

**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Школа для детей с ограниченными возможностями здоровья №11»  
г. Димитровграда**

«СОГЛАСОВАНО»  
Зам. директора по УМР

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГКОУ «Школа № 11»  
г. Димитровграда

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Адаптированная рабочая программа учебного  
предмета(курса)**

**«Труд / Технология. Поварское дело»**

**8 а класс**

**на 2024-2025 учебный год**

Составитель: учитель первой категории

М.Н. Сыпина

Рассмотрено на заседании школьного методического объединения

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024г.

г. Димитровград

2024г.

## **1. Пояснительная записка.**

### **1.1. Нормативно-правовая база**

Адаптированная рабочая программа по труду/технология «Поварское дело» составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ №1599 от 19 декабря 2014 года);
3. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015г. № 4/15 от 22 декабря 2015 г.));
4. В соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ОГКОУ «Школа №11».
5. Учебного плана ОГКОУ «Школа №11 на 2024 – 2025 учебный год,
6. Годового календарного учебного графика школы на 2024 – 2025 учебный год.

### **1.2. Общая характеристика учебного предмета**

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

В 8а классе труда/технологии «Поварское дело» обучаются 6 обучающихся. При построении уроков необходимо учитывать психолого-педагогические особенности обучающихся.

Исходя из результатов психолого – педагогической диагностики и рекомендаций ПМПК обучающиеся дифференцированы на подгруппы:

Уровень способностей в усвоении программного материала:

#### ***1 группа.***

К I группе можно отнести Голосова Илью, Калмыкову Екатерину, учащиеся данной группы способны достаточно полно воспроизводить учебный материал, отвечая на вопросы, а в простых случаях воспроизводят его самостоятельно. Техничко-технологические знания усвоены достаточно полно. Планирование новой работы в пределах программных требований осуществляют успешно. Приемы контроля сформированы, работоспособность высокая, трудовые приемы в объеме программы требований данного класса усвоены успешно.

#### ***2 группа:***

Ко II группе отнесены Новикову Марину учащаяся данной группы учебный материал воспроизводят в основном правильно, но допускают незначительные ошибки. Самостоятельно использовать знания теоретической и практической деятельности могут только в простейших случаях. Общую конструкцию изделия запоминают верно, но допускают ошибки в деталях.

Самостоятельно трудовую деятельность планируют с трудом, чаще прибегают к помощи учителя. Приемы контроля сформированы недостаточно, наблюдаются недостатки в усвоение профессиональными приемами, но только в связи с двигательными дефектами воспитанников, работоспособность средняя.

### **3,4 группа:**

К III группе отнесены Веретенникова Соня, Семина Кирилла, Сиразетдинова Никиту учащиеся данной группы учебный материал воспроизводят отдельно, чаще всего частями, главное в содержании выделить не могут. Некоторые технико-технологические знания усвоены на уровне конкретных представлений. К самостоятельному планированию работы не способны. Приемы контроля не сформированы, трудовые профессиональные двигательные навыки выполняет с ошибками, темп работы низкий.

Уровни овладения предметными результатами	Группы обучающихся по уровням овладения предметными результатами	Характеристика выполнения заданий
Достаточный уровень	1 группа	Обучающиеся правильно решают предъявляемые задания, наиболее активны и самостоятельны в усвоении программного материала.
	2 группа	Темп усвоения учебного материала замедленный. Обучающиеся успешнее реализуют знания в конкретно заданных условиях, т.к. самостоятельный анализ и планирование своей деятельности затруднены. С основными требованиями программы справляются.
Минимальный уровень	3 группа	Обучающиеся отличаются пассивностью, инертностью психических процессов, нарушением внимания, что приводит к ошибкам при решении задач, примеров и других заданий.
	4 группа	Учебную программу в соответствии с требованиями не осваивают. Обучение по специальной индивидуальной программе.

Отнесенность обучающихся к той или иной группе, не является стабильной. Под влиянием корректирующего обучения учащиеся развиваются и могут переходить в группу выше или занять более благополучное положение внутри группы.

**Цель:** формирование у обучающихся необходимого объема до профессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

### **Задачи учебного предмета « Поварское дело»:**

#### **Образовательные:**

- овладение умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- формирование доступных практических трудовых умений и навыков и применения их в быту;

- обучение умению самостоятельно готовить блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления;

- обучение умению пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;

- овладение умением работать в группе, устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.

- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- обучение рациональному подбору инструментов и оборудования для работы;

- обучение соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне;

#### **Коррекционно-развивающие:**

- развитие познавательных процессов, мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих и коммуникативных способностей;

- развитие всех компонентов речи, направленное на исправление дефектов общего и речевого развития детей, их познавательной деятельности;

#### **Воспитательные:**

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности.

При этом, первостепенными задачами выступают специальные, направленные на коррекцию умственной деятельности школьников.

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов.

#### **Основные направления коррекционной работы:**

• обогащение словаря через уточнение имеющихся понятий, введение новых терминов, закрепление обобщающих слов;

• коррекция связной речи, грамматического строя речи и просодической стороны ее;

• формирование коммуникативных навыков;

• развитие основных мыслительных операций;

• развитие наглядно-образного и словесно-логического мышления;

• коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;

• совершенствование сенсорно-перцептивной сферы;

• коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Основными принципами построения программы являются практическая направленность, доступность содержания теоретического материала, связь теории с практикой.

### **1.3 Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

Образовательная область: технология.

Предмет «Поварское дело» включен в федеральную (базисную) часть учебного плана, рассчитан на 238 учебных часа, реализуется 7 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель. Курс «Поварское дело» является начальным звеном в подготовке обучающихся к самостоятельной жизни.

## **Форма организации образовательного процесса.**

Основной, главной формой организации учебного процесса является урок и практические занятия. В процессе обучения школьников целесообразно использовать следующие методы и приемы:

- словесный метод ( рассказ, объяснение ,беседа);
- наглядный метод (метод иллюстраций, метод демонстраций);
- практический метод (упражнения, практическая работа);
- репродуктивный метод (работа по алгоритму);
- коллективный, индивидуальный;
- творческий метод;
- совместные действия ребенка и взрослого, действия по подражанию (в основном на начальном этапе обучения и при изучении нового содержания);
- рассматривание, самостоятельное называние, показ по словесной инструкции педагога предметов, картинок и т. п.;
- соотнесение предметов с соответствующими им изображениями с последующим их называнием или указанием на них с помощью жеста;

Требования, предъявляемые к учебному занятию по труду, состоят в следующем:

1. Целенаправленность занятий.
2. Оптимальность объема учебного материала, подбираемого для каждого занятия.
3. Соблюдение дидактических этапов занятия. Обучение — структурный процесс, поэтому каждое занятие должно иметь четко выраженную структуру, или дидактические этапы (повторение пройденного, изучение нового материала, закрепление, подведение итогов). Структура занятия зависит от содержания учебного материала, педагогических целей и организационных условий.
4. Соответствие методов обучения дидактическим целям и содержанию учебного материала.
5. Рациональное использование учебного времени.
6. Индивидуальный подход в обучении.

### **Типы занятий**

Типы занятий по трудовому обучению различаются по соотношению изучаемого на них теоретического и практического материала.

#### Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у учащихся профессиональных знаний.

#### Комплексные практические работы

Комплексные практические работы — это такие практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду: происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, кончая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

#### Самостоятельные и контрольные работы

Контрольные работы — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Самостоятельные работы выполняются в конце пройденного раздела, тестовые работы - в конце каждой четверти и в конце учебного года.

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.

## II. Содержательный раздел

### II.1 Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Поварское дело»

Личностные результаты обеспечивают овладение обучающимися с умственной отсталостью жизненными компетенциями. Под «жизненной компетенцией» понимается совокупность знаний, умений и навыков, необходимых ребенку в обыденной жизни. Организуется специальная работа по введению ребенка в сложную предметную и социальную среду, ее смыслом является индивидуально дозированное и планомерное расширение его жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Программа определяет два уровня овладения **личностными результатами**.

**Минимальный уровень** — сформированы только минимально необходимые элементарные навыки и умения самообслуживания. Обучающийся способен к продуктивной деятельности, к организации общения со сверстником, педагогом под руководством взрослого. Частично овладевает вербальными и невербальными средствами установления коммуникативного контакта. В редких случаях бывает увлечен, заинтересован в своей деятельности. Оценить свое поведение и быть самокритичным обучающийся не может. Оцениваемые компоненты жизненной компетентности находятся преимущественно на среднем уровне.

**Достаточный уровень** — сформированы практически все наиболее необходимые умения и навыки. Обучающемуся интересна доступная ему деятельность; он проявляет в ней достаточную самостоятельность, трудолюбие, способен к простейшему самоконтролю и саморегуляции. Обучающийся пытается оценить свое поведение с помощью взрослых. Оцениваемые компоненты жизненной компетентности находятся преимущественно на высоком уровне.

#### Личностные результаты

<b>Минимальный уровень:</b>	<b>Достаточный уровень:</b>
-развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия; -формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём;	развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия; -формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём; -развитие навыков сотрудничества со

<ul style="list-style-type: none"> <li>-освоение социальной роли обучающегося;</li> <li>-развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</li> <li>-проявление доброжелательности и взаимопомощи;</li> <li>-формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;</li> <li>-развитие мотивации к учению, работе на результат;</li> <li>-развитие бережного отношения к природе;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-развитие самостоятельности: выполнение задания без текущего контроля учителя;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-осознание себя как гражданина России</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</li> <li>-проявление эмоционально-нравственной отзывчивости, доброжелательности и взаимопомощи;</li> <li>-формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;</li> <li>-формирование бережного отношения к материальным и духовным ценностям;</li> <li>-развитие мотивации к учению, работе на результат;</li> <li>-развитие бережного отношения к природе;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-проявление готовности к самостоятельным действиям;</li> <li>-осознание себя как гражданина России, формирование чувства гордости за свою Родину.</li> </ul>
---	---

АООП ОО определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

### Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> С помощью учителя обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя пользоваться посудой и кухонным инвентарем;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать технику безопасности при работе в кабинете;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя проверять органолептическим способом годность овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> пользоваться посудой и электробытовыми приборами;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать технику безопасности при работе в кабинете</li> <li><input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом годность овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;</li> </ul>

с помощью учителя обрабатывать различными методами овощи;

с помощью учителя сервировать стол;

**Знать:**

назначение посуды и электробытовых приборов;

технику безопасности при работе на кухне;

правила приготовления различных блюд и напитков, полезных для здоровья;

технику обработки овощей;

правила хранения овощей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;

температурный режим и правила приготовления супов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простейших блюд, правила их безопасного использования.

обрабатывать различными методами овощи;

нарезать и формировать традиционные виды овощей;

самостоятельно сервировать стол;

**Знать:**

назначение посуды и электробытовых приборов;

технику безопасности при работе на кухне;

правила приготовления различных блюд и напитков, полезных для здоровья;

технологию приготовления блюд и напитков;

меню на день;

правила сервировки стола;

технику обработки овощей;

ассортимент и требования к качеству различных овощей;

правила хранения овощей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;

температурный режим и правила приготовления супов;

варианты подачи супов, температура подачи;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, правила их безопасного использования.

## 2.2 Содержание учебного предмета, курса

№	Название разделов
	<b>1 триместр</b>
	<b>Введение</b>
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.
2	Санитарно – гигиенические требования, уход за специальной одеждой. Организация
3	Предупреждение травматизма.
4	Кулинария. История возникновения кулинарии.
5	Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях
6	Знакомство с понятиями технологический цикл, сырьё, полуфабрикаты, кулинарные
7	Профессия в организации общественного питания: шеф –повар, повар, повар- кондитер.
8	Знакомство с должностными инструкциями.
9	Экскурсия в школьную столовую.
10	План кухни, столовой.
11	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница.
12	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком».
13	Мясорубка, поварской отбивной молоток.
14	Практическая работа «Подготовка мясорубки к работе».
15	Овощерезка. Назначение, основные детали.
16	Виды кухонной посуды по материалу изготовления: алюминиевая, чугунная, тефлоновая.
17	Кухонная посуда: сотейник, противень.
18	Кухонная посуда: сковорода, кастрюли, ковш.
19	Кухонный инвентарь.
20	Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой
21	Организация рабочего места при мытье посуды. ТБ при мытье посуды.
22	Химические средства по уходу за посудой. Бытовая химия.
23	Посудомоечная машина, назначение, принцип действия.
24	Практическая работа «Подготовка посудомоечной машины к работе».
25	Понятия о рациональном питании.
26	Польза белков, жиров и углеводов.
27	Минеральные вещества и микроэлементы.
28	Витамины и их значение для человека.
29	Разнообразие продуктов питания.
30	Практическая работа «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».
<b>6. Рецепты и технологические карты – 3 часа</b>	
31	Понятие «норма продуктов».
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и онлайн-
33	Практическая работа «Расчёт потребности сырья и продуктов».
<b>7. Первичная обработка рыбы-9 часов</b>	
34	Пищевая ценность рыбы, виды рыб.
35	Промышленная переработка рыбной продукции.
36	Условия и сроки хранения рыбной продукции, маркировка.
37	Оборудование и инвентарь рыбного цеха.
38	Практическая работа «Распознаванию маркировки рыбных консервов».
39	Признаки доброкачественности рыбы.
40	Чешуйчатая рыба и правила её обработки
41	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.
42	Правила оттаивания мороженой рыбы.

43	Виды рыбных полуфабрикатов.
44	Правила и сроки хранения рыбных блюд .
45	Виды тепловой обработки рыбы.
46	Блюда из отварной рыбы.
47	Технология приготовления рыбы отварной.
48	Блюда из жареной рыбы.
49	Технология приготовления Рыбы жареной.
50	Блюда из запечённой рыбы.
51	Технология приготовления запечённой рыбы.
52	Блюда из тушёной рыбы.
53	Технология приготовления тушёной рыбы.
54	Рыбные пресервы.
55	Нерыбное водное сырьё.
56	Рыбные консервы, их роль в питании человека.
57	Технология приготовления салата с рыбными консервами.
58	Практическая работа «Приготовление салата с рыбными консервами».
59	Технология приготовления рыбы в кляре.
60	Практическая работа «Приготовление блюда Рыбные тефтели в томатном соусе».
61	Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».
<b>10. Продукты используемые в поварском деле – 4 часа.</b>	
62,	Пряности. Специи.
63	Приправы.
64	Практическая работа « Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества».
65	Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию.
<b>11. Приготовление соусов и заправок – 13 часов.</b>	
66	Классификация видов соусов.
67	Ассортимент соусов.
68	Салатные заправки.
69	Требования к качеству. Правила хранения.
70	Технология приготовления сметанного соуса.
71	Технология приготовления красного соуса.
72	Контрольное тестирование за 1 триместр
<b>2 триместр</b>	
73	Технология приготовления томатного соуса.
74	Технология приготовления молочного соуса.
75	Технология приготовления салатных заправок
76	Практическая работа Приготовление салатных заправок.
77	Майонез: состав, приготовление.
78	Практическая работа. Приготовление майонеза.
79	Использование лука в кулинарии.
80	Кулинарная обработка лука.
81	П/р Нарезка лука.
82	Использование капусты в кулинарии.
83	Кулинарная обработка капусты.
84	П/р Нарезка капусты.
85	Использование картофеля в кулинарии.
86	Кулинарная обработка картофеля.
87	П/р Нарезка картофеля.
88	Использование моркови в кулинарии.
89	Кулинарная обработка моркови.
90	П/р Нарезка моркови.

<b>13. Обработка грибов -10 часов.</b>	
91	Отличие съедобных и несъедобных грибов.
92	Особенности кулинарной обработки различных грибов.
93	Обработка сушёных грибов.
94	Виды тепловой обработки грибов.
95	Блюда с отварными грибами. Отварной картофель с грибами.
96	Блюда с жареными грибами. Картофель жаренный с грибами.
97	Блюда с запечёнными грибами. Жюльен с грибами.
98	Работа с технологическими картами.
<b>14. Блюда из отварного картофеля – 15 часов.</b>	
99	Практическая работа «Приготовление блюда Картофель запечённый с грибами».
100	Практическая работа «Приготовление блюда Картофель запечённый с грибами».
101	Механическая кулинарная обработка картофеля.
102	Практическая работа «Нарезка картофеля простыми и сложными формами».
103	Практическая работа «Нарезка картофеля простым и сложными формами».
104	Приготовление отварного картофеля.
105	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля».
106	
107	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»
108	
109	Использование отварного картофеля для приготовления салатов.
110	Рецепты салатов с картофелем. Украшение салатов зеленью.
111	Практическая работа «Приготовление салата «Летний картофельный».
112	
113	Обобщающий урок «Блюда из отварного картофеля».
<b>15. Обработка мяса- 20 часов.</b>	
114	Экскурсия в мясной цех (презентация).
115	Значение мясных блюд в питании.
116	Классификация видов мяса.
117	Классификация видов мяса.
118	Признаки доброкачества мяса.
119	Условия и сроки хранения мясной продукции.
120	Правила размораживания мяса.
121	Схема разделки туши говядины, кулинарное использование.
122	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.
123	Виды полуфабрикатов из мяса.
124	Ассортимент полуфабрикатов из мяса.
125	Технология приготовления фарша.
126	Виды полуфабрикатов из фарша.
127	Технология приготовления полуфабрикатов из фарша (котлет).
128	Технология приготовления полуфабрикатов из фарша (тефтелей).
129	Блюда из мясного фарша.
130	Практическая работа приготовление блюд из мясного фарша.
131	Практическая работа приготовление блюд из мясного фарша.

132	Правила отбивания мяса.
133	Обобщающий урок «Обработка мяса».
<b>16. Тепловая обработка мяса -6 часов</b>	
134	Виды тепловой обработки мяса.
135	Варка и припускание мяса.
136	Жарка мяса.
137	Тушение мяса.
138	Запекание мяса.
139	Обобщающий урок «Тепловая обработка птицы».
<b>17. Приготовление блюд из мяса – 5 часов</b>	
140	Технология приготовления блюда «Отварная говядина».
141	Технология приготовления блюда «Свинина тушёная по- домашнему».
142	Технология приготовления блюда «Свинина, жареная крупным куском».
143	Технология приготовления блюда «Мясо запечённое».
144	Требования к качеству готовых блюд, Сроки хранения.
<b>18. Обработка птицы – 8 часов</b>	
145	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы
146	Экскурсия на птицеферму (презентация).
147	Первичная обработка птицы
148	Определения качества мяса птицы, сроки хранения
149	Оттаивание замороженного мяса птицы
150	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.
151	Технология приготовления куриного фарша.
152	Обобщающий урок «Обработка птицы».
<b>19. Тепловая обработка птицы – 8 часов</b>	
153	Виды тепловой обработки мяса птицы.
154	Технология приготовления отварного мяса птицы.
155	П/р «Отварное мясо птицы с овощами».
156	П/р «Отварное мясо птицы с овощами».
157	Технология приготовления тушеного мяса птицы.
158	П/р «Тушёное мясо птицы с капустой».
159	П/р «Тушёное мясо птицы с капустой».
160	Технология приготовления жареного мяса птицы.
161	Технология приготовления запечённого мяса птицы.
162	Оформление готовых блюд и подача к столу.
163	Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».
164	Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».
165	Обобщающий урок «Тепловая обработка мяса птицы».
166	Использование субпродуктов в питании человека.
167	Обработка субпродуктов, сроки и условия хранения.
168	Технология приготовления блюд из субпродуктов.
169	Технология приготовления жареной свиной печени.
170	Технология приготовления паштета из куриной печени.
171	Технология приготовления куриных сердечек со сметаной.
172	П/р « Работа с рецептами».
173	П/р « Работа с рецептами».
174	Сервировка стола к празднику.
175	Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.
176	Меню сладкого стола.
177	П/р «Разработка меню сладкого стола».
178	П/р «Разработка меню сладкого стола».
179	Сладкий стол фуршет.

180	Подача кондитерских изделий и сладких блюд.
181	Правила подачи десерта.
182	П/р «Сервировка праздничного стола».
183	П/р «Сервировка праздничного стола».
184	Правила поведения за столом.
185	Приём гостей и правила поведения в гостях.
186	Правила приглашения гостей.
187	П/р «Изготовление пригласительных открыток».
188	П/р «Изготовление пригласительных открыток».
189	Технология приготовления блинов.
190	Технология приготовления блинов.
191	Приготовление теста для блинов.
192	Знакомство с технологией приготовления блинов.
193	П/р «Приготовление блинов».
194	П/р «Приготовление блинов».
195	Виды начинок для блинов.
196	Виды начинок для блинов.
197	П/р «Приготовление начинок для блинов из творога».
198	П/р «Приготовление начинок для блинов из творога».
199	Приготовление дрожжевого теста для блинов.
200	Знакомство с технологией приготовления дрожжевых блинов.
201	П/р «Приготовление блинов из дрожжевого теста».
202	П/р «Приготовление блинов из дрожжевого теста».
203	Обобщающее занятие по теме «Блины».
<b>22. Блюда из круп и макаронных изделий – 14 часов.</b>	
204	Правила варки круп.
205	Правила варки макаронных изделий.
206	П/р Технология приготовления «Каша пшённая».
207	П/р Технология приготовления «Каша пшённая».
208	П/р Технология приготовления «Каша гречневая».
209	П/р Технология приготовления «Каша гречневая».
210	П/р Технология приготовления «Каша рисовая на воде».
211	П/р Технология приготовления «Каша рисовая на воде».
212	П/р Технология приготовления «Каша гороховая».
213	П/р Технология приготовления «Каша гороховая».
214	П/р Технология приготовления блюда «Макаронны с овощами».
215	П/р Технология приготовления блюда «Макаронны с овощами».
216	П/р Технология приготовления блюда «Макаронник».
217	П/р Технология приготовления блюда «Макаронник».
<b>23. Блюда из яиц, творога. -6 часов</b>	
218	П/р «Варка куриных яиц: всмятку, в «мешочек, вкрутую».
219	П/р «Варка куриных яиц: всмятку, в «мешочек, вкрутую».
220	П/р «Приготовление блюда «Омлет фаршированный».
221	П/р «Приготовление блюда «Омлет фаршированный».
222	П/р «Приготовление блюда «Запеканка из творога».
223	П/р «Приготовление блюда «Запеканка из творога».
224	Бутерброды.
225	Бутерброды.
226	Салаты и винегреты.
227	Салаты и винегреты.
228	Овощные холодные закуски
229	Овощные холодные закуски.
230	Холодные закуски из рыбы.
231	Холодные закуски из рыбы.

232	Холодные закуски из мяса.
233	Холодные закуски из мяса.
234	Холодные закуски из творога и яиц.
235	Холодные закуски из творога и яиц.
236	Контрольная работа за 3 триместр.
237	Контрольная работа за 3 триместр.
238	Обобщение изученного материала за год.

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочих тетрадях, а также используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Большое внимание уделяется практической работе.

Цель практической работы – отработка обучающимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование навыков сервировки стола.

Особое внимание уделяется изучению правил по технике безопасности при работе с острым, режущим инструментом и электрооборудованием, правилам пожарной безопасности, личной гигиены и производственной санитарии.

### **2.3 Система оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета «Поварское дело»**

(на основании «Положения о системе оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета обучающимися ОГКОУ «Школа №11» г. Димитровграда с ограниченными возможностями здоровья).

#### **Формы оценивания:**

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

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).
- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

#### **За теоретическую часть:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

**Оценка «4»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «3»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «2»** ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

**За практическую работу:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «4»** ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «3»** ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

**Контроль.**

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждом триместре после проведения практического повторения.

Критерием уровня эффективности усвоения программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовности к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

**3. Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы по профильному труду «Поварское дело»**

Учитывая степень обученности учащихся, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам; - контрольные работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 8 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа

**4. Количество часов по триместрам:**

класс	1 триместр	2 триместр	3 триместр	Год
8а	72	75	91	238

№	Название раздела, тема урока	Кол-во часов	Основные виды деятельности обучающихся
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете...
2	Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой повара. Организация рабочего места.	1	Беседа об основных требованиях организации рабочего места с учётом санитарно – гигиенических требований и правилах при работе на кухне. Просмотр видео материала « Виды спец одежды». Правила ухода за спецодеждой.
3	Предупреждение травматизма.	1	Знакомство с видами травм: порезы, ожоги, средства для оказания первой помощи. Просмотр мультимедийной презентации «Оказание первой помощи при порезах и ожогах ». Обсуждение и анализ увиденного материала. Выполнение требований по охране труда во время проведения практических работ.
4	Кулинария. История возникновения кулинарии	1	Просмотр видефрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария».
5	Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях.	1	Домашняя кухня отражает традиции отдельной семьи, характеризует её культуру, вкусы, взгляды. Просмотр мультимедийной презентации « Организации общественного питания».
6	Знакомство с понятиями: технологический цикл, сырьё, кулинарное сырьё, полуфабрикаты, кулинарные изделия.	1	Схема «Технологический цикл» на ПОП. Картинки, плакаты с видами сырья, кулинарного сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий. Рабочая тетрадь.
7	Профессии в организации общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер.	1	Беседа о профессиях шеф-повар, повар, повар-кондитер. Просмотр презентации «Профессия повар». Анализ и обсуждение увиденного. Должностные инструкции шеф-повара, повара, повара-кондитера. Рабочая тетрадь. Таблица «Что должен уметь делать каждый из работников»
8	Знакомство с должностными инструкциями.	1	Должностные инструкции шеф-повара, повара, повара-кондитера. Рабочая тетрадь. Таблица «Что должен уметь делать каждый из работников».
9	Экскурсия в школьную столовую.	1	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Наблюдение за работой шеф - повара и помощниками повара. Обсуждение и анализ увиденного. Повторение правил и приёмов соблюдения личной гигиены
10	Планирование кухни, столовой.	1	Мультимедийная презентация «Современные виды кухни». Обсуждение и анализ увиденного материала. Разбор производственной ситуации – «Зонирование кухни и «рабочий треугольник: рабочая зона, столовая зона». Запись в рабочую тетрадь.

			<p>Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды.</p> <p>Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне.</p> <p>Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи.</p>
11	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница.	1	<p>Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Просмотр видеоматериала «Кухонные ручные приборы».</p> <p>Уход за кухонным инвентарем. Выполнение упражнения по разграничению понятий.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Формирование правил по уходу за кухонным инвентарём, запись в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Знакомство с химическими средствами для ухода за кухонными приборами и инвентарём.</p>
12	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком».	1	<p>Выполнение практической работы по отработке практических навыков.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Рабочая тетрадь.</p> <p>Технологическая карта «Последовательность выполнения задания».</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>
13	Мясорубка, поварской отбивной молоток.	1	<p>Основные части мясорубки. Правила эксплуатации, ТБ при работе с мясорубкой. Чтение и анализ инструкции по применению.</p> <p>Рабочая тетрадь.</p> <p>Правила пользования поварским отбивным молотком.</p> <p>Уход за кухонными ручными приборами.</p>
14	Практическая работа «Подготовка мясорубки к работе».	1	<p>Выполнение практической работы по отработке практических навыков.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Правила сборки и разборки, безопасной работы.</p> <p>Анализ выполненной работы.</p>
15	Овощерезка. Назначение, основные детали.	1	<p>Беседа о видах овощерезок (механические, электрические).</p> <p>Просмотр презентации «Овощерезка для сырых и варёных овощей».</p> <p>Чтение и анализ инструкции по применению.</p> <p>Слайсер, принцип работы.</p> <p>Рабочая тетрадь.</p>
16	Виды кухонной посуды по материалу изготовления: алюминиевая, чугунная, тефлоновая.	1	<p>Беседа о видах кухонной посуды по материалу изготовления: алюминиевая, чугунная, тефлоновая. Иллюстрированные картинки. Инструкции по применению.</p> <p>Таблица «Виды кухонной посуды по материалу изготовления».</p> <p>Рабочая тетрадь.</p>
17	Кухонная посуда: сотейник, противень.	1	<p>Беседа о видах, назначении, отличительных особенностях сотейников. Просмотр презентации «Виды сотейников», «Виды противней».</p> <p>Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Таблица «Особенности ухода за кухонной посудой».</p> <p>Рабочая тетрадь.</p>
18	Кухонная посуда: сковорода, кастрюли, ковш.	1	<p>Беседа о видах, назначении, отличительных особенностях кастрюль, сковородок, ковшей. Просмотр презентации «Виды сковородок».</p>

			Обсуждение и анализ увиденного. Таблица « Особенности ухода за кухонной посудой». Рабочая тетрадь.
19	Кухонный инвентарь.	1	Просмотр видеоматериала «Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
20	Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой.	1	Презентация « Столовая посуда и столовые приборы». Обсуждение и анализ увиденного. Виды столовой посуды. Назначение столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой. Рабочая тетрадь.
21	Организация рабочего места при мытье посуды. ТБ при мытье посуды.	1	Беседа о правилах мытья посуды вручную. Инструкции по ТБ при мытье посуды. Видеоматериал «Мытьё посуды в ручную». Обсуждение и анализ увиденного. Рабочая тетрадь.
22	Химические средства по уходу за посудой. Бытовая химия.	1	Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой.
23	Посудомоечная машина, назначение, принцип действия.	1	Видеоурок «Посудомоечная машина». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной. Повторение приёмов укладки разных видов посуды за учителем . Рабочая тетрадь.
24	Практическая работа «Подготовка посудомоечной машины к работе».	1	Выполнение практической работы. Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании посудомоечной машиной. Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию. Выполнение и анализ практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.
25	Понятия о рациональном питании.	1	Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь.
26	Польза белков, жиров и углеводов.	1	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с белками, жирами, углеводами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»
27	Минеральные вещества и микроэлементы.	1	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»
28	Витамины и их значение для человека.	1	Просмотр видеоматериала «Витамины для детей». Обсуждение и анализ увиденного.

			Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты».
29	Разнообразие продуктов питания.	1	Работа с плакатом «Пищевая пирамида». Нахождение в тексте значения «пищевая пирамида». Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты». Обсуждение и анализ увиденного. Полезные и вредные продукты.
30	Практическая работа «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».	1	Выполнение практической работы. Классификация витаминов. Плакат «Витамины в продуктах питания». Рабочая тетрадь.  Коллективное составление памяток о содержании витаминов в продуктах и их пользе.
31	Понятие «норма продуктов».	1	Что означает «норма» продукта, технологическая карта. Сборник рецептов.
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептов и онлайн-программ	1	Отличие рецепта, технологической карты и схемы рецепта.
33	Практическая работа «Расчёт потребности сырья и продуктов».	1	Выполнение практической работы с рецептурой и технологическими картами. Сборник рецептов. Рабочая тетрадь.
34	Пищевая ценность рыбы, виды рыбы	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма
35	Промышленная переработка рыбной продукции.	1	Презентация «Рыбзавод», «Производство консерв»
36	Условия и сроки хранения рыбной продукции, маркировка.	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.
37	Оборудование и инвентарь рыбного цеха.	1	Мультимедийная презентация «Рыбный цех». Оборудование и инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Обсуждение и анализ увиденного.
38	Практическая работа. «Распознаванию маркировки рыбных консервов».	1	Просмотр презентации «Виды упаковки рыбных консервов». Обсуждение и анализ увиденного. Маркировка рыбных консервов. Образцы рыбных консервов.  Плакат «Маркировка консервов». Рабочая тетрадь.
39	Признаки доброкачественности рыбы.	1	Органолептические методы определения качества рыбы. Рабочая тетрадь.  Таблица «Дефекты рыб и рыбной продукции»
40	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки.	1	Просмотр Видео материала «Особенности механической и кулинарной обработки чешуйчатой рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Рабочая тетрадь. Учебные пособия, картинки.
41	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.	1	Просмотр Видео материала «Особенности механической и кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы».

			Обсуждение и анализ увиденного. Рабочая тетрадь. Учебные пособия, картинки.
42	Правила оттаивания мороженой рыбы.	1	Просмотр Видео материала «Правила разморозки рыбы с сохранением питательных веществ». Обсуждение и анализ увиденного. Рабочая тетрадь.
43	Виды рыбных полуфабрикатов.	1	Презентация «Ассортимент рыбных полуфабрикатов». Обсуждение и анализ увиденного. Плакат: Полуфабрикаты из рыбы: куски, тушки, филе, стейки, фарш. Плакат: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
44	Правила и сроки хранения рыбных блюд.	1	Таблица: Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции. Оборудование для хранения рыбных блюд. Рабочая тетрадь.
45	Виды тепловой обработки рыбы.	1	Рыба: отваривание, жаренье, запекание, тушение. Общие требования.
46	Блюда из отварной рыбы.	1	Видеоурок «Блюда из отварной рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Работа со сборником рецептур, технологическими картами.
47	Технология приготовления рыбы отварной.	1	Видеоурок «Приготовление отварной рыбы». Технологическая карта на приготовление блюда. Схема приготовления блюда Рыба отварная.  Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
48	Блюда из жареной рыбы.	1	Видеоурок «Блюда из жареной рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции.
49	Технология приготовления Рыбы жареной.	1	Видеоурок «Приготовление блюда рыб жареная». Технологическая карта на приготовление блюда. Схема приготовления блюда Рыба жареная.  Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
50	Блюда из запечённой рыбы.	1	Видеоурок «Блюда из запечённой рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции.
51	Технология приготовления запечённой рыбы.	1	Видеоурок «Приготовление запечённой рыбы». Технологическая карта на приготовление блюда. Схема приготовления блюда Рыба запечённая.  Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
52	Блюда из тушёной рыбы.	1	Видеоурок «Блюда из тушеной рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции.

53	Технология приготовления тушёной рыбы.	1	Технологическая карта на приготовление блюда. Схема приготовления блюда Рыба тушёная. Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
54	Рыбные пресервы.	1	Мультимедийная презентация «Рыбные пресервы». Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетради.
55	Нерыбное водное сырьё.	1	Мультимедийная презентация «Нерыбное водное сырьё». Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетради. Видеоурок «Обработка и приготовление кальмаров».
56	Рыбные консервы, их роль в питании человека.	1	Презентация «Рыбные консервы: виды, польза, применение». Обсуждение и анализ увиденного. Таблица «Классификация рыбных консервов». Рабочая тетрадь.
57	Технология приготовления салата с рыбными консервами.	1	Видеоурок «Приготовление салата «Мимоза». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
58	П/р: «Приготовление салата с рыбными консервами.	1	Выполнение практической работы. Отработка практических навыков. Подбор продуктов. Оформление технологической карты. Правила техники безопасности при работе с плитой, режущими инструментами, горячей жидкостью. Приготовление салата с консервами, оформление и подача блюда. Дегустация. Анализ выполненной работы.
59	П/р: «Приготовление блюда Рыбные тефтели в томатном соусе».	1	Выполнение практической работы. Отработка практических навыков. Подбор продуктов. Оформление технологической карты. Правила техники безопасности при работе с плитой, режущими инструментами, горячей жидкостью. Приготовление блюда, оформление и подача блюда. Дегустация. Анализ выполненной работы.
60	Технология приготовления рыбы в кляре.	1	Видеоурок «Приготовление блюда Рыба в кляре». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
61	Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».	1	Отбор и оформление рецептов, работа со Сборником.
62	Пряности. Специи.	1	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация пряностей, специй, приправ». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала.
63	Приправы.	1	

			Беседа с демонстрацией учителя натуральных образцов . Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося
64	П/р «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества».	1	Выполнение практической работы. Использование натуральных образцов специй: перец черный душистый, перец черный горошком, перец черный молотый. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.
65	Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию.	1	Презентация «Виды крахмала». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Подготовка крахмала к использованию».
66 67 68	Классификация видов соусов. Ассортимент соусов. Салатные заправки.	1 1 1	Мультимедийная презентация «Классификация соусов». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь. Ассортимент соусов: красный, белый, сметанный, молочный, томатный, майонез. Презентация «Салатные заправки их виды».
69	Требования к качеству, правила хранения.	1	Таблица « Требования к качеству соусов и заправок». Таблица «Условия и сроки хранения соусов и заправок». Рабочая тетрадь.
70	Технология приготовления сметанного соуса.	1	Видеоурок «Приготовление соуса сметанного». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов. Последовательность приготовления, подача.
71	Технология приготовления красного соуса.	1	Видеоурок «Приготовление соуса красного». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов. Последовательность приготовления, подача.
72	<b>Контрольное тестирование за 1 триместр.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала
73	Технология приготовления томатного соуса	1	Видеоурок «Приготовление соуса томатного». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
74	Технология приготовления молочного соуса.	1	Видеоурок «Приготовление соуса молочного». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.
75	Технология приготовления салатных заправок.	1	Видеоурок «Приготовление салатных заправок». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт. Расчёт продуктов на 2 порции. Подготовка продуктов.

			Последовательность приготовления, подача.
76	П/р Приготовление салатных заправок.	1	Выполнение практической работы. Отработка практических навыков. Подбор продуктов. Оформление технологической карты. Правила техники безопасности при работе с плитой, режущими инструментами. Приготовление блюда, оформление и подача блюда. Дегустация. Анализ выполненной работы.
77	Майонез: состав, приготовление.	1	Видеоурок « Майонез и его ассортимент». Обсуждение и анализ увиденного. Запись рецепта с оформлением технологических карт.
78	П/р Приготовление майонеза.	1	Выполнение практической работы. Отработка практических навыков. Подбор продуктов. Оформление технологической карты. Правила техники безопасности при работе с плитой, режущими инструментами, горячей жидкостью. Приготовление блюда, оформление и подача блюда. Дегустация. Анализ выполненной работы.
79	Использование лука в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; Разграничение понятий по обработке лука и капусты. Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
80	Кулинарная обработка лука.	1	
81	П/р Нарезка лука.	1	
82	Использование капусты в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Составление технологической схемы механической обработки капусты. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке» Анализ выполненной работы.
83	Кулинарная обработка капусты.	1	
84	П/р Нарезка капусты.	1	
85	Использование картофеля в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка картофеля. Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, доочистка, нарезка. Составление схемы первичной обработки картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки клубнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
86	Кулинарная обработка картофеля.	1	
87	П/р Нарезка картофеля.	1	
88	Использование моркови в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка моркови. Выделение главного из видеоматериала: сортировка, мойка, очистка, мойка, нарезка. Составление схемы первичной обработки моркови. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки корнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
89	Кулинарная обработка моркови.	1	
90	П/р Нарезка моркови.	1	

91	Отличие съедобных и несъедобных грибов.	1	Мультимедийная презентация « Грибы в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: съедобные и несъедобные грибы. Анализ и обсуждение увиденного. Работа с плакатом Виды грибов. Запись в рабочую тетрадь.
92	Особенности кулинарной обработки различных грибов.	1	Видеоурок «Обработка грибов свежих грибов». Анализ и обсуждение увиденного. Схема « Последовательность обработки свежих грибов». Работа в тетради.
93	Обработка сушеных грибов.	1	Видеоурок «Обработка сушёных грибов». Анализ и обсуждение увиденного. Виды сушки. Оборудование для сушки грибов. Схема « Последовательность обработки сушёных грибов». Работа в тетради.
94	Виды тепловой обработки грибов.	1	Правила варки грибов. Правила жарки и запекания съедобных грибов. Рабочая тетрадь.
95	Блюда с отварными грибами.	1	Мультимедийная презентация «Блюда из отварных грибов». Просмотр видеоклипа приготовления блюда «Отварной картофель с грибами». Обсуждение и анализ увиденного. Технологическая схема приготовления блюда. Запись рецепта в тетрадь. Оформление технологической карты. Расчёт сырья на 2 порции.
96	Блюда с жареными грибами.	1	Мультимедийная презентация «Блюда с жареными грибами». Просмотр видеоклипа «Приготовление блюда «Картофель жаренный с грибами». Обсуждение и анализ увиденного. Технологическая схема приготовления блюда. Запись рецепта в тетрадь. Оформление технологической карты. Расчёт сырья на 2 порции.
97	Блюда с запеченными грибами. Жюльен с грибами.	1	Просмотр видеоклипа «Приготовление блюда «Жюльен с грибами». Обсуждение и анализ увиденного. Технологическая схема приготовления блюда. Запись рецепта в тетрадь. Оформление технологической карты. Расчёт сырья на 2 порции.
98	Работа с технологическими картами.	1	Презентация «Технологические карты на ПОП». Порядок и правила составления технологической карты. Правила расчета продуктов. Заполнение технологической карты.
99 100	П/р: «Приготовление блюда «Картофель запечённый с грибами»».	1 1	Выполнение практической работы. Приготовление блюда «Картофель запечённый с грибами». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.
101	Механическая кулинарная обработка картофеля.	1	Мультимедийная презентация «Кулинарная обработка картофеля». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий: сортировка, калибровка, доочистка. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Запись в рабочую тетрадь обучающегося схемы первичной обработки картофеля. Кулинарное использование Мультимедийная презентация « Простые формы нарезки

			картофеля». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Запись и зарисовка простых способов нарезки картофеля в рабочую тетрадь обучающегося через художественное восприятие.
102 103	Практическая работа «Нарезка картофеля простыми и сложными формами».	1 1	Выполнение практической работы. Плакат «Простые и сложные способы нарезки картофеля». Работа с инструкционной картой. Использование натуральных образцов клубнеплодов: картофеля. Инструкции по нарезки, инструкции по ТБ, технологическая карта выполнения задания. Анализ выполненной работы.
104	Приготовление отварного картофеля.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление блюда «Картофель отварной»». Обсуждение и анализ увиденного. Технологическая схема приготовления блюда. Запись рецепта в тетрадь. Оформление технологической карты. Расчёт сырья на 2 порции.
105 106	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля».	1 1	Выполнение практической работы. Организация рабочего места. Работа с инструкционной картой. Инструкции по ТБ. Технологическая карта приготовления блюда. Анализ выполненной работы.
107 108	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре».	1 1	Выполнение практической работы. Организация рабочего места. Работа с инструкционной картой. Способы пюрирования картофеля. Инструкции по ТБ. Технологическая карта приготовления блюда. Анализ выполненной работы.
109	Использование отварного картофеля для приготовления салатов.	1	Составление технологической схемы приготовления салата из отварного картофеля. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
110	Рецепты салатов с картофелем. Украшение салатов зеленью.	1	Журналы по кулинарии. Сборник рецептов. Просмотр видеоматериала «Украшение салатов».
111 112	Практическая работа приготовление салата «Летний картофельный».	1 1	Выполнение практической работы. Приготовление салата «Летний картофельный». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.
113	Обобщающий урок «Блюда из отварного картофеля».	1	Тестирование по вопросам раздела.
114	Экскурсия в мясной цех (презентация).	1	Презентация «Организация работы мясного цеха».
115	Значение мясных блюд в питании.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма. Просмотр видео материала «Ассортимент мяса».
116 117	Классификация видов мяса.	1 1	Просмотр мультимедийной презентации «Классификация мяса». Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.
118	Признаки доброкачества мяса.	1	Органолептические методы определения качества мяса. Работа в тетрадях.
119	Условия и сроки хранения мясной продукции.	1	Таблица Условия и сроки хранения мясной продукции. Рабочие тетради.
120	Правила размораживания мяса	1	Морозильные камеры и холодильники, правила оттаивания

			мяса.
121	Схема разделки туши говядины, кулинарное использование.	1	Плакат «Основные части говядины», использование в кулинарии мяса говядины. Обсуждение и анализ. Работа в тетрадях.
122	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.	1	Плакат «Основные части свинины», использование мяса свинины в кулинарии. Рабочая тетрадь.
123	Виды полуфабрикатов из мяса.	1	Мультимедийная презентация «Виды полуфабрикатов из мяса».
124	Ассортимент полуфабрикатов из мяса.	1	Просмотр видеоматериала «Ассортимент мясных полуфабрикатов». Разбор и анализ увиденного. Работа в тетрадях.
125	Технология приготовления фарша.	1	Просмотр видеоматериала приготовление мясного фарша. Разбор и анализ увиденного. Работа в тетрадях.
126	Виды полуфабрикатов из фарша.	1	Просмотр видеоматериала приготовление полуфабрикатов из мясного фарша. Плакат Полуфабрикаты из фарша. Разбор и анализ увиденного. Работа в тетрадях.
127	Технология приготовления полуфабрикатов из фарша (котлет).	1	Просмотр видеоурока по теме «Приготовление котлет». Технологическая карта на блюдо «Котлеты мясные» Инструкционная карта «Последовательность приготовления котлет» запись в тетрадь.
128	Технология приготовления полуфабрикатов из фарша (тефтелей).	1	Просмотр видеоурока по теме «Приготовление тефтелей». Технологическая карта на блюдо «Тефтели мясные» Инструкционная карта «Последовательность приготовления тефтелей» запись в тетрадь.
129	Блюда из фарша мясного.	1	Мультимедийная презентация «Блюда из фарша мясного». Разбор и анализ увиденного. Инструкционная карта «Последовательность приготовления фарша» запись в тетрадь.
130	Практическая работа приготовление блюд из мясного фарша.	1	Выполнение практической работы. Приготовление блюда «Макароны с фаршем». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы.
131		1	
132	Правила отбивания мяса.	1	Инструменты и приспособления для отбивания, основные санитарные требования.
133	Обобщающий урок «Обработка мяса».	1	Тестирование по вопросам раздела.
134	Виды тепловой обработки мяса.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.
135	Варка и припускание мяса.	1	Просмотр видеоурока «Варка мяса крупным куском. Обсуждение и анализ увиденного. Правила варки (говядины, свинины, баранины). Запись в рабочую тетрадь.
136	Жарка мяса.	1	Просмотр видеоурока « Жарка мяса крупным куском,

			порционных и более мелких кусков». Обсуждение и анализ увиденного. Правила жарки (говядины, свинины, баранины). Запись в рабочую тетрадь
137	Тушение мяса.	1	Просмотр видеурока «Тушение мяса крупным куском, порционных и более мелких кусков». Обсуждение и анализ увиденного. Правила тушения (говядины, свинины, баранины). Запись в рабочую тетрадь
138	Запекание мяса.	1	Просмотр видеурока Запекание мяса. Обсуждение и анализ увиденного. Правила запекания (говядины, свинины, баранины). Запись в рабочую тетрадь
139	Обобщающий урок по теме «Тепловая обработка мяса».	1	Тестирование по вопросам раздела.
140	Технология приготовления блюда «Отварная говядина».	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Отварная говядина». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
141	Технология приготовления блюда «Свинина тушеная по - домашнему».	1	Просмотр видеурока. Технология приготовления блюда «Свинина тушеная по - домашнему». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
142	Технология приготовления блюда «Свинина, жареная крупным куском».	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Свинина, жареная крупным куском». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
143	Технология приготовления блюда «Мясо запечённое».	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Мясо запечённое». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
144	Требования к качеству готовых блюд, сроки хранения.	1	Основные требования к качеству готовых блюд, определение сроков хранения.
145	Виды домашней птицы и дичи.	1	Просмотр мультимедийной презентации. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы: курица, утка, индейка, перепелка, куропатка, гусь. Обсуждение и анализ увиденного.
146	Экскурсия на птицеферму (презентация).	1	Презентация «Промышленное производство мяса птицы».
147	Первичная обработка птицы.	1	Просмотр видеурока «Первичная обработка птицы». Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетрадях. Оборудование и инвентарь, для механической обработки птицы.
148	Определения качества мяса птицы, сроки хранения.	1	Таблица «Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами», «Сроки хранения мяса птицы». Работа в тетрадях.
149	Оттаивание замороженного мяса птицы.	1	Просмотр видеоматериала Предварительная обработка свежемороженой птицы, оттаивание. Обсуждение и анализ

			увиденного. Работа в тетрадах.
150	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	1	Просмотр презентации «Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы». Части: голени, бедра, крылья, суповые наборы, фарш, филе. Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетрадах.
151	Технология приготовления куриного фарша.	1	Просмотр видеоматериала Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетрадах. Подготовка продуктов последовательность приготовления фарша
152	Обобщающий урок «Обработка мяса птицы».	1	Тестирование по вопросам раздела.
153	Виды тепловой обработки мяса птицы.	1	Просмотр презентации «Виды тепловой обработки мяса птицы». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь
154	Технология приготовления отварного мяса птицы.	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Отварная курица». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадах.
155 156	П/Р: «Отварное мясо птицы с овощами».	1 1	Отработка практических навыков при выполнении практической работы. Приготовление блюда «Отварное мясо птицы с овощами». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы
157	Технология приготовления тушеного мяса птицы.	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Курица тушёная». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадах.
158 159	П/р: «Тушеное мясо птицы с капустой».	1 1	Отработка практических навыков при выполнении практической работы. Приготовление блюда «Тушеное мясо птицы с капустой». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ выполненной работы
160	Технология приготовления жареного мяса птицы.	1	Просмотр видеурока. Технология приготовления блюда «Курица жареная». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадах.
161	Технология приготовления запеченного мяса птицы.	1	Просмотр видеурока Технология приготовления блюда «Курица запечённая». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадах.
162	Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	Презентация «Оформление блюд из птицы», правила подачи блюд из мяса птицы.

163	Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником. Работа в тетради.
164		1	
165	Обобщающее занятие по теме «Тепловая обработка птицы».	1	Контроль усвоения учебного материала. Тестирование по вопросам раздела.
166	Использование субпродуктов в питании человека.	1	Просмотр презентации «Ассортимент субпродуктов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа с тетрадью.
167	Обработка субпродуктов, сроки и условия хранения.	1	Просмотр видеоурока «Обработка субпродуктов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа с тетрадью. Условия и сроки хранения субпродуктов.
168	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из субпродуктов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
169	Технология приготовления жареной свиной печени.	1	Просмотр видеоурока приготовления блюда «Печень свиная жаренная». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
170	Технология приготовления паштета из куриной печени	1	Просмотр видеоурока приготовления блюда «Паштет из куриной печени». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
171	Технология приготовления куриных сердечек со сметаной.	1	Просмотр видеоурока приготовления блюда «Куриные сердечки со сметаной». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Работа в рабочих тетрадях.
172	П/р: «Работа с рецептами».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со Сборником рецептур.
173			
174	Сервировка стола к празднику.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Праздничная сервировка стола». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь.
175	Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.	1	
176	Меню сладкого стола.	1	Презентация «Меню сладкого стола». Обсуждение и анализ увиденного.
177	П/р: «Разработка меню сладкого стола».	1	Коллективное составление меню для праздничного стола.
178		1	
179	Сладкий стол фуршет.	1	Просмотр видеоматериала «Сладкий стол фуршет». Обсуждение и анализ увиденного. Эстетическое оформление стола.
180	Подача кондитерских изделий и сладких блюд.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Подача кондитерских изделий и сладких блюд». Обсуждение и анализ увиденного.

			Этикет. Работа в тетрадях.
181	Правила подачи десерта.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила подачи десертов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетрадях.
182 183	П/р: «Сервировка праздничного стола».	1 1	Выполнение практической работы. Инструкционная карта «Сервировка праздничного стола». Отработка практических навыков сервировки праздничного стола.
184	Правила поведения за столом.	1	Просмотр видео материала «Правила поведения за столом». Обсуждение и анализ увиденного. Посадка за столом. Правильная осанка во время приёма пищи. Показ правил пользования столовыми приборами. Допустимая беседа за столом. Соблюдение правил поведения за столом.
185	Прием гостей и правила поведения в гостях.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Приём гостей». Разбор проблемных ситуаций из фильма. Правила поведения гостей. Сервировка стола. Тест «Знаете ли вы правила культурного поведения».
186	Правила приглашения гостей.	1	Беседа о праздниках в календаре. Пословицы «Вежливые слова», приглашения, реквизиты для ведения игры (карточки – визитки). Разбор реальных ситуаций.
187	П/р: «Изготовление пригласительных открыток».	1 1	Просмотр презентации «Возникновение открытки». Просмотр коллекции открыток. Обсуждение и анализ увиденного.
188 189	Технология приготовления блинов.	1 1	Просмотр мультимедийной презентации «Из истории блинов». Обсуждение и анализ увиденного.

			Работа в тетрадях.
190 191	Приготовление теста для блинов. Знакомство с технологией приготовления блинов.	1 1	Видеоурок «Приготовление теста для блинов». Чтение рецепта. Подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды. Выпечка блинов. Оценка внешнего вида и вкуса.
192 193	Практическая работа. Приготовление блинов.	1 1	Выполнение практической работы. Инструкции по т/б. Приготовление изделий из теста, выпечка блинов (бездрожжевое тесто). Чтение рецепта. Подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды. Выпечка блинов. Оценка внешнего вида и вкуса.
194 195	Виды начинок для блинов.	1 1	Виды начинок. Просмотр видеоматериала «Приготовление начинок: творога, мяса, печени». Обсуждение и анализ увиденного. Работа в тетрадях. Запись рецептов.
196 197	Практическая работа. Приготовление начинок для блинов из творога, яиц и зеленого лука.	1 1	Выполнение практической работы. Инструкции по т/б. Приготовление творожной начинки для блинов (из творога). Чтение рецепта. Подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды. Приготовление начинки.
198 199	Приготовление дрожжевого теста для блинов. Знакомство с технологией приготовления дрожжевых блинов.	1 1	Видеоурок «Приготовление дрожжевого теста для блинов». Чтение рецепта. Подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды. Выпечка блинов. Оценка внешнего вида и вкуса.
200 201	Практическая работа. Приготовление блинов из дрожжевого теста.	1 1	Выполнение практической работы. Инструкции по т/б. Приготовление изделий из теста, выпечка блинов (из дрожжевое тесто). Чтение рецепта. Подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды. Выпечка блинов. Оценка внешнего вида и вкуса.
202 203	Обобщающее занятие по теме «Блины».	1 1	Контроль усвоения учебного материала. Тестирование по вопросам раздела.
204 205	Правила варки круп. Правила варки макаронных изделий.	1 1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды круп». Беседа с элементами демонстрации образцов круп. Видеоурок Правила варки круп и макаронных изделий. Запись в рабочую тетрадь.
206 207	Практическая работа. Технология приготовления «Каша пшённая».	1 1	Выполнение практической работы. Работа с технологической картой приготовление блюда «Каша пшённая». Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Приготовление блюда. Оформление блюда и подача. Дегустация. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.
208 209	Практическая работа. Технология приготовления «Каша гречневая».	1 1	Выполнение практической работы. Работа с технологической картой приготовление блюда «Каша гречневая». Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Приготовление блюда. Оформление блюда и подача. Дегустация. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.

210 211	Практическая работа. Технология приготовления «Каша рисовая на воде».	1 1	Выполнение практической работы. Работа с технологической картой приготовления блюда «Каша рисовая на воде». Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.
212 213	Практическая работа. Технология приготовления блюда «Каша гороховая».	1 1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Работа с технологической картой приготовления блюда «Каша гороховая». Чтение технологической карты. Инструкции по технике безопасности, санитарии и гигиене. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.
214 215	Практическая работа. Технология приготовления блюда «Макароны с овощами».	1 1	Выполнение практической работы. Работа с технологической схемой приготовления блюда Макароны с овощами. Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.
216 217	Практическая работа. Технология приготовления блюда «Макаронник».	1 1	Выполнение практической работы. Работа с технологической схемой приготовления Макаронника. Ознакомление с рецептурой. Чтение технологической карты. Приготовление блюда с опорой на технологическую карту. Оформление блюда и подача. Дегустация. Анализ выполненной работы.
218 219	Практическая работа. Варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую.	1 1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту приготовление блюд «Яйца варёные», «Яйца фаршированные». Повторение правил обработки куриных яиц, время варки. Правила ТБ. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.
220 221	Практическая работа. Приготовление блюда Омлет фаршированный.	1 1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту приготовление блюда «Омлет фаршированный». Повторение правил обработки куриных яиц, правил ТБ. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.
222 223	Практическая работа. Технология приготовления «Запеканка из творога».	1 1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту приготовление блюда «Запеканка из творога». Повторение правил санитарии и гигиены, ТБ и ОТ.

			Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Дегустация приготовленного блюда. Анализ качества выполненной работы.
224 225	Бутерброды.	1 1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды простых и сложных бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы: приготовление открытых бутербродов: простых и сложных. Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление бутербродов. Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Инструкции по ТБ при работе с ножом. Анализ качества выполненной работы.
226 227	Салаты и винегреты.	1 1	Просмотр видеоматериала «Приготовление салатов». Схема «Первичная обработка овощей». Таблица «Формы нарезки овощей». Правила приготовления продуктов. Правила т/б при работе с ножом. Запись в рабочую тетрадь: последовательность подготовки продуктов для приготовления салатов.
228 229	Овощные холодные закуски.	1 1	Просмотр презентации «Овощные холодные закуски». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Требования к качеству холодных закусок. закусок. Требования к качеству. Запись в рабочую тетрадь.
230 231	Холодные закуски из рыбы.	1 1	Мультимедийная презентация «Рыбные закуски». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Работа с таблицей ассортимент рыбных закусок. Требования к качеству. Запись в рабочую тетрадь.
232 233	Холодные закуски из мяса.	1 1	Мультимедийная презентация «Мясные закуски». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Работа с таблицей ассортимент мясных закусок. Требования к качеству. Запись в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала нарезка мясных продуктов. Знакомство с режущим оборудованием - Слайсер.
234 235	Холодные блюда из творога и яиц.	1 1	Просмотр презентации «Блюда из творога и яиц. творога и яиц». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Правила подготовки яиц и творога. Требования к качеству закусок из творога и яиц. Запись в рабочую тетрадь.
236 237	<b>Контрольная работа за 3 триместр.</b>	1	Выполнение заданий: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - анализ выполненной работы.
238	<b>Обобщение изученного материала за год.</b>	1	Повторение и контроль усвоения материала.