

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> от <u>30.08.2024</u></p>	<p>«Согласовано» Зам. директора по УМР <u>З.Б. Бубеева</u> от <u>2.09.2024</u></p>	<p>«Утверждено» Директор школы <u>Е.Г. Саложникова</u> от <u>02.09.2024</u></p> 
--	--	---

Адаптированная рабочая программа

Учебный предмет: «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело»

Класс: 9

Учебный год: 2024-2025г

Учитель: Мартынова Маргарита Владимировна

с. Новая Брянь.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд технология» по профилю «Поварское дело» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ «Новобрянской СКОШИ» на 2024-2025 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 2024-2025 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»

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 «Труд (технология) по профилю «Поварское дело». относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) по профилю «Поварское дело» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология) по профилю «Поварское дело».

Цель обучения– всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- 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;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержания и условиях труда повара;

- формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) по профилю «Поварское дело» в 9 классе определяет следующие задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности
- трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

Место реализации Адаптированной рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 9 классе

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

Планируемые результаты освоения содержания рабочей программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 9 классе

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и 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:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

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 достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения образовательной программы по учебному предмету «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» в 9 классе

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении 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.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов. 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 наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, 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 практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность.

Оценка «3» ставится, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:
- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой.

Оценка «2» не ставится

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебно- методическое обеспечение.

Основная литература (для учителя).

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко.

Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной

- отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ
2. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
 3. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
 4. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2016г.
 5. С.В. Семёнова «Домашние разносолы» 2014г.
 6. С.В. Семёнова «Блины и блинчики» 2014г.
 7. С.В. Семёнова «Блюда из яиц» 2013г.
 8. С.В. Семёнова «Готовим дома» 2013г.
 9. Е.В. Кара «1000 восхитительных рецептов» 2013г.

Учебная литература для обучающихся

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко.
Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ
2. Барановский В. Профессия повар. Учебное пособие, М, ООО «ЛитРес».
3. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария, М, «Экономика».
4. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М, «Омега-Л» 2016.
5. С.В. Семёнова «Домашние разносолы» 2014г.
6. С.В. Семёнова «Блины и блинчики» 2014г.
7. С.В. Семёнова «Блюда из яиц» 2013г.
8. С.В. Семёнова «Готовим дома» 2013г.
9. Е.В. Кара «1000 восхитительных рецептов» 2013г.

Учебная литература для родителей.

1. Учебник Технология Поварское дело 5 класс. Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко.
Учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Разработано по заказу Министерства просвещения РФ

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/>
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 | 12. Разделочные доски |
| 2. Холодильник | 13. Электромьясорубка |
| 3. Мультиварка | 14. Кухонный инвентарь |
| 4. Мясорубка | 15. Разделочные доски |
| 5. Варочная панель | 16. Кухонный инвентарь |
| 6. Духовой шкаф | |
| 7. Кухонный комбайн | |
| 8. Посудомоечная машина | |
| 9. Кухонный гарнитур | |
| 10. Кухонная посуда | |
| 11. Столовая посуда | |

СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1.	Предприятия общественного питания	4
2.	Знакомство с рецептами	6
3.	Весомизмерительные приборы	3
4.	Продукты природные	8
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	7
6.	Первичная обработка мяса	9
7.	Соусы	4

8.	Первые блюда: бульоны	4
9.	Десерты	8
10.	Приготовление и оформление блюд	12
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ
«Труд (технология) по профилю «Поварское дело».

№ п/п	Наименование темы, раздела	Кол часов	Дата по плану	Дата по факту
1	Предприятия общественного питания	1		
2	Предприятия быстрого обслуживания	1		
3	Профессия официант	1		
4	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1		
5	Кулинарные рецепты	1		
6	Современный кулинарный рецепт	1		
7-8	Практическая работа. «Приготовление драников»	2		
9-10	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	2		
11	Весы. Классификация весов	1		
12	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1		
13	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1		
14	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1		
15	Мука	1		
16	Виды и пищевая ценность муки	1		

17	Растительные масла. Общая характеристика	1		
18	Сливочное масло	1		
19	Сыр. Происхождение сыра	1		
20-21	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	2		
22	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1		
23	Первичная обработка птицы	1		
24	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1		
25	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы.	1		
26	Обработка субпродукто	1		
27-28	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	2		
29	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1		
30	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1		
31	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1		
32	Время приготовления отварного, жареного мяса	1		
33-34	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	2		
35	Обработка субпродуктов	1		
36-37	Практическая работа «Приготовление котлет»	2		
38	Виды соусов	1		
39	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1		
40-41	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	2		
42	Технология приготовления бульонов.	1		
43	Виды бульонов	1		
44-45	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	2		

46	Десерты. История появления десертов	1		
47	Виды десертов по температуре подачи	1		
48	Печенье. Виды печенья	1		
49-51	Технология приготовления печенья	3		
52-53	Мороженое и конфеты	2		
54	Первичная обработка продуктов питания	1		
55	Искусство подачи блюд	1		
56	Правила подачи холодных и горячих блюд	1		
57-58	Украшение блюд. Кухонные инструменты	2		
59	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1		
60-61	Правила украшения блюд овощами	2		
62-63	Правила украшения блюд фруктами	2		
64-65	Практическая работа«Украшение из свежего огурца»	2		
66	Общие требования безопасности	1		
67	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1		
68	Контрольная работа.	1		

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ПРЕДМЕТУ «ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ)» ПО ПРОФИЛЮ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО »

9 КЛАСС

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 4 часа					
1	Предприятия общественного питания	1	<p>Определение понятия «Предприятия общественного питания».</p> <p>Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека.</p> <p>Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.</p> <p>Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта</p>	<p>Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания».</p> <p>Читают значение слова «пища».</p> <p>Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.</p> <p>Называют предприятия общественного питания из личного опыта</p>	<p>Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания».</p> <p>Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека.</p> <p>Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия.</p> <p>Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта</p>

2	Предприятия быстрого обслуживания	1	<p>Определение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>Знакомство с предприятиями быстрого обслуживания: ресторан, столовая, столовая - раздаточная.</p> <p>Значение предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека</p>	<p>Проговаривают значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>С помощью учителя называют предприятия быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая -раздаточная, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Читают о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека</p>	<p>Называют значение понятия «предприятия быстрого обслуживания».</p> <p>Знакомятся с предприятиями быстрого обслуживания : ресторан, столовая, столовая –раздаточная, с опорой на видеоматериал.</p> <p>Участвуют в групповой беседе о значении предприятий быстрого обслуживания для жизнедеятельности человека</p>
3	Профессия официант	1	<p>Определение значения слова - официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»).</p> <p>Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p> <p>Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с опорой на учебник.</p> <p>Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем</p>

4	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1	Расширение представления о кулинарных профессиях и специфике труда: повар, официант, бармен. Умение отображать знания об окружающей жизни. Формирование умения правильно и последовательно выполнять ролевые действия. Работа с терминами: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Получают элементарные сведения о специфике труда в кулинарных профессиях. С помощью учителя применяют в ролевой игре полученные знания и выполняют ролевые действия. Совместно с учителем проговаривают значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»	Отображают полученные действия в ролевой игре «Кафе». Различают действия по кулинарным профессиям. Называют основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Находят в словаре значение терминов: «кафе, повар, заказ, меню администратор, посетитель, сервировка»
Знакомство с рецептами - 6 часов					
5	Кулинарные рецепты	1	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. Формулирование вывода: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке	Знакомятся с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность. С помощью учителя проговаривают вывод: кулинарный рецепт содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке

6	Современный кулинарный рецепт	1	<p>Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов в сети Интернет. Работа в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с содержанием современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах. С помощью учителя работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов на специализированных сайтах. С помощью учителя участвуют в обсуждении выполненной работы</p>	<p>Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в сети Интернет. Работают в группе по нахождению современных кулинарных рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу</p>
7-8	Практическая работа. «Приготовление драников»	2	<p>Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники». Формирование навыков безопасного труда с использованием тёрки. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду - драники. Формулирование вывода: драники – это вкусно, просто и полезно</p>	<p>С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники. Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники. Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы</p>

9-10	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	2	<p>Определение понятия «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомство с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Расширение представления о назначении кулинарных книг.</p> <p>Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью.</p> <p>Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>	<p>Определяют понятие «Кулинарная книга».</p> <p>Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты».</p> <p>Рассуждают о назначении кулинарных книг.</p> <p>Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории</p>
Весомизмерительные приборы – 3 часа					
11	Весы. Классификация весов	1	<p>Определение понятий «Весомизмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов).</p> <p>«Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение.</p> <p>Рассмотрение весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Нахождение различий</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весомизмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>С помощью учителя находят различия</p>	<p>Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весомизмерительных приборах.</p> <p>Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.</p> <p>Сравнивают, находят различия</p>

12	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	Чтение текста и нахождение определения понятия «измерительные ёмкости». Знакомство с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассмотрение образца - мерный стакан	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан	Читают текст и находят определение понятия «измерительные ёмкости». Знакомятся с мерным стаканом и историей его появления: использовали при Петре I для чёткого определения объёма жидкости, с опорой на видеоматериал. Рассматривают образец - мерный стакан
13	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполнение практической работы по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Запись результата в тестовое задание	Выполняют тестовое задание с помощью учителя. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах, на доступном уровне, с помощью. Записывают результат в тестовое задание	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Выполняют практическую работу по определению жидкости (воды) в миллилитрах. Записывают результат в тестовое задание
Продукты природные - 8 часов					

14	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	<p>Знакомство с понятием «Пищевая промышленность». Рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>	<p>Знакомятся с понятием «Пищевая промышленность». Слушают рассказ о предприятиях пищевой промышленности, которая занимается сбором сырья, его переработкой и доведением до вида, в котором лучше всего организовать доставку до конечного потребителя.</p> <p>Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр</p>
15	Мука	1	<p>Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, <p>с опорой на видеоматериал.</p> <p>Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Находят значение слова «мука», с помощью.</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, <p>с опорой на видеоматериал.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «мука».</p> <p>Знакомятся с зерновыми культурами:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, <p>с опорой на видеоматериал.</p> <p>Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба</p>

16	Виды и пищевая ценность муки	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотнесение названия муки с видом зерна	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, выделяют главное, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна, с помощью учителя	Выделяют главное, с опорой на видеоматериал, что вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука. Соотносят название муки с видом зерна
17	Растительные масла. Общая характеристика	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы, с помощью учителя	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах, растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел. Отвечают на вопросы

18	Сливочное масло	1	<p>Работа с таблицей «Классификация сливочного масла».</p> <p>Название видов масел и содержания в них массовой доли жира</p>	<p>Рассматривают таблицу «Классификация сливочного масла».</p> <p>С помощью учителя называют виды масел и содержание в них массовой доли жира.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира», с помощью учителя</p>	<p>Работают с таблицей «Классификация сливочного масла».</p> <p>Называют виды масел и содержание в них массовой доли жира, с опорой на текст.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь «Виды масел и массовая доля жира»</p>
19	Сыр. Происхождение сыра	1	<p>Знакомство с понятием «сыр».</p> <p>Через просмотр видеоматериала узнают о происхождении сыра.</p> <p>Выполнение зарисовки по содержанию питательных веществ</p>	<p>С помощью учителя работают со словарём: находят значение слова «сыр».</p> <p>Смотрят видеоматериал, узнают о происхождении сыра.</p> <p>Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ в сыре, по образцу</p>	<p>Работают со словарём: определение понятия «сыр».</p> <p>Через просмотр видеоматериала рассказывают о происхождении сыра.</p> <p>Выполняют зарисовку по содержанию питательных веществ</p>

20-21	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	2	Беседа об истории появления рулета в кулинарии. Рассматривание видов лаваша с разными начинками. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	Описывают приготовление лаваша в домашних условиях. С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками. Проговаривают основные этапы приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью	Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях. Описывают вид начинки. Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
-------	--	---	--	---	---

Последовательность и правила первичной обработки птицы – 7 часов

22	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1	Знакомство с организацией рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. Называние инструментов и приспособлений для обработки птицы	Просмотр видеоматериала об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов. С помощью учителя называют инструменты и приспособления для обработки птицы	Рассказывают об организации рабочего места в соответствии с технологическим процессом обработки – линия обработки птицы, дичи и субпродуктов, с опорой на видеоматериал. Называют инструменты и приспособления для обработки птицы
----	--	---	--	---	---

23	Первичная обработка птицы	1	Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
24	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1	Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу

25	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы.	1	<p>Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру.</p> <p>Запись определения в кулинарный словарь</p>	<p>Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, с помощью.</p> <p>Записывают определение в кулинарный словарь</p>	<p>Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты».</p> <p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру.</p> <p>Записывают определение в кулинарный словарь</p>
26	Обработка субпродуктов	1	<p>Просмотр видефрагмента «Субпродукты».</p> <p>Обсуждение и разбор.</p> <p>Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Запись определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видефрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал. С помощью учителя выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>	<p>Узнают из видефрагмента о субпродуктах.</p> <p>Обсуждают и разбирают увиденный учебный материал.</p> <p>Выделяют определение слова «субпродукты»: внутренние органы (<u>ливер</u>, потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях.</p> <p>Записывают определение слова в кулинарный словарь обучающегося</p>

27-28	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	2	<p>Повторение технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлетной массы.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют технологию приготовления котлетной массы, с опорой на схему.</p> <p>Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник, с помощью учителя.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы, с опорой на схему.</p> <p>Составляют алгоритм действий по приготовлению котлетной массы, с опорой на учебник.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
Первичная обработка мяса -9 часов					
29	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	<p>Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.</p> <p>Рассматривание мясорубки.</p> <p>Называние частей мясорубки.</p> <p>Подписание на схеме частей мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек</p>	<p>С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.</p> <p>Рассматривают мясорубку.</p> <p>Называют части мясорубки, с помощью.</p> <p>Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек</p>	<p>Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов.</p> <p>Рассматривают мясорубку.</p> <p>Называют части мясорубки.</p> <p>Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек</p>

30	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	<p>Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты».</p> <p>Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>	<p>Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст.</p> <p>Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными</p>
31	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1	<p>Повторение приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотнесение приёма приготовления с картинкой.</p> <p>Работа по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>	<p>Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотносят приём приготовления с картинкой.</p> <p>Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>	<p>Повторяют приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Соотносят приём приготовления с картинкой.</p> <p>Работают по учебнику: описание процесса панирования и маринования</p>

32	Время приготовления отварного, жареного мяса	1	<p>Работа по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Нахождение отличия видов мяса.</p> <p>Называние этапов приготовления мяса, с опорой на схему Поиск информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Обсуждение информации.</p> <p>Словарь терминов: говядина духовая, отварное мясо</p>	<p>Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса, с помощью</p> <p>Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо</p>	<p>Работают по учебнику: свойства отварного и жареного мяса. Находят отличия видов мяса. Называют этапы приготовления мяса, с опорой на схему Участвуют в групповой работа по поиску информации о времени приготовления отварного, жареного мяса в сети Интернет, в кулинарных книгах.</p> <p>Употребляют в речи термины: говядина духовая, отварное мясо</p>
33-34	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	2	<p>Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде».</p> <p>Обсуждение и анализ предстоящей работы.</p> <p>Выполнение практической работы по технологической карте.</p> <p>Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах</p>	<p>Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде».</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.</p> <p>Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью</p>	<p>Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде».</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.</p> <p>Выполняют практическую работу по технологической карте</p>

35	Обработка субпродуктов	1	<p>Нахождение в тексте определения понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различение субпродуктов по категориям.</p> <p>Заполнение таблицы «Виды субпродуктов по категориям»</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Обработка субпродуктов».</p> <p>Обсуждение учебного материала.</p> <p>Описание обработки субпродуктов с опорой на учебник</p>	<p>С помощью учителя находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям, с помощью.</p> <p>Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям», с помощью</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».</p> <p>Принимают участие в обсуждении учебного материала.</p> <p>Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник с помощью учителя</p>	<p>Находят в тексте определение понятия «субпродукты»: к субпродуктам относятся съедобные внутренние органы, головы, ноги, хвосты. Различают субпродукты по категориям. Заполняют таблицу «Виды субпродуктов по категориям» Смотрят мультимедийную презентацию «Обработка субпродуктов».</p> <p>Обсуждают учебный материал об обработке субпродуктов.</p> <p>Описывают обработку субпродуктов с опорой на учебник</p>
36-37	Практическая работа «Приготовление котлет»	2	<p>Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.</p> <p>Повторение правил безопасности.</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему.</p> <p>Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.</p> <p>Повторяют правила безопасности.</p> <p>Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
Соусы –4 часов					

38	Виды соусов	1	<p>Рассказ о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Умение вербально представить практический опыт, сформулировать свое суждение</p>	<p>Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт с помощью учителя</p>	<p>Слушают о значении соусов, содержании в них специй и вкусовых веществ, которые действуют на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.</p> <p>Составляют рассказ о своих практических действиях с опорой на жизненный опыт</p>
39	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1	<p>Знакомство технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.</p> <p>Работа по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Составление схемы приготовления.</p> <p>Формулирование вывода: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.</p> <p>С помощью учителя находят описание приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Составляют схему приготовления, с помощью учителя.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления простейших соусов на основе сметаны.</p> <p>Работают по учебнику: описание приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Составляют схему приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Делают вывод: сметанные соусы идеально подходят и к основным блюдам, к салатам и к выпечке</p>

40-41	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	2	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».</p> <p>Повторение схемы приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на схему.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».</p> <p>Повторяют за учителем схему приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на схему, с помощью.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>	<p>Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Приготовление сметанного соуса».</p> <p>Повторяют схему приготовления соуса на основе сметаны.</p> <p>Выполняют практическую работу с опорой на схему.</p> <p>Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы</p>
-------	--	---	---	--	--

Первые блюда: бульоны -4 часа

42	Технология приготовления бульонов.	1	<p>Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Формулирование вывода: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны.</p> <p>Знакомство с технологией приготовления белого бульона из птицы.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь определения: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир.</p> <p>Рассказ о технологии приготовления жёлтого</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления красного бульона.</p> <p>С помощью формируют вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы.</p> <p>Проговаривают и записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир.</p> <p>Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.</p>	<p>Знакомятся с технологией приготовления красного бульона.</p> <p>Делают вывод: красный мясной бульон гораздо насыщеннее по вкусу и аромату, чем желтый или белый бульоны.</p> <p>Знакомятся с технологией приготовления белого бульона из птицы.</p> <p>Записывают в рабочую тетрадь определение: тушки птицы заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир.</p> <p>Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал.</p>
----	------------------------------------	---	---	---	--

			бульона из птицы.		
43	Виды бульонов	1	<p>Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды</p>	<p>Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Сравнивают виды бульонов. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь</p>

44-45	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	2	Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
-------	---	---	--	--	---

Десерты - 8 часов

46	Десерты. История появления десертов	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола
----	-------------------------------------	---	---	--	---

47	Виды десертов по температуре подачи	1	<p>Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи.</p> <p>Приведение примеров из жизненного опыта.</p> <p>Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи.</p> <p>Приводят примеры из домашней кулинарии.</p> <p>С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>	<p>Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи.</p> <p>Приводят примеры из жизненного опыта.</p> <p>Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные</p>
48	Печенье. Виды печенья	1	<p>Определение понятия «печенье».</p> <p>Значение печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривание схемы «Виды печенья».</p> <p>Выполнение схемы в рабочей тетради</p>	<p>С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье».</p> <p>Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривают схему «Виды печенья».</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «печенье».</p> <p>Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека.</p> <p>Рассматривают схему «Виды печенья».</p> <p>Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец</p>

49-51	Технология приготовления печенья	3	<p>Поиск рецептов печенья в сети Интернет. Описание рецепта. Оформление рецепта в рабочую тетрадь Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья в сети Интернет. Описывают рецепт, с помощью. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощь</p>	<p>Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья в сети Интернет. Описывают рецепт. Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
52-53	Мороженое и конфеты	2	<p>Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле. Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на</p>	<p>С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле. С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с</p>	<p>Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле. Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для</p>

			<p>основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья.</p> <p>Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника</p>	<p>добавлением различных видов пищевого сырья.</p> <p>Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника</p>	<p>конфет, с опорой на текст учебника</p>
--	--	--	---	--	---

Приготовление и оформление блюд - 12 часов

54	Первичная обработка продуктов питания	1	<p>Беседа о значении оформления блюд в кулинарии.</p> <p>Определение понятия «первичная обработка продуктов питания».</p> <p>Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей</p>	<p>Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии.</p> <p>С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания».</p> <p>Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта</p>	<p>Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии.</p> <p>Называют понятие «первичная обработка продуктов питания».</p> <p>Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта</p>
----	---------------------------------------	---	--	--	---

			тепловой обработки продукта		
55	Искусство подачи блюд	1	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».</p> <p>Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».</p> <p>Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью.</p> <p>С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд».</p> <p>Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека</p>

56	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы - по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд
57-58	Украшение блюд. Кухонные инструменты	2	Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждение выполненной работы	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу

59	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1	Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждение выполненной работы	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу
60-61	Правила украшения блюд овощами	2	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи

62-63	Правила украшения блюд фруктами	2	<p>Просмотр презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину</p>
64-65	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	2	<p>Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне. Повторяют правила безопасности с инструментами</p>	<p>Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца». Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами</p>
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской -3 часа					

66	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности
67	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности»	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности»
68	Контрольная работа.	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений

