: «Фрикадельки в томатном соусе».	2	Технология приготовления Фрикадельки в томатном соусе	Приготовить фрикадельки с соусом и подать их на стол.	Варочная панель, кухонный комбайн

РАЗДЕЛ 6 : Кондитерские изделия, молочные напитки, грибы – 6 часов.

26	Урок 1: Кондитерские изделия: знакомство, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Печенье «Минутка».	2	Виды теста, сырье для его приготовления. Технология приготовления: «Печенье «Минутка».	Готовить Печенье минутка	Наглядные пособия, духовой шкаф
27	Урок 2: Технология приготовления: «Печенье «На рассоле».	2	Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий	Приготовить печенье на рассоле	посуда, варочная панель духовой шкаф.
28	Урок 3: Технология приготовления: «Колбаска из печенья»	1	Технологию приготовления: «Колбаска из печенья»	Приготовить колбаску из печенья	кухонная посуда.
29	Урок 4: Контрольный тест за 3 четверть	1	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий под руководством учителя.	Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Тест.
4 ЧЕТВЕРТЬ-18 ЧАСОВ					
РАЗДЕЛ 7 : Кондитерские изделия, молочные напитки, грибы – 18 часов.					
30	Урок 1: Молочные напитки, их характеристика	2	различать молоко по виду животного: коровье, козье, овечье, кобылье. Формирование знаний о составе, питательной ценности молока; сравнение различных видов молока по составу.	Различать молоко по виду. Называть полезные вещества; знать состав, уметь сравнивать различные виды молока с опорой на таблицу.	Плакаты, Наглядные пособия, телевизор.
31	Урок 2: Технология приготовления: Заваривание и подача чая	2	Пищевую ценность, правила заваривания чая	Заваривать чай, сервировать стол.	Чайник, варочная панель
32	Урок 3: Технология приготовления:	2	Теоретические сведения о горячих	Пользоваться посудой и	посуда,

	Какао, горячего шоколада.		напитках, сырье для его приготовления	ингредиентами для приготовления какао	наглядные пособия
33	Урок 4: Торты, кексы: знакомство, ассортимент, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления: «Торт «Домашний»».	2	Сведения о данных изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления.	Готовить «Торт «Домашний»».	Варочная панель, кухонный инвентарь
34	Урок 5: Технология приготовления: «Шоколадный кекс».	2	Технологию приготовления: «Шоколадный кекс».	Готовить тесто для кекса, и выпекание	Духовой шкаф, формочки для выпекания, кухонный комбайн
35	Урок 6: Пицца: знакомство, виды ассортимент. Технология приготовления: «Пицца «Ассорти»».	4	Приготовление изделий из теста, приготовление начинки	Испечь пиццу	Духовой шкаф, посуда, варочная панель
36	Урок 7: Съедобные грибы, их пищевая ценность, распознавание по внешним признакам	2	Съедобные грибы, их пищевая ценность, распознавание по внешним признакам	Выполнять первичную обработку грибов	Кухонный комбайн, посуда, технологическая карта, телевизор
37	Урок 8: Особенности кулинарной обработки различных грибов Обработка сушеных грибов	1	Особенности кулинарной обработки различных грибов	Выполнять обработку различных грибов. Оборудовать рабочее место	посуда, технологическая карта,

					телевизор
38	Урок 9: Контрольный тест за 4 четверть	1	Выполнять тестирование по инструкции учителя. Контролировать правильность выполнения трудовых действий под руководством учителя.	Выполнять тестирование самостоятельно. Контролировать правильность выполнения трудовых действий.	Тест.

