

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

Приложение к адаптированной основной
образовательной программе основного общего
образования учащихся с умственной отсталостью
/интеллектуальными нарушениями/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
Труд /поварское дело/
8 класс

село Курьи
городской округ Сухой Лог

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание обучения	4
3.	Планируемые результаты	6
4.	Тематическое планирование	9
5.	Технологическое и методическое сопровождение рабочей программы	38

.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с нарушением интеллекта (далее ФАООП УО, вариант (1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 8 классе 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 «Поварское дело».

Цель обучения – получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 8 классе определяет следующие задачи:

- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, 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;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит 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.

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов	Контрольные работы
1	Кулинария в производственных условиях	4	
2	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	4	
3	Кухонная посуда: сотейник, противень	4	1
4	Мытьё посуды	4	
5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	6	
6	Овощи. Лук. Капуста	6	1
7	Блюда из отварного картофеля	8	1

8	Обработка сырой рыбы	10	1
9	Блины. Виды блинов	12	1
10	Напитки. Кисель	6	1
11	Сервизы, их разновидности	4	
	Итого	68	6

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 8 класса

Предметные результаты

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;

- понимать значимость 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.

Примерные планируемые результаты формирования базовых учебных действий (БУД):

Личностные учебные действия:

На основе закреплённых умений и навыков социально одобряемого поведения (во внеучебных ситуациях) при незначительном контроле проявляет адекватное поведение, что позволяет:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации самостоятельного взаимодействия со сверстниками может:

- 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 учебные действия:

В понятной и знакомой ситуации может самостоятельно:

- 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 учебные действия:

При словесном контроле и устной подсказке взрослого в учебной и внеучебной деятельности может:

- 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.

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Кулинария в производственных условиях– 4 часов					
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	Называют правила поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Рассказывают о правилах поведения на уроке поварского дела, при выполнении кулинарных работ, после выполнения практических работ. Отвечают на вопросы учителя. Повторяют инструктаж по технике безопасности. Знакомятся с журналом инструктажей
2	Домашняя кулинария. Рецепты.	1	Определение понятия «домашняя кулинария» - домашняя кухня — это простая и недорогая еда, приготовленная дома с использованием кухонной утвари и техники бытового ценового сегмента из простого набора продуктов, которые можно купить в любом местном магазине. Выбор рецепта из домашней кулинарной книги	Проговаривают значение выражения «домашняя кулинария». Рассказывают о рецептах семьи, с опорой на подготовленный материал. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи	Называют значение выражения «домашняя кулинария». Делают сообщение о рецептах семьи. Участвуют в групповой беседе о значении домашней кухни для семьи
3	Практическая	1	Ознакомление с рецептом	Знакомятся с традиционным	Обсуждают практическую

	работа. «Рецепты моей семьи»		домашней кулинарии. Изучение технологии приготовления семейного традиционного блюда. Выполнение практической работы, с опорой на домашний рецепт.	семейным рецептом. Подбирают продукты для выполнения практической работы. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	работу по приготовлению семейного рецепта, с опорой на технологическую карту. Делают расчёт продуктов для приготовления блюда. Выполняют практическую работу с соблюдением качества к готовому продукту. Делают разбор выполненной работы
4	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую»	1	<i>Определение значения слова «повар» - это специалист, занимающийся приготовлением пищи: как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. Расширение кругозора о деятельности повара через наблюдение. Формирование вывода: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!</i>	Повторяют значение термина «повар». Наблюдают за деятельностью повара в школьной столовой. Называют виды деятельности. С помощью учителя делают вывод: эта работа очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!	Различают виды профессии «повар» - повар, повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар технолог, шеф-повар, повар универсал. Наблюдают за деятельностью повара. Делают вывод: работа повара очень полезна обществу, семье, потому что повар готовит из свежих продуктов и очень вкусно!
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток- 4 часов					
5	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка,	1	Знакомство с кухонными ручными приборами: венчик, ступка, мельница, поварской молоток. Рассматривание образцов,	Проговаривают за учителем виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят с помощью определение слов	Называют виды кухонных ручных приборов. Работают со словарём, находят определение слов

	мельница, поварской молоток		описание по внешнему виду и назначению. Значение кухонных ручных приборов в приготовлении пищи	«венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению, с помощью учителя	«венчик, ступка, мельница». Различают приборы по назначению. Приводят примеры из личного опыта
6	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице и ступке»	1	Повторение значения слов «ступка, пестик». Наблюдение за показом учителем действий по измельчению специй. Описание действий учителя: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь, с помощью. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают с помощью действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Работают со словарём, находят значения слов «ступка, пестик», записывают в словарь. Наблюдают за показом учителем действий по измельчению специй. Описывают действия: удерживайте ступку одной рукой и, держа пестик другой, вращательными движениями измельчайте специи, пока масса не приобретет однородный вид. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и анализе выполненной работы
7	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1	Объяснение учителя о правилах пользования блендером. Повторение последовательности сборки блендера. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий измельчения сахара до сахарной пудры. Выполнение	Слушают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Проговаривают правила безопасности. Знакомятся с алгоритмом действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую	Рассматривают блендер, рассказывают о правилах пользования блендером. Повторяют последовательность сборки блендера. Рассказывают о правилах безопасности. Знакомятся с алгоритмом

			практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	работу с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	действий по измельчению сахара до сахарной пудры. Выполняют практическую работу с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
8	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1	Повторение правил пользования миксером. Называние правил безопасности. Знакомство с алгоритмом действий о приготовление молочного коктейля в миксере. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила пользования миксером, с помощью. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о правилах пользования миксером. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению молочного коктейля в миксере. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

Кухонная посуда: сотейник, противень - 4 часов

9	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1	Знакомятся с кухонной посудой в зоне кухни. Выделение в рассказе описания посуды - сотейник. Рассматривание образца, описание по внешним признакам	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о кухонной посуде. Знакомятся с сотейником и его назначением. С помощью учителя приводят примеры из повседневной жизни	Называют виды кухонной посуды, с опорой на инвентарь в зоне кухни. Знакомятся с сотейником и его назначением. Приводят примеры из повседневной жизни
10	Практическая работа. «Приготовление	1	Повторение назначения сотейника: сотейник отлично подходит для приготовления мяса, рыбы и	Выполняют тренировочное упражнение на соответствие блюдо-сотейник. Проговаривают	Рассказывают о назначении сотейника. Выполняют расчёт продуктов для приготовления

	е овощного рагу в сотейнике»		овощей; основная функция — томить и тушить продукты; отлично подходит для рагу, плова и прочих блюд. Выполнение практической работы по приготовлению рагу в сотейнике, с соблюдением санитарно-гигиенических требований	алгоритм действий по приготовлению рагу в сотейнике. С помощью учителя выполняют практическую работу. Участвуют в обсуждении выполненной работы	овощного рагу. Обсуждают выполнение практической работы: алгоритм действий, соблюдение правил безопасности. Самостоятельно выполняют практическую работу. Делают разбор качества выполненной работы
1 1	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1			
1 2	Проверочный тест «Кухонная посуда»	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
Мытьё посуды – 4 часа					
1 3	Правила ручного мытья посуды	1	Рассматривание схемы расположения рабочего места для мытья посуды. Зарисовка схемы в рабочую тетрадь. Проговаривание правил ручного мытья посуды	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с помощью. Проговаривают правила ручного мытья посуды, с опорой на схему, с помощью учителя	Рассматривают схему расположения рабочего места для мытья посуды. Выполняют зарисовку схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец. Называют правила ручного мытья посуды, с опорой на схему

1 4	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1	Определение понятия «бытовая химия». Знакомство с предметами бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью. Повторение правил безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	С помощью учителя находят в тексте определение понятия «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал	Изучают понятие «бытовая химия», с опорой на наглядность. Рассматривают предметы бытовой химии: моющие, чистящие и другие средства по уходу за помещениями, мебелью, посудой, бытовым оборудованием и предметами домашнего обихода, бельем, одеждой, обувью, с опорой на видеоматериал
1 5	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1	Повторение правил безопасности. Называние требований к чистой посуде. Повторение правил ручного мытья посуды. Ознакомление с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Проговаривают требования к чистой посуде. Повторяют правила ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту (на доступном уровне, с помощью). Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы	Рассказывают о требованиях к чистой посуде, о правилах ручного мытья посуды. Знакомятся с алгоритмом действий при мытье посуды. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе качества выполненной работы
1 6	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тестовое задание с помощью	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием

					своих знаний и умений
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал– 6 часов					
1 7	Рыба. Виды рыбы	1	Объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Знакомство с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение пищевых веществ (белка, жиров) в рыбе	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе, с помощью учителя	Слушают объяснение учителя о пользе рыбы в питании человека. Отвечают на вопросы с помощью. Знакомятся с видами рыб, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют пищевые вещества (белка, жиров) в рыбе
1 8	Использование рыбы в кулинарии	1	Просмотр видеоматериала об использовании рыбы в кулинарии. Обсуждение видеоматериала: из <i>рыбы</i> делают котлеты, варят супы, делают начинку для пирогов, консервируют; копченые продукты могут подаваться как самостоятельное блюдо. Формирование вывода: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформление вывода в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя формулируют вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь	Слушают об использовании рыбы в кулинарии, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: из рыбы готовят закуски, первые, вторые блюда, начинки для пирогов, делают заливное, фарш для котлет. Оформляют вывод в рабочую тетрадь
1 9	Практическая работа. «Мастер-класс	1	Повторение пищевой ценности рыбы, её видов и способов приготовления. Выполнение	С помощью учителя повторяют пищевую ценность рыбы и значение для организма человека.	Рассказывают о пищевой ценности рыбы, её видах и способах приготовления.

	по приготовлению жареной рыбы»		санитарно-гигиенических требований для участия в мастер-классе. Выполнение практической работы, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда	Соблюдают санитарно-гигиенические требования при выполнении практической работы. Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Приводят примеры из домашнего опыта. Выполняют практическую работу, с опорой на показ учителя, с соблюдением требований качества готового блюда
20	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1			
21	«Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Повторение свойств и их использование при приготовлении пищи. Ознакомление с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определение свойств качества специй, приправ. Заполнение таблицы	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. С помощью учителя определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу, с помощью учителя	Работа по таблице «Пряности, специи, приправы». Соотносят названия приправ с картинкой. Знакомятся с таблицей по распознаванию видов пряностей, приправ. Определяют свойства и качества специй, приправ. Заполняют таблицу
22	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по	1	Повторение видов пряностей, специй, приправ. Составление алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху. Заполнение	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.	Повторяют виды пряностей, специй, приправ. Участвуют в составлении алгоритма действий определения пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху.

	внешнему виду, цвету, запаху»		таблицы, с опорой на образцы. Обсуждение и разбор выполненной работы	Заполняют таблицу, с опорой на образец, с помощью. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Заполняют таблицу, с опорой на образец. Обсуждают и разбирают выполненную работу
Овощи. Лук. Капуста – 6 часов					
2 3	Овощи. Использование лука в кулинарии	1	Значение овощей для жизнедеятельности человека. Рассматривание лука, общего вида растения. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения	Слушают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу, с помощью. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения, с помощью учителя	Рассказывают о значении овощей для жизнедеятельности человека. Отвечают на вопросы. Рассматривают образцы лука, определяют количество питательных веществ в луке, с опорой на таблицу. Зарисовка в тетрадь зелёного лука, подписание частей растения
2 4	Виды нарезки репчатого лука	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, знакомство с разными способами нарезки репчатого лука: соломка, кубиками, кольцами, полукольцами. Соотнесение названия нарезки с рисунком. Чтение текста с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, о разных способах нарезки репчатого лука. Соотносят названия нарезки с рисунком. Читают текст с описанием способов нарезки и использованием в кулинарии. Отвечают на вопросы
2 5	Овощи. Использование капусты в	1	Расширение представления об использовании капусты в кулинарии, с опорой на	Слушают рассказ учителя об использовании капусты в кулинарии, с опорой на	Рассказывают об использовании капусты в кулинарии, с опорой на

	кулинарии		<p>видеоматериал. Правильное обозначение видов капусты: белокочанная, краснокочанная, цветная, пекинская, брюссельская, кольраби. Называние самой популярной капусты белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>	<p>видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты, с помощью. С помощью учителя выделяют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>	<p>видеоматериал. Читают текст и выделяют виды капусты. Называют самую популярную капусту белокочанная капуста, которая употребляется в кулинарии в сыром, свежем, вареном и консервированном виде</p>
--	-----------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 6	Кулинарная обработка капусты Виды нарезки и способы использования капусты	1	Знакомство с кулинарной обработкой капусты: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформление последовательности в рабочую тетрадь Работа с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Выделение рекомендаций по использованию капусты в кулинарии. Оформление таблицы «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь, с помощью учителя Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». С помощью учителя называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь	Знакомятся с кулинарной обработкой капусты, с опорой на видеоматериал: снять загнившие листья, отрезать кочерыжку, промывают, нарезают на части, вырезают кочерыжку. Оформляют последовательность в рабочую тетрадь Работают с таблицей «Виды нарезки и способы использования капусты». Называют рекомендации по использованию капусты в кулинарии. Оформляют таблицу «Виды нарезки и способы использования капусты» в рабочую тетрадь
2 7	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления салата из капусты. Составление алгоритма действий по приготовлению салата. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно- гигиенических требований, с	С помощью учителя находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно- гигиенических требований, с	Находят в книгах или в сети Интернет рецепт приготовления салата из капусты. Составляют алгоритм действий по приготовлению салата. Выполняют практическую

			опорой на технологическую карту. Обсуждение и <i>разбор</i> выполненной работы	опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
2 8	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1			
Блюда из отварного картофеля – 8 часов					
2 9	Картофель. История появления картофеля в России	1	Определение значения слова «картофель». Знакомство с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Работа с термином «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»	Слушают учителя о значении слова «картофель». Знакомятся с историей появления картофеля в России, с опорой на видеоматериал. Проговаривают значение слова «клубень»

30	Инструменты для очистки картофеля Практическая работа «Очистка картофеля»	1	Знакомство с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдение за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполнение тренировочного упражнения по чистке картофеля овощечисткой. Называние правил безопасности. Повторение технологии очистки картофеля: возьмите картофелину одной рукой и снимите ножом одну полоску кожуры, двигая лезвие сверху вниз и снимая как можно меньше белой части овоща. «Поворачивайте картофель вокруг оси и продолжайте снимать полоски кожицы, пока не очистите весь картофель». Выполнение практической работы по очистке картофеля ножом, овощечисткой	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой, на доступном уровне, с помощью. Проговаривают технологию очистки картофеля овощечисткой. С помощью учителя очищают картофель с помощью овощечистки, с соблюдением правил безопасности. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Знакомятся с инструментами для очистки картофеля: нож, овощечистка, картофелечистка, электрическая картофелечистка на крупных предприятиях общественного питания. Наблюдают за действиями учителя по использованию овощечистки. Выполняют тренировочное упражнение по чистке картофеля овощечисткой. Обсуждают выполнение предстоящей работы по очистке картофеля ножом. Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности. Делают разбор выполненной работы
31	Практическая работа «Приготовление отварного	1	Нахождение в книгах или в сети Интернет рецептов приготовления отварного картофеля. Составление алгоритма действий по	С помощью учителя находят в кулинарных книгах рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют алгоритм	Находят в сети Интернет рецепт приготовления отварного картофеля. Составляют

	картофеля»		приготовлению отварного картофеля. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	действий по приготовлению отварного картофеля, с помощью. Применение полученных знаний при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	алгоритм действий по приготовлению отварного картофеля. Применяют полученные знания при выполнении практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
3 2	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1	Повторение полезных свойств картофеля, с опорой на схему. Ознакомление с технологической картой приготовления картофельного пюре. Выбор продуктов и инвентаря. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют полезные свойства картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы по приготовлению, при выполнении практической работы по приготовлению картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Рассказывают о полезных свойствах картофеля, с опорой на схему. Знакомятся с технологической картой приготовления картофельного пюре. Подбирают продукты и инвентарь. картофельного пюре по рецепту, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
3 3	Простые формы нарезки	1	Определение значения слова «салат». Знакомство с простыми	Работают со словарём, находят значение слова «салат», с	Работают со словарём, находят значение слова «салат».

	картофеля и способы их кулинарного использования		формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривание образцов нарезки с опорой на видеоматериал	помощью. Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал	Знакомятся с простыми формами нарезки картофеля: мелким кубиком; ломтиком; соломкой; брусочками. Рассматривают образцы нарезки с опорой на видеоматериал
3 4	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»		Работа с таблицей «Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдение за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментирование действий учителя и название форм картофеля, с опорой на таблицу. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	С помощью учителя работают с таблицей «Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу, с помощью. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, с помощью. Участвуют в рассмотрении и обсуждении выполненной работы	Работают с таблицей «Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования». Наблюдают за действиями учителя по показу нарезки картофеля. Комментируют действия учителя и называют формы картофеля, с опорой на таблицу. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
3 5	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1	Знакомство с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Соотнесение вида	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на видеоматериал. Проговаривают	Знакомятся с фигурными формами нарезки картофеля: бочоночки, груши, шарики, чесночки, стружка, спираль, с опорой на

			нарезки с названием	названия. Соотносят вид нарезки с названием, с помощью учителя	видеоматериал. Проговаривают названия. Соотносят вид нарезки с названием
3 6	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют тест с помощью учителя	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений. Применяют на практике полученные знания по нарезке картофеля кубиками
Обработка сырой рыбы – 10 часов					
3 7	Рыба и рыбопродукты	1	Определение значения понятия «Рыба и рыбопродукты». Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты». Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	С помощью учителя определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты». Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам	Определяют значение понятия «Рыба и рыбопродукты». Смотрят мультимедийную презентацию «Рыба и рыбопродукты». Участвуют в обсуждении и выделении главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона, рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимого нам

3 8	История происхождения рыб Значение рыбы в питании человека	1	Знакомство с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из домашнего опыта Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы». Просмотр видеофрагмента коллекции «Рыбные блюда». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Работа с текстом «Полезные свойства рыбы». Выполнение задания по карточке с пропусками слов, о пищевой ценности рыб	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы», подписывают с помощью. Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов, с помощью. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст	Знакомятся с историей происхождения рыб, с опорой на видеоматериал. Приводят примеры из домашнего опыта Выполняют зарисовку «Основные части и формы тела рыбы». Смотрят видеофрагмента из коллекции «Рыбные блюда». Участвуют в обсуждении и анализе. Проговаривают вывод о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Выполнение задания по карточке, с пропусками слов, о пищевой ценности рыб с опорой на текст
3 9	Классификация рыбных продуктов	1	Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполнение схемы «Классификация рыбных продуктов»	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов», с помощью	Смотрят видеофрагмент «Классификация рыбных продуктов». Выделяют главное из видеоматериала: пресноводная рыба, морская, океаническая, озерная. Заполняют схему «Классификация рыбных продуктов»
4	Признаки	1	Просмотр видеофрагмента	Смотрят видеофрагмент	Смотрят видеофрагмент

0	классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению		«Классификация рыбы». Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии»	«Классификация рыбы». С помощью учителя выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии», с помощью	«Классификация рыбы». Выделяют главное из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполняют схему «Признаки классификации рыбы в кулинарии»
4 1	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия	1	Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы. Работа с терминами и определениями: мороженная, охлаждённая. Поиск информации в тексте. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель - обучающийся	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. С помощью учителя объясняют значение слов: мороженная рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся, с помощью учителя	Смотрят видеоматериал «Рыба и рыбные продукты». Участвуют в обсуждении рекомендаций по выбору рыбы. Объясняют значение слов: мороженная рыба, охлаждённая. Находят информацию в тексте. Приводят примеры из своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель – обучающийся
4 2	Правила чистки рыбы	1	Знакомство с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка,	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой. Удалите чешую с основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка,	Знакомятся с правилами чистки рыбы: Подготовьте рабочее место. Удалите плавники. Промойте рыбу холодной водой, чтобы удалить слизь, уложите ее на стол. Держите рыбу за хвост одной рукой. Удалите чешую с

			которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь	основания хвоста, в области плавников и с того места брюшка, которое примыкает к голове. Оформление правил в рабочую тетрадь
4 3	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1	Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и разбор увиденного видеоматериала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполнение схемы «Первичная обработка рыбы»	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы», с помощью учителя	Смотрят видеоматериал «Способы разделки рыбы». Участвуют в обсуждении и анализе увиденного материала: первичная обработка рыбы включает процессы: оттаивание мороженой рыбы, освобождение ее от загрязнений и несъедобных частей, а также очистка от чешуи, отделение от рыбы частей, имеющих пониженную пищевую ценность (голова, плавники, хвост), потрошение; пластование или придание рыбе размеров и формы. Заполняют схему «Первичная обработка рыбы»
4 4	Практическая работа «Разделка сельди»	1	Ознакомление с технологической картой разделки сельди. Выделение основных компонентов разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда, ингредиенты,	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления, оборудование, спецодежда,	Знакомятся с технологической картой разделки сельди. С помощью учителя проговаривают основные компоненты разделки рыбы: инвентарь, приспособления,

			подготовка продуктов, приготовление. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	оборудование, спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
4 5	Тепловая обработка рыбы	1	Просмотр видеофрагментов «Тепловая обработка рыбы». Выделение главного из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Запись в рабочую тетрадь	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». С помощью учителя проговаривают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь	Смотрят видеофрагмент «Тепловая обработка рыбы». Делают вывод из видеоматериала: варка-обработка кипятком в течение определённого времени; запекание-обработка теплом и паром в течение определённого времени; копчение-обработка горячим дымом в течение определённого времени; тушение-обработка продуктов в малом количестве жидкости в течение определённого времени. Записывают в рабочую тетрадь
4 6	Практическая работа. Мастер	1	Ознакомление с технологической картой приготовления рыбных	Проговаривают основные этапы приготовления рыбных котлет. С	Обсуждают этапы предстоящей работы по

	— класс «Приготовление рыбных котлет»		котлет. Выполнение практической работы, с опорой на алгоритм действия. Формулирование вывода: чтобы котлеты не развалились на сковороде, их обваливают в панировке, которую делают из сухарей, крахмала, пшеничной, ржаной, рисовой или любой другой муки; иногда используют отруби с сушеными травами или манную крупу, а перед панировкой котлеты обмакивают во взбитое яйцо	помощью учителя выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Участвуют в разборе выполненной работы	приготовлению рыбных котлет. Выполняют практическую работу, с опорой на образец и технологическую карту. Делают разбор выполненной работы
--	------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Блины. Виды блинов - 12 часов

4 7	Блины. История блинов	1	Определение слова «блины». Рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Приведение примеров из жизненного опыта	С помощью учителя определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта	Определяют значение слова «блины». Слушают рассказ учителя об истории блинов, с опорой на видеоматериал. Отвечают на вопросы. Приводят примеры из жизненного опыта
4 8	Блины. Классификация блинов	1	Повторение значения слова «блины». Знакомство с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса,	Проговаривают значение слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские панкейки, индийская доса,	Рассказывают о значении слова «блины». Знакомятся с классификацией блинов: русские блины, французские (тонкие) блинчики, китайские блинчики, болгарские палачинки, английские

			эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Запись в рабочую тетрадь	эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь	панкейки, индийская доса, эфиопская ынджера, мордовские блины и другие. Записывают в рабочую тетрадь
4 9	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1	Рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Чтение текста по технологии приготовления теста для блинов. Выполнение задания по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов с помощью учителя	Слушают рассказ учителя о технологии приготовления теста для блинов, с опорой на видеоматериал. Читают текст о технологии приготовления теста для блинов, отвечают на вопросы. Выполняют задание по восстановлению последовательности приготовления теста для блинов
5 0	Начинка для блинов	1	Знакомство с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Чтение текста и выделение описания разных начинок для блинов	Знакомятся с разными начинками для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов с помощью учителя	Называют виды разных начинок для блинов: мясные, рыбные, овощные, ягодные и сладкие, с опорой на видеоматериал. Читают текст и выделяют описание разных начинок для блинов
5 1	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1	Знакомство с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называние основных компонентов: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты,	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». С помощью учителя проговаривают основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и	Знакомятся с технологией приготовления блинов «Блины русские». Называют основные компоненты: инвентарь и приспособления, оборудование и спецодежда, ингредиенты,

			подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполнение практической работы	спецодежда, ингредиенты, подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. С помощью учителя выполняют практическую работу на доступном уровне	подготовка продуктов, приготовление, оформление блюда и подача на стол. Выполняют практическую работу, с соблюдением правил безопасности и качества готового блюда
5 2	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Рассмотрение и обсуждение выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества, на доступном уровне, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению теста для блинов и начинки. Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
5 3	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1			
5 4	Виды блинов. Блины из кабачков	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков. Запись	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из кабачков, с помощью.	Нахождение рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о блинах из

			рецепта в рабочую тетрадь	Записывают рецепт в рабочую тетрадь	кабачков. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
5 5	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	Просмотр мультимедийной презентации о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Нахождение отличий от традиционных русских блинов. Выбор рецепта и запись в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. С помощью учителя находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь	Смотрят мультимедийную презентацию о блинах в разных странах мира: особенности и различия. Находят отличия от традиционных русских блинов. Выбирают рецепт и записывают в тетрадь
5 6	Блюда из блинов	1	Знакомство с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей Запись названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей записывают названия блюд в рабочую тетрадь	Знакомятся с блюдами из блинов, с опорой на видеоматериал: Тонкие блинчики с бананово-ромовым соусом Чиз-кейк из тонких блинов с клубничным джемом с творогом и черникой Блины со сливочным соусом из грибов и укропа Легкие сладкие роллы с творожено - фруктовой начинкой Блины с ягодами и маскарпоне Блинные конвертики с курицей записывают названия блюд в рабочую тетрадь
5 7	Рецепты блинов	1	Поиск рецептов блинов в сети Интернет. Описание домашних рецептов. Оформление рецептов в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в рабочую тетрадь	Находят рецепты блинов в сети Интернет. Описывают домашние рецепты. Оформляют рецепты в

					рабочую тетрадь
5 8	Контрольная работа. Тест «Блины»	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
Напитки. Кисель– 6 часов					
5 9	Кисель. История появления киселя в России	1	Определение значения слова «кисель». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления киселя на Руси. Формулирование вывода: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>	С помощью учителя находят в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. С помощью учителя делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>	Определяют в словаре значение слова «кисель». Смотрят мультимедийную презентацию об истории появления киселя на Руси. Делают вывод: название <i>кисель</i> пошло от исконно русского деревенского блюда - овсяного <i>киселя</i>
6 0	Виды традиционных киселей	1	Чтение текста и выделение традиционных видов киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомство с полезными свойствами киселя на основе крахмала	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый, с помощью учителя. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст	Читают текст и выделяют традиционные виды киселя: овсяный кисель, молочный с сулоем, ржаной и пшеничный (мучной), ячменный гороховый. Знакомятся с полезными свойствами киселя на основе крахмала с опорой на текст
6	Технология	1	Просмотр презентации	Смотрят презентацию	Смотрят презентацию

1	приготовления киселя		«Технология приготовления киселя». Обсуждение последовательности технологии приготовления киселя. Составление схемы «Схема приготовления киселей»	«Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. С помощью учителя составляют схему «Схема приготовления киселей»	«Технология приготовления киселя». Участвуют в обсуждении технологии последовательности приготовления киселя. Составляют схему «Схема приготовления киселей»
6 2	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабриката в»	1	Беседа о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривание пачки киселя, нахождение полезной информации на пачке. Ознакомление с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Запись рецепта в рабочую тетрадь	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке, с помощью. Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь	Слушают о полезных свойствах киселя в пачках: поддерживает микрофлору кишечника, помогает при болезнях желудочно-кишечного тракта. Рассматривают пачки киселя, находят полезную информацию на пачке. Знакомятся с технологией приготовления киселя из полуфабрикатов. Записывают рецепт в рабочую тетрадь
6 3	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1	Беседа о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. Ознакомление с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины. Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят	Слушают о полезных свойствах чёрной смородины: полезный продукт содержит необходимые элементы – кальций, фосфор, калий; эффективно снижает жар; рекомендуют употреблять при гриппе. Знакомятся с технологией приготовления киселя из чёрной смородины.

			Приведение примеров из жизненного опыта	примеры из жизненного опыта	Записывают рецепт в рабочую тетрадь. Приводят примеры из жизненного опыта
6 4	Контрольная работа. Тест «Напитки»		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
Сервизы, их разновидности - 4 часа					
6 5	Сервиз. История появления сервизов	1	Определение понятия «сервиз» - (от фр. service) - полный набор столовой или чайной посуды, рассчитанный на определённое количество человек (обычно от 6 до 12). Знакомство с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала	С помощью учителя находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта	Находят значение слова в словаре, записывают в словарь. Знакомятся с историей появления сервизов, через просмотр видеоматериала. Приводят примеры из жизненного опыта
6 6	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1	Повторение термина «сервиз». Знакомство с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Рассматривание образцов и нахождение различий в сервизах	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Проговаривают виды сервизов, с помощью. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах, с помощью	Повторяют термин «сервиз». Знакомятся с сервизами по назначению: столовые, десертные, чайные, кофейные. Называют виды сервизов. Рассматривают образцы и находят различия в сервизах
6 7	Практическая работа «Расстановка	1	Работа со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного	С помощью учителя работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов	Работают со схемой «Правила сервировки стола для чая», подписание предметов чайного

	чайного сервиса. Чайная церемония»		сервиса. Приготовление чая. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	чайного сервиса. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту, с помощью. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	сервиса. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
6 8	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление киселя из полуфабрикатов» Повторение правил безопасности: при выполнении, после выполнения кулинарных работ	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя)	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление киселя из полуфабрикатов»

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Учебно-методическое обеспечение:

1. Жаваронкова Л.В. Отрошко Г.В. Технология. Поварское дело. Из-во «Владос» 2024 г.
2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова. Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
3. «Гарниры на любой вкус». -М.: Эксмо, 2007. - 32 с., ил., оформитель Н Кудря.
4. Кулинария от А до меня сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн. изд-во, 1992 г.
5. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.: Просвещение, 1993. - 159 с: ил. 9
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000. -184с.
8. Молоховец.А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003. - 48 с. 13
9. Осадчая А.И. Общественное питание. Учебное пособие для учащихся 9-10 кл. средней школы. - М.: Просвещение, 1985. - 187с.
- 10.Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.: - ИРПО; ПрофОбр Издат, 2001. - 136 с.
- 11.Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма- пресс.Инвест.2005. -256.: ил.
- 12.Рошаль В.М.- Борщи/составитель М.: Эксмо, 2004. - 64 с.
- 13.Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми, ООО «издательство Астрель, 2002
- 14.Социально-бытовая ориентировка в специальных(коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) Гуманитарный издательский центр «
- 15.Владос» Москва, 2008 г.
- 16.Степанова И.В.Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил. Сушение овощей, плодов и ягод. Сборник.- М.: Лабиринт-К, 2000.- 48 с.
- 17.Титц о, Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого. -М.: Мой мир, 2006- 128 с.; цв. ил.
- 18.50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
- 19.50 рецептов. Супы , Эксмо 2020 г. под ред. Левашовой Е.

20.50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы., Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.

21.50 рецептов. Блюда из рыбы, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.

Технические средства:

- персональный компьютер (ноутбук); проектор.

Учебно-практическое оборудование:

- рабочее место учителя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- кухонный гарнитур;
- тепловое оборудование (электрическая плита с духовкой); вытяжка;
- электрооборудование (электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер);
- весы кухонные;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- кухонная посуда в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.