

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования и молодежной политики Свердловской
области
Управление образования Администрации Артинского городского
округа
МАОУ АГО "АСОШ №6"

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Голых О.А.
Приказ № 140-од от «30» августа
2023 г.

Рабочая программа общего образования
обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)

вариант 1

«Профильный труд (Кулинария)»

(для 9 класса)

Арти 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
II. СОДЕРЖАНИЕ	8
III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.....	10
IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	15

:

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

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.

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 обучающихся 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, 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;
- 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 «Профильный труд (Поварское дело)» в 9 классе определяет следующие задачи:

- 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

Обучение профильному труду в 9 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, 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	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	5	1
2.	Знакомство с рецептами	19	1
3.	Весоизмерительные приборы	5	
4.	Продукты природные	12	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	8	1
6.	Первичная обработка мяса	8	1
7.	Соусы	2	
8.	Первые блюда: бульоны	3	
9.	Десерты	2	
10.	Приготовление и оформление блюд	2	
	Итого:	68	5

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

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;
- 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.

Система оценки достижений

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» ставиться, 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

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
				Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 14 часов					
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1	Ориентировка в учебнике: знакомство с учебником, его разделами, условными обозначениями. Чтение вступительной статьи учебника «Введение». Инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Проговаривают за учителем инструктаж по технике безопасности	Знакомятся с учебным пособием, с условными обозначениями. Читают вступительную статью «Введение», отвечают на вопросы. Называют правила безопасности
2	Предприятия общественного питания	1	Определение понятия «Предприятия общественного питания». Повторение значения слова «пища» и роль в жизни человека. Знакомство с типами предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждение предприятий общественного питания из личного опыта	Выделяют в тексте понятие «Предприятия общественного питания». Читают значение слова «пища». Рассматривают наглядность о типах предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Называют предприятия общественного питания из личного опыта	Знакомятся с понятием «Предприятия общественного питания». Слушают о значении слова «пища» и роли в жизни человека. Рассматривают типы предприятий: буфет, закусочная, кафе, кафе-пиццерия. Обсуждают предприятия общественного питания, с опорой на наглядность, из личного опыта

3	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>
4	<p>Экскурсия в школьную столовую.</p> <p>Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»</p>	1	<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований перед посещением школьной столовой.</p> <p>Изучение технологию приготовления и рецептуры блюд из овощей.</p> <p>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению блюд из овощей.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовому блюду</p>	<p>С помощью учителя проговаривают простые действия по приготовлению овощей.</p> <p>Наблюдают за показом шеф-повара нарезки овощей.</p> <p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, на доступном уровне, с помощью учителя.</p> <p>Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда</p>	<p>Выполняют практическую работу с соблюдением требований качества к готовому блюду, с опорой на рекомендации шеф-повара.</p> <p>Участвуют в дегустации и обсуждении готового блюда</p>
5	Профессия официант	1	<p>Определение значения слова -официант (от латинского Officium – «должность, одолжение»).</p> <p>Чтение текста об особенностях профессии (хорошее настроение,</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Читают текст об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость).</p> <p>С помощью учителя</p>	<p>Читают текст, выделяют значение слова «официант».</p> <p>Рассказывают об особенностях профессии (хорошее настроение, отзывчивость, стрессоустойчивость), с</p>

			отзывчивость, стрессоустойчивость). Формулирование вывода о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	проговаривают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем	опорой на учебник. Делают вывод о значении деятельности официанта: это связующее звено между заведением и посетителем
Знакомство с рецептами - 19 часов					
6	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
7	Знакомство с коллекцией старинных рецептов. Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России. Знакомство с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси. Знакомство со старинным рецептом квашеной капусты для зимних заготовок.	Знакомятся с мультимедийной презентацией «Коллекция старинных рецептов». Слушают о коллекции старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Рассматривают первые сборники кулинарии - рецептами в мире и на Руси, с опорой на наглядность. С помощью учителя выполняют практическую работу по	Просмотр мультимедийной презентации «Коллекция старинных рецептов» Выделяют названия старинных рецептов – русская кухня: древней Руси, рецепты царской кухни; редкие кулинарные рецепты дореволюционной России, с опорой на видеоматериал. Знакомятся с первыми сборниками кулинарных рецептов в мире и на Руси, находят интересные рецепты с опорой на наглядность. Выполняют практическую работу, с соблюдением

				квашению капусты, на доступном уровне с помощью учителя	пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты. Соблюдают правила безопасности.
8	Современный кулинарный рецепт	1	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	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	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
9	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению салата «Греческий». Выполнение практической работы с соблюдением пошаговой инструкции приготовления квашеной капусты.	С помощью учителя выделяют и проговаривают основные пункты выполнения практических действий. Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий», на доступном уровне, с помощью учителя. Проговаривают правила безопасности при использовании режущих инструментов.	Обсуждают выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением пошаговой инструкции приготовления салата «Греческий».
10	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1	Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов Повторение правил безопасности при использовании режущих инструментов	Участвуют в обсуждении выполненной работы	Делают разбор выполненной работы

11	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приведение примеров к каждому типу блюд	С помощью учителя, с опорой на видеоматериал, называют типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. По типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры к каждому типу блюд с помощью учителя	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов по времени приёма пищи: – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин; – по типу блюд: закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Приводят примеры закусок, салатов, первых блюд, вторых блюд, десертов
12	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по времени приёма пищи. Ознакомление с технологической картой приготовления блюда	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приёма пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда
13	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	«Горячие бутерброды». Формирование умений и навыков правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола. Выполнение практической работы с соблюдением требований качества к готовым бутербродам	картой приготовления блюда «Горячие бутерброды». Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола, на доступном уровне, с помощью учителя	«Горячие бутерброды». Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовым бутербродам. Делают разбор выполненной работы
14	Типы рецептов блюд: рецепты национальной	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов	Различают типы рецептов национальной кухни. Распознают рецепты

	кухни		рецептов национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приведение примеров к каждому типу блюд	национальной кухни. Рецепты национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя своё место проживания	национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня. Приводят примеры рецептов национальной кухни: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на место проживания, сети Интернет
15	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.
16	Практическая работа. «Приготовление драников»	1	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	Овладевают умениями и навыками правильной, рациональной работы с использованием тёрки, на доступном уровне с помощью учителя	Самостоятельно делают расчёт продуктов. Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду – драники. Делают разбор выполненной работы

17	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1	<p>Знакомство с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>Чтение рецептов блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполнение задания по нахождению рецепта в сети Интернет.</p> <p>Обсуждение результатов выполненной работы</p>	<p>Рассматривают типы рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>С помощью учителя различают рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет, с помощью учителя.</p> <p>Обсуждают результаты выполненной работы</p>	<p>Знакомятся с типами рецептов блюд на основе: мяса, рыбы, овощей, птицы, морепродуктов, теста.</p> <p>Находят рецепты блюд по состоянию здоровья: диетические, для людей с заболеванием желудка, для людей больных сахарным диабетом, при ожирении.</p> <p>Выполняют задание по нахождению рецепта в сети Интернет.</p> <p>Обсуждают результаты выполненной работы</p>
18	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	<p>Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия</p>	<p>С помощью учителя рассматривают и проговаривают этапы приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда из картофеля.</p> <p>Самостоятельно делают расчёт продуктов.</p> <p>Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду.</p> <p>Делают разбор выполненной работы</p>
19	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1	<p>Обсуждение технологической работы по приготовления блюда по состоянию здоровья «Запечённый картофель с овощными витаминами».</p> <p>Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.</p> <p>Формулирование вывода: употребление полезных продуктов считается самым здоровым способом поддержания нормального веса и хорошего самочувствия</p>		

20	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	Знакомство с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполнение тренировочного упражнения по расчёту сырья и продуктов при приготовлении блюда. Работа с терминами: рецепт, порция, масса брутто, масса нетто, отходы, кулинарный калькулятор	С помощью учителя рассматривают схему расчёта потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. С помощью учителя выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек	Знакомятся с расчётом потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур. Выполняют практическое задание по расчёту сырья и продуктов на 3; 5 человек
21	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Составление алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделение компонентов: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	С помощью учителя участвуют в составлении алгоритма действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.	Составляют алгоритм действий «Приготовление супа-пюре из кабачков», по рецепту. Выделяют компоненты: инвентарь, оборудование, ингредиенты, спецодежда, технология приготовления.
22	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1	Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
23	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1	Определение понятия «Кулинарная книга». Знакомство с современной	С помощью учителя определяют понятие «Кулинарная книга».	Определяют понятие «Кулинарная книга». Знакомятся с современной

			коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Расширение представления о назначении кулинарных книг. Формулирование вывода: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	Знакомятся с современной коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг, с помощью. Проговаривают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории	коллекцией кулинарных книг: «Овощи», «Напитки», «Мясо», «Десерты». Рассуждают о назначении кулинарных книг. Делают вывод: кулинарная или поваренная книга адресована домашним поварам, профессиональным поварам ресторанов, поварам учреждений или более специализированной аудитории
24	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	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
Весозмерительные приборы - 5 часов					
25	Весы. Классификация весов. Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весозмерительными приборами»	1	Определение понятий «Весозмерительные приборы» – это средства измерения массы продовольствия (продуктов). «Масса» – физическая величина, имеющая числовое значение. Рассматривание весов: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные.	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. С помощью учителя находят различия. Наблюдают за весозмерительными	Через объяснение учителя и показ видеоматериала получают элементарные сведения о весозмерительных приборах. Рассматривают весы: шкальные весы, шкально-гирные, циферблатные, цифровые электронные. Сравнивают, находят различия. Делают вывод: основное назначение кухонных весов –

			<p>Рассматривание весоизмерительных приборов в школьной столовой.</p> <p>Нахождение различий</p>	<p>приборами в школьной столовой.</p>	<p>измерять вес продуктов. Добавление ингредиентов «на глазок» может испортить блюдо</p>
26	<p>Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»</p>	1	<p>Рассматривание гирных и электронных весов. Описание принципа работы гирных и электронных весов. Знакомство с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Обсуждение отличия одного типа весов от другого</p>	<p>Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов, с помощью. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>	<p>Рассматривают гирные и электронные весы. Показывают принцип работы гирных и электронных весов. Знакомятся с технологической картой «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара». Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, с использованием нужных весов. Участвуют в обсуждении отличий одного типа весов от другого</p>
27	<p>Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»</p>	1	<p>Повторение видов весоизмерительных приборов. Нахождение нужных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей.</p>	<p>Повторяют виды весоизмерительных приборов, с опорой на наглядность. Находят нужные ёмкости для определения массы и объёма сыпучих продуктов,</p>

28	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1	продуктов, жидкостей. Выполнение практической работы с применением полученных знаний. Запись результата в рабочую тетрадь. Обсуждение и разбор выполненной работы	Выполняют практическую работу с применением полученных знаний, с помощью. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	жидкостей. Выполняют практическую работу с применением полученных знаний. Записывают результат в рабочую тетрадь. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
29	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1			

Продукты природные - 28 часов

30	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	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. Называние видов продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	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. С помощью учителя называют виды продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр	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. Рассказывают о видах продуктов пищевой промышленности: мука, растительное масло, сливочное масло, сыр
31	Мука	1	Определение понятия «мука». Знакомство с зерновыми культурами:	Находят значение слова «мука», с помощью. Знакомятся с зерновыми культурами:	Работают со словарём, находят значение слова «мука». Знакомятся с зерновыми

			– пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Формулирование вывода: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	– пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба	культурами: – пшеница, гречиха, просо, полба, овес, рис, рожь, ячмень, кукуруза, с опорой на видеоматериал. Делают вывод: основную массу муки вырабатывают из пшеницы; является необходимой составляющей при изготовлении хлеба
32	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
33	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	Просмотр рецепта ««Приготовление вареников с картофелем» в сети Интернет, с комментированием	Смотрят пошаговую инструкцию по приготовлению вареников. Проговаривают основные этапы работы.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на рецепт.
34	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1	пошагового выполнения работы. Выполнение практической работы, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Повторение правил безопасности использования горячей жидкости	Выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому блюду. Делают разбор выполненной работы
35	Растительные масла. Общая характеристика.	1	Нахождение информации в сети Интернет о растительных маслах,	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах,	Участвуют в нахождении информации в сети Интернет о растительных маслах,

	<p>Сырьё для растительных жиров.</p> <p>Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»</p>		<p>растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья.</p> <p>Работа с учебником: чтение общей характеристики растительных масел. Соотнесение названия растительного масла с сырьём</p>	<p>растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья.</p> <p>Знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы. с опорой на видеоматериал.</p>	<p>растительных жирах – извлекаемых из растительного сырья</p> <p>Работают с учебником: читают общую характеристику растительных масел.</p> <p>Через объяснение и просмотр видеоматериала знакомятся с сырьём для получения растительных масел: плоды масличных растений; семена масличных растений; маслосодержащие отходы</p>
36	<p>Сыр. Происхождение сыра</p> <p>Применение сыров в кулинарии</p>	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>Расширение представления о видах сыров в других странах</p> <p>Подведение итогов: сыр используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов</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>С помощью учителя называют сыры в других странах.</p> <p>Приводят примеры об использовании сыров в домашней кулинарии</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> <p>Выделяют названия сыров и их использование в кулинарии.</p> <p>Приводят примеры с описанием, об использовании сыров в домашней кулинарии</p>
35		1		<p>С помощью учителя выполняют анализ качества сливочного масла.</p>	<p>Изучают источники информации: –анализируют и обобщают</p>

36		1		<p>Проверяют качество сливочного масла по информации на упаковке, с помощью.</p> <p>Проговаривают условия: необходимо иметь весы, посуду, нагревательный прибор, холодильник</p> <p>Работают с учебником: читают общую характеристику растите</p>	<p>найденный материал;</p> <p>–проводят исследование органолептических свойств масла.</p> <p>Делают вывод: в домашних условиях можно определить качество сливочного масла переработки растительного сырья; орехи и какао-бобы.</p>
37	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	<p>Беседа об истории появления рулета в кулинарии.</p> <p>Рассматривание видов лаваша с разными начинками.</p> <p>Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра.</p> <p>Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду</p>	<p>Описывают приготовление лаваша в домашних условиях.</p> <p>С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками.</p> <p>Проговаривают основные этапы приготовления блюда.</p> <p>Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью</p>	<p>Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях.</p> <p>Описывают вид начинки.</p> <p>Обсуждают предстоящую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра»</p> <p>Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Разбирают выполненную работу</p>
38	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1	<p>Беседа об истории появления рулета в кулинарии.</p> <p>Рассматривание видов лаваша с разными начинками.</p>	<p>Описывают приготовление лаваша в домашних условиях.</p> <p>С помощью учителя называют виды лаваша с разными начинками.</p> <p>Проговаривают основные этапы</p>	<p>Приводят примеры приготовления лаваша в домашних условиях.</p> <p>Описывают вид начинки.</p> <p>Обсуждают предстоящую работу «Приготовление</p>

			Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению лаваша, с использованием сыра. Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	приготовления блюда. Выполняют практическую работу «Приготовление лаваша с использованием сыра», на доступном уровне, с помощью	лаваша с использованием сыра» Самостоятельно выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту. Разбирают выполненную работу
39	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению блюда с сыром на сковороде.	С помощью учителя проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы:	Обсуждают алгоритм действий предстоящей работы.
40	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»		Выполнение практической работы с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду	определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу	Выполняют практическую работу с соблюдением санитарно-гигиенических требований и соблюдением качества к готовому блюду. Разбирают качество выполненной работы
41	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	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
Последовательность и правила первичной обработки птицы – 8 часов					

42	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Набор инвентаря и посуды	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. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	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. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод:	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. Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название».
43	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
44	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1			
45	Размораживание птицы	1	Просмотр видеоматериала о размораживании птицы и	Узнают из видеоматериала о размораживании птицы и	Выделяют главное из видеоматериала о

			удалении головы, шеи, ног и крыльев. Чтение текста, выделение последовательности обработки птицы	удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта, с помощью учителя. Читают текст, выделяют последовательность обработки птицы	размораживании птицы и удалении головы, шеи, ног и крыльев. Участвуют в беседе, с приведением примеров жизненного опыта. Выделяют в тексте последовательность обработки птицы
46	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь	Рассматривают таблицу «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы по содержанию таблицы, с помощью учителя. 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. Записывают определение в кулинарный словарь	Работают с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Отвечают на вопросы. Читают текст и выделяют главное: порционные полуфабрикаты — это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Записывают определение в кулинарный словарь
47	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Знакомство с алгоритмом действий по приготовлению блюда «Приготовление куриной отбивной из филейной части».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления куриной отбивной.	Обсуждают выполнение предстоящей практической работы «Приготовление куриной отбивной из филейной части», с опорой на технологическую карту.
48	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1	Формирование у обучающихся практических умений по приготовлению блюд из мяса птицы. Чёткое определение	Выполняют практическую работу, с опорой на технологическую карту, на доступном уровне, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении качества выполненной работы	Выполняют практическую работу, с соблюдением требований качества к готовому продукту.

			последовательности технологического процесса обработки продуктов. Выполнение практической работы		Делают разбор выполненной работы
49	Технология приготовления котлетной массы. Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1	Знакомство с технологией приготовления котлетной массы. Составление схемы приготовления котлетной массы, с опорой на учебник. Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Знакомятся с технологией приготовления котлетной массы. С помощью учителя составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.	Рассказывают о технологии приготовления котлетной массы. Составляют схему приготовления котлетной массы, с опорой на учебник Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества.
Первичная обработка мяса -8 часов					
50	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1	Выделение из текста способов первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривание мясорубки. Называние частей мясорубки. Подписание на схеме частей мясорубки: 1 –	С помощью учителя выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки, с помощью. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 –	Выделяют из текста способы первичной обработки мяса: размораживание (если мясо мороженое), обмывание, зачистка и приготовление из него полуфабрикатов. Рассматривают мясорубку. Называют части мясорубки. Подписывают на схеме части мясорубки: 1 – корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 –

			корпус; 2 – рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	рукоятка; 3 – зажимное кольцо; 4 – решётка; 5 – четырёхпёрый нож; 6 – шнек	четырёхпёрый нож; 6 – шнек
51	Основные инструменты для обработки мяса	1	Через просмотр видеоматериала, знакомство с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки. Соотнесение названия инструментов с картинками	Знакомятся с инструментами и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками, с помощью учителя	Рассматривают и называют инструменты и приспособлениями для обработки мяса: «Поварская тройка», нож-рубак, обвалочный нож, гастрономический нож, мусат (сталька), тятка, мясницкий топор (тупица), поварские вилки, с опорой на видеоматериал. Соотносят названия инструментов с картинками
52	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1	Определение понятия «кулинарные полуфабрикаты». Знакомство с ассортиментом кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	С помощью учителя находят определение понятия «кулинарные полуфабрикаты». Проговаривают ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными	Определяют понятие «кулинарные полуфабрикаты», с опорой на текст. Называют ассортимент кулинарных полуфабрикатов: могут быть мясными, рыбными, овощными, крупяными и комбинированными

53	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1	<p>Рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Объяснение понятий: отбивание, панирование, шпигование.</p> <p>Работа по учебнику</p>	<p>Слушают рассказ учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование, с помощью.</p> <p>Работают с текстом по учебнику, с помощью учителя</p>	<p>Выделяют из рассказа учителя о применении приёмов при приготовлении полуфабрикатов: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.</p> <p>Объясняют понятия: отбивание, панирование, шпигование.</p> <p>Работают с текстом по учебнику</p>
----	---	---	--	---	--

54	Мелкокусковые полуфабрикаты	1	<p>Знакомство с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Формулирование вывода:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Запись в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Смотрят мультимедийную презентацию «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>С помощью учителя, проговаривают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык), тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь</p>	<p>Знакомятся с понятием «мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации «Мелкокусковые полуфабрикаты».</p> <p>Делают вывод:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мелкокусковые полуфабрикаты получают из говядины, свинины и баранины; – бефстроганов, поджарка, шашлык; – тушения (азу, гуляш, плов, рагу); – варки (суповой набор). <p>Записывают виды мелкокусковых полуфабрикатов в рабочую тетрадь</p>
----	-----------------------------	---	---	---	--

56	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Работа с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Обсуждение и анализ предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.	Работают с технологической картой «Приготовление жареного мяса на сковороде». Участвуют в обсуждении и разборе предстоящей работы.
57	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью	Выполняют практическую работу по технологической карте
58	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение технологии приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Повторяют технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.	Рассказывают технологию приготовления куриных котлет, с опорой на схему. Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению котлет.
59	Практическая работа «Приготовление котлет»	1	Повторение правил безопасности. Применение полученных знаний, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности. С помощью учителя применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	Повторяют правила безопасности. Применяют полученные знания, при выполнении практической работы, с соблюдением правил безопасности и требований качества. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы

Соусы – 2 часов

60	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>
61	<p>Основа соусов. Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые</p>	1	<p>Повторение значения слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомство с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; – с опорой на видеоматериал <p>Знакомство с видами соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые.</p>	<p>Проговаривают значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит. Рассматривают таблицу использования соусов по консистенции: жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).</p> <p>Проговаривают виды соусов</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово- 	<p>Находят в словаре значение слова «соус» - соус – многокомпонентная жидкая приправа, оттеняющая вкус основного блюда или гарнира и возбуждающая аппетит.</p> <p>Знакомятся с основами приготовления соуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> – масло, вино, уксус; – бульон (мясной, рыбный, грибной); – молоко, сметана, фруктово-ягодный сок; с опорой на видеоматериал

				ягодный сок; с опорой на видеоматериал	
--	--	--	--	---	--

Первые блюда: бульоны - 3 часа

62	Бульон. История появления Виды бульонов по цвету	1	<p>Определение значения слова «бульон».</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p> <p>Различение и называние видов бульона и их характеристика.</p> <p>Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>	<p>С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p> <p>С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики.</p> <p>Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>	<p>Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря.</p> <p>Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов</p> <p>Просмотр видеоматериала «Виды бульонов».</p> <p>Различают и называют виды бульона и их характеристики.</p> <p>Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету</p>
63	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1	<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе.</p> <p>Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона.</p> <p>Изучение технологии приготовления и рецептуры красного бульона.</p> <p>Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы</p>	<p>С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы.</p> <p>Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.</p> <p>С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя</p>	<p>Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе.</p> <p>Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона.</p> <p>Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы.</p> <p>Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.</p> <p>Разбор выполненной работы</p>
163	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1			

64	Технология приготовления мясного бульона	1	Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
Десерты - 2 часов					
65	Десерты. История появления десертов. Печенье. Виды печенья	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 Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассматривание схемы «Виды печенья».	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 Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	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 Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
66	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту.

			<p>Повторение правил безопасности с варочной панелью.</p> <p>Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту.</p> <p>Обсуждение и разбор выполненной работы</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью</p>	<p>Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту.</p> <p>Обсуждают и разбирают выполненную работу</p>
Приготовление и оформление блюд - 2 часов					

67	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>
68	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей		<p>Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.</p> <p>Обсуждение выполненной работы</p>	<p>Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.</p> <p>Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя</p>	<p>Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей.</p> <p>Обсуждают выполненную работу</p>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022077

Владелец Голых Ольга Александровна

Действителен с 14.04.2023 по 13.04.2024