

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](mailto:nskoshi@govrb.ru)

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

## Адаптированная рабочая программа

Предмет: Профильный труд (Поварское дело)

Класс: 7

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 7 классе. Количество часов, выделяемое на освоение программы, составляет: в 7 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 7 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 7 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 вопросы.

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 КУРСА

## 7 КЛАСС

### 1 четверть-16 часов

#### **Вводное занятие**

- История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека
- Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской

#### **Овощи, фрукты**

- Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей
- Последовательность и правила первичной обработки овощей. Виды грибов и правила их обработки
- Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея, картофеля).
- Обработка капусты, зелени, зеленого лука
- Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей.
- Особенности консервирования стерилизацией-
- Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизации
- Приготовление компота из яблок
- Приготовления овощного салата

#### **Формы нарезки овощей**

- Формы нарезки овощей (кубики и брусочки)
- Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка)
- Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики)

### 2 четверть – 16 часов

#### **Вводное занятие**

- Задачи обучения и план работы на четверть. Техника безопасности при работе в кабинете

#### **Мясо, понятие о бульонах и супах**

- Теоретические сведения. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса.
- Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса
- Понятие о бульонах, их виды
  - Понятие о супах, их роль в питании. Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи
  - Приготовление различных супов. Подсчет количества продуктов на данное число порций супа по технологическим картам
- Приготовление борща
- Приготовление полевого супа
- Техника безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой

### 3 четверть - 20 часов

#### **Понятие о супах – пюре, молочных супах, овощной окрошки**

- Понятие о супах - пюре, их роль в питании
- Технология приготовления супов – пюре. Суп – пюре из гречки
- Приготовление супа-пюре из гороха
  - Роль молочного супа в питании
- Технология приготовления молочных супов
- Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки
- Приготовление овощной окрошки.

#### **Соусы.**

- Роль соусов в питании человека, их виды.
- Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол
- Приготовление сметанного соуса и томатного соуса

### **Основные принципы организации лечебного питания**

- Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания
- Приготовление салата из моркови с черносливом, плов из рисовой крупы с фруктами
- Основные принципы организации лечебного питания

### **4 четверть- 16часов**

### **Виды теста (бездрожжевое, песочное, дрожжевое)**

#### **Бездрожжевое тесто**

- Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе. Познавательные сведения о изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления. Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий

#### **Песочное тесто**

- Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству.
- Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание-

#### **Дрожжевое тесто**

- Виды теста, сырье для его приготовления.
  - Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий
- Приготовление вареников с картофелем
- Выпекание песочного печенья
- Приготовление пирожков с разной начинкой
- Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий.
- Приготовить тесто опарным и безопарным способами; испечь пирожки и пироги с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом

### **Содержание разделов**

<b>№ п/п</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Контрольные работы, тесты</b>
1	Кулинарный цех, производство	2	
2	Овощи, фрукты	14	1
3	Техника безопасности	4	
4	Мясо. Понятия о супах и бульонах	12	1
5	Понятия о супах-пюре, молочных супах, овощной окрошки	10	
6	Соусы	4	
7	Основные принципы организации лечебного питания	6	1
8	Виды теста	16	1
<b>Итого:</b>		<b>68</b>	

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» 7 КЛАСС  
(68 часов)**

№	Тема	Кол-во часов	Дата по плану	Дата по факту
<b>1 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ</b>				
<b>РАЗДЕЛ 1: Кулинарный цех, производства -2 часа</b>				
1	<b>Урок 1:</b> История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека - Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской	2		
<b>РАЗДЕЛ 2:ОВОЩИ,ФРУКТЫ-14 ЧАСОВ</b>				
2	<b>Урок 1:</b> Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей Последовательность и правила первичной обработки овощей. Виды грибов и правила их обработки	2		
3	<b>Урок 2:</b> Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, сельдерея,картофеля)пастернака, Обработка капусты, зелени, зеленого лука	2		
4	<b>Урок 3:</b> Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей. Особенности консервирования стерилизацией.	2		
5	<b>Урок 4:</b> Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация. Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты	2		
6	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Приготовление компота из яблок	2		
7	<b>Урок 6:</b> Практическая работа Приготовление овощного салата.	2		
8	<b>Урок 7:</b> Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка). Формы нарезки овощей (кубики и брусочки) Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики)	1		
9	<b>Урок 8:</b> Контрольный тест за 1 четверть	1		
<b>Пчетверть- 16 часов</b>				
<b>РАЗДЕЛ 3-ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ-4 ЧАСА</b>				
10	<b>Урок 1:</b> Задачи обучения и план работы на четверть. Техника безопасности при работе в кабинете.	2		
11	<b>Урок 2:</b> Техника безопасности при работе с горячей	2		

	жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой,			
<b>РАЗДЕЛ 4-МЯСО,ПОНЯТИЕ О БУЛЬОНАХ И СУПАХ-12 ЧАСОВ</b>				
12	<b>Урок 1:</b> Теоритические сведения.Правила размораживания мяса.Вымачивание соленого мяса,виды мяса,правила хранения.	2		
13	<b>Урок 2:</b> Понятие о бульонах, их виды	2		
14	<b>Урок 3:</b> Понятие о супах, их роль в питании. Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи	2		
15	<b>Урок 4:</b> Практическая работа. Приготовление борща	3		
17	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Приготовление полевого супа	2		
18	<b>Урок 6:</b> Контрольный тест за 2 четверть	1		
<b>3 ЧЕТВЕРТЬ-20 часов</b>				
<b>РАЗДЕЛ 5- ПОНЯТИЕ О СУПАХ-ПЮРЕ, МОЛОЧНЫХ СУПАХ, ОВОЩНОЙ ОКРОШКИ-10 ЧАСОВ</b>				
19	<b>Урок 1:</b> Понятие о супах - пюре, их роль в питании. Супы – пюре из овощей, бобовых и круп.Технология приготовления супов	2		
20	<b>Урок 2:</b> Практическая работа.Приготовление супа-пюре из гороха	2		
21	<b>Урок 3:</b> Роль молочного супа в питании .Технология приготовления молочных супов	2		
22	<b>Урок 4:</b> Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки	2		
23	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Приготовление овощной окрошки	2		
<b>РАЗДЕЛ 6- СОУСЫ-4 ЧАСА</b>				
24	<b>Урок 1:</b> Роль соусов в питании человека, их виды. Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол	2		
25	<b>Урок 2:</b> Практическая работа.Приготовление сметанного соуса и томатного соуса	2		
<b>РАЗДЕЛ 7- ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ-6 ЧАСОВ</b>				
26	<b>Урок 1:</b> Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.	2		
27	<b>Урок 2:</b> Практическая работа. Приготовление салата из моркови с черносливом, плов из рисовой крупы с фруктами	2		
28	<b>Урок 3:</b> Основные принципы организации лечебного питания.	1		
29	<b>Урок 4:</b> Контрольный тест 3 четверть.	1		
<b>4 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ</b>				

<b>РАЗДЕЛ 8-ВИДЫ ТЕСТА (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ, ПЕСОЧНОЕ,ДРОЖЖЕВОЕ)</b>				
30	<b>Урок:1</b> Бездрожжевое тесто Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе. Познавательные сведения о данных изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления . Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий.	2		
31	<b>Урок 2:</b> Песочное тесто Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству . Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание	1		
32	<b>Урок 3:</b> Дрожжевое тесто Виды теста, сырье для его приготовления. Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий	1		
33	<b>Урок 4:</b> Практическая работа.Приготовление вареников с картофелем	2		
34	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Выпекание песочного печенья	2		
35	<b>Урок 6:</b> Практическая работа. Приготовление пирожков с разной начинкой (капуста, картофель, яйцо, морковь, повидло)	5		
36	<b>Урок 7:</b> Приготовление теста опарным и без опарным способами для различных изделий.	2		
37	<b>Урок 8:</b> Контрольный тест за 4 четверть.	1		

**Контрольно – измерительные материалы (см. Приложение)**

### **ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Сведения об учебно-методическом комплексе:**

- 1.Учебниками 7 класс не обеспечены
- 2.Рабочими тетрадями 7 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 центр «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 центр «Академия». 2010.
9. Сборник рецептур 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 центр «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 центр «Академия». 2010.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009

**Цифровые образовательные ресурсы (список сайтов):**

1. [www.detstvopress.ru](http://www.detstvopress.ru) издательство «Детство – пресс».
2. [www.uchitel.avt1g.ru](http://www.uchitel.avt1g.ru) – издательство «Учитель»
3. <http://pedmir.ru>- издательство СМИ «Педагогический мир»
4. [www.viki.rdf.ru](http://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 7 КЛАССЕ

№	Наименование темы, раздела.	Кол -во часо в	Предметно-информационная составляющая(знать, понимать) Минимальные умения	Деятельностно- коммуникативная составляющая(уметь) Достаточные умения.	Средства
<b>1 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ</b>					
<b>РАЗДЕЛ 1: Кулинарный цех, производства -2 часа</b>					
1	<b>Урок 1:</b> История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской	2	Знать: что такое кухня, кулинария правила поведения в кабинете.	Уметь: организовывать рабочее место Принимать цели и произвольно включаться в деятельность,	Кухонные принадлежности.Плака аты
<b>РАЗДЕЛ 2:ОВОЩИ,ФРУКТЫ-14 ЧАСОВ</b>					
2	<b>Урок 1:</b> Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей Последовательность и правила первичной обработки овощей. Виды грибов и правила их обработки	2	Последовательность первичной обработки	Выполнять первичную обработку овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка).	Технологическая карта. Телевизор с презентацией.
3	<b>Урок 2:</b> Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, сельдерея,картофеля)пастернака, Обработка капусты, зелени,	2	Последовательность первичной обработки	Выполнять первичную обработку овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка)	Плакат по классификации овощей.
4	<b>Урок 3:</b> Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей.	2	Способы заготовки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок.	Выполнить приготовление компота из яблок,	Плакат по классификации овощей

	Особенности консервирования стерилизацией.				
5	<b>Урок 4:</b> Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация. Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты	2	Технологию засолки овощей на зиму	Выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации	Варочная панель,кухонные принадлежности
6	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. приготовление компота из яблок	2	Технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок	Приготовить компот из яблок,	Варочная панель,
7	<b>Урок 6:</b> Практическая работа Приготовление овощного салата .	2	Технологию приготовления салата овощного	Приготовить овощной салат	Стол, кухонный нож
8	<b>Урок 7:</b> Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка). Формы нарезки овощей (кубики и брусочки) Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики)	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.	Плакаты,технологические карты
9	<b>Урок 8:</b> 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.
<b>2 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ</b>					
<b>РАЗДЕЛ 3-ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ-4 ЧАСА</b>					
10	<b>Урок 1:</b> Задачи обучения и план работы на четверть. Техника безопасности при работе в кабинете.	2	Технику безопасности при работе в кабинете	Пользоваться кухонным инвентарем	Плакаты по технике безопасности

11	<b>Урок 2:</b> Техника безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой,	2	Технику безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой	Пользоваться посудой, электроплитой, ножом, теркой	Кухонные принадлежности,наглядные пособия,Наглядное пособие.
<b>РАЗДЕЛ 4-МЯСО, ПОНЯТИЕ О БУЛЬОНАХ И СУПАХ-12 ЧАСОВ</b>					
13	<b>Урок 1:</b> Теоритические сведения.Правила размораживания мяса.Вымачивание соленого мяса,виды мяса,правила хранения.	2	Правила размораживания мяса	Определять качество мяса и вид мяса.	Изображения схем разделки говядины, свинины, плакаты
14	<b>Урок 2:</b> Понятие о бульонах, их виды	2	Технологию приготовления различных бульонов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.	Готовить различные бульоны.	Плакаты, посуда, варочная панель,инструкции по Т Б
15	<b>Урок 3:</b> Понятие о супах, их роль в питании. Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи	2	Технологию приготовления различных супов	Работать с варочной панелью,ножом,теркой.	Варочная панель,посуда,технологические карты
16	<b>Урок 4:</b> Практическая работа. Приготовление борща	3	Технологию приготовления,технику безопасности при работе с мультиваркой	Готовить суп борщ,соблюдать технику безопасности	Мультиварка,посуда
17	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Приготовление полевого супа	2	Технологию приготовления, технику безопасности	Работать с варочной панелью,ножом,теркой.	Варочная панель,кухонные принадлежности,наглядное пособие
18	<b>Урок 6:</b> 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.
<b>3 ЧЕТВЕРТЬ -20 ЧАСОВ</b>					
<b>РАЗДЕЛ 5- ПОНЯТИЕ О СУПАХ-ПЮРЕ, МОЛОЧНЫХ СУПАХ, ОВОЩНОЙ ОКРОШКИ-10 ЧАСОВ</b>					
19	<b>Урок 1:</b> Понятие о супах - пюре, их роль	2	Технологию приготовления супов -	Готовить супы – пюре из	Плакаты,телевизор

	в питании. Супы – пюре из овощей, бобовых и круп. Технология приготовления супов		пюре, знать роль супов – пюре в питании человека,	картофеля, гороха, гречки, подать суп – пюре к завтраку	
20	<b>Урок 2:</b> Практическая работа Приготовление супа-пюре из гороха	2	Правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.	Готовить суп –пюре из гороха ,подавать его на стол	Варочная панель,кухонныйкомб айн,технологическая карта
21	<b>Урок 3:</b> Роль молочного супа в питании . Технология приготовления молочных супов	2		Готовить молочный суп,	Посуда,варочнаяпанел ь,стол.
22	<b>Урок 4:</b> Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки	2	Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки	Подавать окрошку на стол	Наглядное пособие,кухонная посуда.
23	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Приготовление овощной окрошки	2	Правила техники безопасности	Готовить овощную окрошку	Кухонная посуда.
<b>РАЗДЕЛ 6- СОУСЫ-4 ЧАСА</b>					
24	<b>Урок 1:</b> Роль соусов в питании человека, их виды. Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол	2	Роль соусов в питании человека.	Пользоваться посудой и ингредиентами для приготовления соусов	Наглядные пособия,телевизор
25	<b>Урок 2:</b> Практическая работа. Приготовление сметанного соуса и томатного соуса	2	Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол	Приготовить соусы и подать их с блюдами на стол.	Варочная панель,кухонный комбайн
<b>РАЗДЕЛ 7- ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ-6 ЧАСОВ</b>					
26	<b>Урок 1:</b> Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания.	2	Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания.	Готовить блюда для лечебного питания	Наглядные пособия, Технологические карты
27	<b>Урок 2:</b> Практическая работа. Приготовление салата из моркови с черносливом, плов из рисовой крупы с фруктами	2	Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания	Приготовить салат из моркови с черносливом, плов из рисовой крупы с фруктами	Разделочные доски,ножи,посуда,варочная панель
28	<b>Урок 3:</b> Основные принципы организации лечебного питания	1	Основные принципы организации лечебного питания	Приготовить блюда и кулинарные изделия для	Наглядные пособия,технологичес

				лечебного питания	кие карты
29	<b>Урок 4:</b> 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.
<b>4 ЧЕТВЕРТЬ-16 ЧАСОВ</b>					
<b>РАЗДЕЛ 8-ВИДЫ ТЕСТА (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ,ПЕСОЧНОЕ,ДРОЖЖЕВОЕ) – 16 часов</b>					
30	<b>Урок 1:</b> Бездрожжевое тесто Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе. Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий.	2	Классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста;	Приготовить без дрожжевое тесто	Инвентарь ,технологическая карта
31	<b>Урок 2:</b> Песочное тесто посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание	1	Познавательные сведения о песочном тесте	Соблюдать технологию приготовления песочного теста	Духовой шкаф,формочки для выпекания.
32	<b>Урок 3:</b> Дрожжевое тесто Виды теста, сырье для его приготовления. Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий	1	Виды теста, сырье для его приготовления	Приготовить тестоопарным и безопарным способами для различных изделий	Кухонный комбайн, посуда, наглядные пособия
33	<b>Урок 4:</b> Практическая работа.Приготовление вареников с картофелем	2	Сведения о данных изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления.	Готовить начинку для вареников и тесто	Варочная панель, кухонный инвентарь
34	<b>Урок 5:</b> Практическая работа. Выпекание песочного печенья	2	Сведения о песочном тесте	Готовить песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание	Духовой шкаф, формочки для выпекания, кухонный комбайн
35	<b>Урок 6:</b> Практическая работа. Приготовление пирожков с разной	5	Приготовление изделий из теста, приготовление начинки	Испечь пирожки и пироги с картофелем, капустой,	Духовой шкаф,посуда,варочная

	начинкой(капуста,картофель,яйцо,морковь,повидло)			повидлом, луком и яйцом,	панель
36	<b>Урок 7:</b> Приготовление теста опарным и без опарным способами для различных изделий.	2	Классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из теста; правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании; виды теста, сырье для его приготовления способы приготовления и использования различных видов теста.	Выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста. Приготовить тесто опарным и безопарным способами	Кухонный комбайн, посуда, технологическая карта, телевизор
37	<b>Урок 8:</b> 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.