

Славянский район
Государственное казённое общеобразовательное
учреждение Краснодарского края
специальная (коррекционная) школа № 15
г. Славянска – на – Кубани

Методическое пособие
**«Рабочая программа по профильному труду
«Поварское дело, 5-9 класс»**

для обучающихся специальной (коррекционной)
общеобразовательной школы

Составила: Литвинова Елена Викторовна, учитель профильного труда,
высшей квалификационной категории

Аннотация

Данная образовательная программа относится к предметной области «Технология» согласно Федерального государственного образовательного стандарта и предназначена для учителей профильного труда, работающих по адаптированной основной общеобразовательной программе с обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Пояснительная записка

Программа по учебному предмету «Профильный труд. Поварское дело», разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классов на основе:

- адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1)
- сборника «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство «ВЛАДОС»-2017г.
- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М.
- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И».
- «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С.

Цель программы:

- Формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.
- Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
- Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
- Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.
- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
- Развитие речи учащихся.
- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.

Программа по «Поварскому делу» определяет содержание предмета и последовательности его прохождения по годам, учитывает особенности познавательной деятельности учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Программа направлена на разностороннее развитие личности учащихся, способствует их умственному развитию, обеспечивает гражданское, нравственное, эстетическое воспитание. Программа содержит материал, помогающий учащимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации.

В процессе работы учащиеся знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие

пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Реализуется данный учебный предмет в урочной деятельности в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами. Учебный материал распределен по годам следующим образом:

- 5 класс – 68ч (2 ч в неделю).
- 6 класс – 68ч (2 ч в неделю).
- 7 класс – 102 ч (3ч в неделю).
- 8 класс – 136ч (4 ч в неделю).
- 9 класс – 170 ч (5ч в неделю).

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

При обучении детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, используются следующие **методы**:

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, видеоролики, учебные фильмы);

- Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со сборниками рецептов, практические занятия, лабораторные работы.

- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по инструкционно-технологическим картам.

- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями и умениями.

- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении учебного предмета, практический контроль и самоконтроль.

- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).

- Экскурсии (видеоэкскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятий общественного питания.

- Метод проектов.

Программа **5 класса** знакомит учащихся с оборудованием кулинарной мастерской, посудой и инвентарём, с санитарно-гигиеническими требованиями, моющими средствами и правилами ухода за посудой. Большая часть программы пятого класса посвящена приготовлению бутербродов, первичной обработке круп, приготовлению различных каш, простейших блюд их макаронных изделий. В программу класса входит знакомство с правилами этикета за столом, даются понятия о назначении и правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.

В программу **6 класса** входит знакомство с зонированием кухни, ведется систематическая работа по изучению правил по техники безопасности при работе с режущими инструментами, при тепловой обработке продуктов, даются знания по электробезопасности. Продолжается работа по обучению работе с бытовыми электроприборами, расширяются знания правил этикета за столом, даются знания о сервировке стола. Программа включает в себя изучение технологии приготовления простых молочных блюд, горячих напитков, блюд из яиц и творога. В программу входит изучение первичной обработки и нарезки овощей.

В **7 классе** продолжается изучение правил техники безопасности, электробезопасности, расширяются знания о правилах этикета и сервировки стола. В программу включены разделы по изучению основных приёмов тепловой обработки овощей, учатся готовить салаты из сырых и отварных овощей, знакомятся с приготовлением сладких блюд и напитков. Основная часть программы посвящена изучению технологии приготовления бульонов и различных супов.

В **8 классе** даются знания о вариантах эстетического оформления кухни, расширяются знания о правилах этикета и сервировки стола, продолжается работа по изучению бытовых

электроприборов. Основная часть программы посвящена изучению технологии приготовления вторых горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, а также разделки мяса на полуфабрикаты. Учащиеся знакомятся с вариантами приготовления соусов и заправок. Также даются понятия о правильном питании, пользе и содержании витаминов в различных продуктах. Начинается знакомство с основами трудового законодательства.

В 9 классе программа предусматривает знакомство со всеми видами теста. Учащиеся приобретают практические навыки по приготовлению различных кулинарных изделий, знакомятся с кремами и вариантами украшения выпечки и десертов, а также с применением специй и приправ в приготовлении различных блюд. В программу входит ознакомление со способами консервации овощей и фруктов на зиму. Продолжается работа по изучению основ трудового законодательства. Часть учебных часов отведена на повторение изученного материала за курс «Поварское дело» и на подготовку к сдаче экзамена.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения программы обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. Учитывая степень обученности в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

Нормы оценки теоретических знаний:

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Нормы оценки практической работы:

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

В целом оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета профильный труд «Поварское дело»

Изучение «Поварского дела» в 5-9 классах направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду;
- осознание себя как гражданина России;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Коммуникативные учебные действия:

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные учебные действия:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала, находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;

- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
- знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
- отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
- представление о назначении трудового законодательства;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

Достаточный уровень:

- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

1. Содержание учебного предмета профильный труд «Поварское дело»

5 класс(68ч в год, 2ч в неделю)

Введение–8ч

Теоретические сведения: Знакомство с кабинетом и оборудованием. Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). История появления поварского дела. Знакомство с профессией повар.

Практическая работа: Оформление тетрадей по предмету.

Личная гигиена –2 ч

Теоретические сведения: Требования к спецодежде для мастерской. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях.

Посуда и инвентарь - 7ч

Теоретические сведения: Посуда, приборы, приспособления. Разделочные доски и их маркировка. Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная. Правила мытья и сушки посуды.

Практическая работа: «Мытьё посуды».

Рецепты и технологические карты–3ч

Теоретические сведения: Понятие «норма продуктов».Технология приготовления или рецепт. Составление схемы приготовления.

Бутерброды – 12 ч

Теоретические сведения: Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Простые бутерброды. Сложные бутерброды. Закусочные бутерброды, канапе. Закрытые бутерброды (сандвичи). Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Практическая работа: «Приготовление бутербродов».

Блюда из круп - 12 ч

Теоретические сведения: Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Правила первичной обработки круп. Признаки доброкачественности круп. Правила варки, определение готовности. Виды каш, их отличие. Соотношения воды и крупы для каш. Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие. Условия и сроки их хранения. Подача каш.

Практическая работа: «Приготовление гречневой рассыпчатой каши». «Приготовление жидкой манной каши на молоке». «Приготовление вязкой овсяной каши».

Электрооборудование - 6 ч

Теоретические сведения: Общие сведения о бытовых электроприборах. Назначение электроприборов (тостер, миксер, микроволновая печь, мясорубка, кофемолка, электроплиты, блендер, электрочайник, посудомоечная машина). Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами. Правила эксплуатации электрочайника.

Практическая работа: Кипячение воды в электрочайнике.

Макаронные и бобовые блюда - 8 ч

Теоретические сведения: Виды макаронных изделий. Производство макаронных изделий. Технология приготовления отварных макарон. Технология приготовления макарон с сыром. Пищевые бобовые культуры (фасоль, чечевица, горох, бобовые). Правила варки бобовых изделий. Блюда и гарниры из бобовых.

Практическая работа: «Приготовление отварных макарон».

Этикет, правила сервировки стола – 9 ч.

Теоретические сведения: Основные правила этикета за столом. Правила пользования столовыми приборами. Салфетки бумажные и тканевые. Стирка, утюжка, накрахмаливание скатерти и салфеток. Простые способы складывания салфеток

Практическая работа: «Украшение стола салфетками».

Контроль усвоения материала – 3ч

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Обобщение изученного материала за год.

6 класс.(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Введение – 5 ч

Теоретические сведения: Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования, спецодежда.

Кухня и её оборудование –6ч

Теоретические сведения: Знакомство с зонированием кухни. Кухня и её оборудование и инвентарь. Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда. Моющие средства по уходу за посудой. Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).

Практическая работа: «Мытьё электроплиты».

Электрооборудование - 5 ч

Теоретические сведения: Назначение бытовых кухонных электроприборов. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами. Правила эксплуатации микроволновой печи. Бытовая электрическая печь, уход за ней.

Практическая работа: «Разогревание готового блюда в микроволновой печи».

Молоко – 9 ч

Теоретические сведения: Промышленное производство молока, молокозавод. Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты. Кисломолочные продукты, сыр. Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения. Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями. Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных каш.

Практическая работа «Приготовление молочного супа с вермишелью». «Приготовление молочной овсяной каши».

Яйцо и яичные продукты – 9 ч

Теоретические сведения: Промышленное производство яиц, птицефабрика. Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж. Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц. Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую. Технология приготовления жареных яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи. Технология приготовления омлета. Яйцо фаршированное.

Практическая работа: «Приготовление отварного яйца «вкрутую».

Первичная обработка овощей -7ч

Теоретические сведения: Название овощей, их классификация. Питательная ценность, витамины в овощах. Инструменты для очистки овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Первичная обработка корнеплодов. Первичная обработка капустных. Первичная обработка луковых.

Формы нарезки овощей –7ч

Теоретические сведения: Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки и кулинарное использование картофеля. Формы нарезки и кулинарное использование моркови и свёклы. Формы нарезки и кулинарное использование капусты. Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука.

Практическая работа: «Нарезка капусты соломкой». «Нарезка огурца кружочками».

Блюда из творога – 7ч

Теоретические сведения: Классификация, пищевая ценность творога. Технология приготовления блюд из творога. Отварные блюда: вареники ленивые. Жареные блюда: сырники. Запеченные блюда: запеканка из творога.

Практическая работа: «Приготовление ленивых вареников». «Приготовление сырников».

Горячие напитки- 5ч

Теоретические сведения: Виды горячих напитков. Технология заваривания, подача чая. Приготовление кофейного напитка. Приготовление какао с молоком.

Практическая работа: «Заваривание чая».

Этикет, правила сервировки стола – 5 ч.

Теоретические сведения: Основные правила этикета за столом. Правила пользования столовыми приборами. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку.

Практическая работа «Сервировка стола к завтраку».

Контроль усвоения материала – 3ч

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Обобщение изученного материала за год.

7 класс.(102 ч в год, 3 ч в неделю)

Введение –8 ч

Теоретические сведения: История появления поварского дела. Правила поведения и ТБ при

работе в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой. Организация рабочего места. ТБ при работе с ножом.

Овощи. Первичная обработка овощей – 8ч

Теоретические сведения: Значение овощей в питании, их классификация. Правила первичной обработки корнеплодов. Правила первичной обработки клубнеплодов. Обработка капусты. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажан. Обработка тыквы, кабачков.

Практическая работа: «Первичная обработка картофеля».

Формы нарезки овощей – 10ч

Теоретические сведения: Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля (брусочки, соломка, кубики, дольки). Формы нарезки моркови (брусочки, кубики, кружочки). Формы нарезки свёклы (соломка, кубики, ломтики). Формы нарезки капусты (соломка, шашки). Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики). Обобщающий урок «Формы нарезки овощей».

Практическая работа: «Отработка навыков нарезки картофеля». «Отработка навыков нарезки моркови». «Отработка навыков нарезки капусты».

Приготовление салатов из сырых овощей - 5 ч

Теоретические сведения: Технология приготовления салата из свежей капусты с морковью. Технология приготовления салата из свежей капусты с огурцом. Технология приготовления салата из свежих огурцов и помидоров.

Практическая работа: «Приготовление салата из капусты с огурцом». «Приготовление салата из огурцов и помидоров».

Тепловая обработка овощей – 15 ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки овощей, техника безопасности. Приемы тепловой обработки овощей, варка. Технология приготовления отварного молодого картофеля с укропом. Технология приготовления картофельного пюре. Приемы тепловой обработки овощей, жаренье. Блюда из жареных овощей (котлеты капустные). Приемы тепловой обработки овощей, тушение. Технология приготовления тушеной капусты. Подготовка овощей для фарширования. Технология приготовления перца фаршированного. Приемы тепловой обработки овощей, запекание. Технология приготовления картофельной запеканки. Технология приготовления салатов, заправки для салатов.

Практическая работа: «Приготовление картофельного пюре». «Приготовление винегрета».

Сладкие блюда и напитки - 12 ч

Теоретические сведения: Классификация сладких блюд. Первичная обработка свежих фруктов и ягод. Технология приготовления компота из свежих фруктов. Технология приготовления морса. Промышленное производство сахара и крахмала. Технология приготовления ягодного киселя. Технология приготовления желе. Сухофрукты: их польза, первичная обработка. Виды холодных напитков.

Практическая работа: «Приготовление салата из фруктов». «Приготовление компота из сухофруктов». «Приготовление ягодного киселя».

Первичная обработка и разделка мяса – 8 ч

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании, понятие о пищевой ценности мяса. Соблюдение ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения. Классификация видов мяса. Схема разделки туши говядины, кулинарное использование. Схема разделки туши свинины, кулинарное использование. Кулинарные части птицы, их использование. Обобщающий урок «Первичная обработка мяса».

Приготовление заправочных супов - 14 ч

Теоретические сведения: Понятие о бульонах, их виды. Технология варки мясного и костного

бульона. Виды заправочных супов. Технология приготовления борщей. Технология приготовления щей. Технология приготовления рассольников. Технология приготовления супов с макаронными изделиями. Технология приготовления супа-лапши. Технология приготовления супов с крупами. Технология приготовления горохового супа. Понятие о супах - пюре, их роль в питании. Технология приготовления суп-пюре из овощей, бобовых и круп.

Практическая работа: «Приготовление супа с фрикадельками». «Приготовление супа с клецками».

Молочные супы–6 ч

Теоретические сведения: Виды молочных супов. Суп молочный с макаронными изделиями. Суп молочный с крупами.

Практическая работа: «Приготовление молочного супа с вермишелью». «Приготовление молочного супа с гречкой». «Приготовление рисового молочного супа».

Холодные супы -6ч

Теоретические сведения: Холодные супы и их разновидности. Жидкие основы холодных супов. Технология приготовления окрошки. Технология приготовления свекольника. Обобщающий урок «Приготовление первых блюд».

Практическая работа: «Приготовление окрошки».

Этикет, правила сервировки стола – 7ч

Теоретические сведения: Правила поведения за столом. Столовые приборы и их назначение. Меню ужина. Сервировка стола к ужину.

Практическая работа: «Составление меню ужина». «Сервировка стола к ужину» Ролевая игра «Встречаем гостей».

Контроль усвоения материала – 3ч

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Обобщение изученного материала за год.

8 класс.(136 ч в год, 4 ч в неделю)

Введение–8 ч

Теоретические сведения: Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой. Организация рабочего места. Предупреждение травматизма.

Кухня, оборудование кухни–10 ч

Теоретические сведения: Кухня: цветовое решение, мебель. Кухонный инвентарь и оборудование. Виды посуды, назначение. Сведения о разнообразных моющих средствах. Мясорубка и овощерезка: назначение, основные детали. Уход и ТБ при работе с мясорубкой. Правила ТБ при работе с овощерезкой.

Практическая работа: «Кухня моей мечты». «Подготовка мясорубки к работе». «Подготовка овощерезки к работе».

Рациональное питания –10ч

Теоретические сведения: Понятие о рациональном питании. Польза белков, жиров и углеводов. Минеральные вещества и микроэлементы. Витамины и их значение для человека. Витамины группы А. Витамины группы С и Д. Витамины группы В. Витамины групп К,Р и Е.

Практическая работа: «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».

Приготовление соусов и заправок. - 8 ч

Теоретические сведения: Классификация видов соусов. Требования к качеству, правила хранения. Технология приготовления сметанного соуса. Технология приготовления молочного соуса. Технология приготовления красного соуса. Технология приготовления томатного соуса. Приготовление салатных заправок. Майонез: состав, приготовление.

Обработка грибов–9ч

Теоретические сведения: Отличие съедобных и несъедобных грибов. Особенности кулинарной обработки различных грибов. Обработка сушеных грибов. Виды тепловой обработки грибов. Блюда с отварными грибами. Блюда с жареными грибами. Блюда с запеченными грибами.

Практическая работа: «Первичная обработка грибов».

Первичная обработка рыбы -8 ч

Теоретические сведения: Пищевая ценность рыбы, виды рыбы. Промышленная переработка рыбной продукции. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оборудование рыбного цеха, маркировка. Признаки доброкачественности рыбы. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Правила оттаивания мороженой рыбы.

Тепловая обработка рыбы-11ч

Теоретические сведения: Виды рыбных полуфабрикатов. Правила и сроки хранения рыбных блюд. Виды тепловой обработки рыбы. Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления запеченной рыбы. Рыбные консервы, их роль в питании человека. Технология приготовления салата с рыбной консервой. Технология приготовления рыбы в кляре.

Практическая работа: «Приготовление салата с рыбной консервой». Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».

Обработка мяса -9ч

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Классификация видов мяса. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса. Схема разделки туши говядины, кулинарное использование. Схема разделки туши свинины, кулинарное использование. Виды полуфабрикатов из мяса. Технология приготовления фарша.

Тепловая обработка мяса-11ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса. Требования к качеству готовых блюд, сроки хранения. Блюда из крупнокусковых мясных п/ф. Блюда из мелкокусковых мясных п/ф. Технология приготовления плова. Правила отбивания мяса. Блюда из мясного фарша. Технология приготовления котлет. Технология приготовления тефтелей.

Практическая работа: Коллективное создание брошюры «Блюда из мяса».

Обработка птицы-7ч

Теоретические сведения: Виды домашней и сельскохозяйственной птицы. Экскурсия на птицеферму (презентация). Определения качества мяса птицы, сроки хранения. Первичная обработка птицы. Оттаивание замороженного мяса птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Технология приготовления куриного фарша.

Тепловая обработка птицы –11ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса птицы. Технология приготовления отварного мяса птицы. Технология приготовления тушеного мяса птицы. Технология приготовления жареного мяса птицы. Технология приготовления запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа: «Отварное мясо птицы с овощами». «Тушеное мясо птицы с капустой». Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы». Обобщающее занятие «Вторые блюда из мяса и рыбы».

Субпродукты-8ч

Теоретические сведения: Использование субпродуктов в питании человека. Обработка субпродуктов, сроки и условия хранения. Технология приготовления блюд из субпродуктов.

Технология приготовления жареной свиной печени. Технология приготовления паштета из куриной печени. Технология приготовления куриных сердечек со сметаной.

Практическая работа: «Работа с рецептами».

Основы трудового законодательства-10ч

Теоретические сведения: Знакомство с Кодексом законов о труде. Основные права и обязанности работника и работодателя. Трудовой договор, трудовая дисциплина. Расторжение трудового договора, перевод на другую работу. Документы, необходимые при приеме на работу. Заключение трудового договора.

Практическая работа: Заполнение анкет.

Этикет, правила сервировки стола –14 ч.

Теоретические сведения: Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Меню сладкого стола. Сладкий стол фуршет. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Правила приглашения гостей.

Практическая работа «Разработка меню сладкого стола». «Сервировка праздничного стола». «Изготовление пригласительных открыток».

Контроль усвоения материала – 4ч

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Обобщение изученного материала за год.

9 класс.170 ч (5ч в неделю)

Введение–9ч

Теоретические сведения: Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой. Организация рабочего места. Профессия повара и кондитера. Первая помощь при порезах и ожогах.

Виды теста и изделия из них - 8 ч

Теоретические сведения: Кондитерские изделия, их значение в питании. Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий. Мука, ее сортность. Пищевые разрыхлители для теста. Классификация видов теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. ТБ при работе с миксером. ТБ при работе с духовым шкафом.

Практическая работа: «Подготовка миксера к работе».

Бездрожжевое жидкое тесто–11ч

Теоретические сведения: Виды бездрожжевого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий. Технология приготовления блинного теста. Виды начинок для блинчиков. Технология приготовления начинок для блинчиков. Технология приготовления фаршированных блинчиков. Оформление блюд, подача.

Практическая работа: «Приготовление оладий».

Бездрожжевое крутое тесто – 24 ч

Теоретические сведения: Крутое пресное тесто, технология приготовления. Виды блюд из крутого теста. Тесто для пельменей и вареников. Приготовление фарша для пельменей. Технология приготовления пельменей. Виды начинок для вареников. Технология приготовления вареников с капустой. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления вареников с картофелем и грибами. Технология приготовления вареников с творогом. Вареники сладкие с ягодами. Тесто для домашней лапши. Тесто для бездрожжевой пиццы. Виды начинок для пицц. Пирожки жареные и духовые, начинки для пирожков. Технология приготовления теста для жареных пирожков. Технология приготовления пирожков с картофелем. Технология приготовления пирожков с капустой. Технология приготовления пирожков с повидлом. Технология приготовления пирожков с луком и яйцом.

Практическая работа: «Лепка пельменей из готового теста». «Приготовление пиццы». «Приготовление начинки для вареников». «Приготовление пирожков с картофелем».

Песочное тесто – 11ч

Теоретические сведения: Изделия из песочного теста. Продукты для приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь для приготовления теста. Правила формовки. Технология приготовления песочного теста. Вырезание печенья формочками. Песочное тесто для коржиков.

Практическая работа: «Приготовление песочного теста». «Приготовление печенья». Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».

Бисквитное тесто – 14ч

Теоретические сведения: Бисквитное тесто и изделия из него. Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками. Технология приготовления манника. Технология приготовления коврижки медовой. Виды меда, подготовка меда для теста. Технология приготовления кексов. Вафельницы и формы для печенья, ТБ. Технология приготовления вафель.

Практическая работа: «Приготовление шарлотки с яблоками». «Оформление рецептов блюд из теста».

Слоеное тесто – 8ч

Теоретические сведения: Виды слоеного теста и изделия из него. Продукты, входящие в состав слоеного теста. Общие понятия о приготовлении слоеного теста. Изготовление изделий из слоеного теста. Работа с готовым слоеным тестом. Технология приготовления слоек с начинкой.

Практическая работа: «Приготовление слоек из готового теста».

Дрожжевое тесто -12 ч

Теоретические сведения: Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды дрожжей. Продукты, входящие в дрожжевое тесто. Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста безопарным способом. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий и определение их готовности. Технология приготовления пирога с начинкой.

Практическая работа: «Приготовление ватрушек с повидлом». Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов».

Кремы – 11 ч

Теоретические сведения: Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности для крема. Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром. Приготовление заварного крема. Приготовление сливочного крема. Приготовление белкового крема. Украшение изделий при помощи кремов.

Заготовка плодов и овощей на зиму – 14 ч

Теоретические сведения: Значение консервации в кулинарии. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Подготовка тары для засолки овощей. Моющие и дезинфицирующие средства. Время пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота. Технология приготовления варенья. Технология приготовления солений из овощей. Технология консервирования салатов. Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

Практическая работа: «Оформление рецепта».

Пряности, приправы и специи-9 ч

Теоретические сведения: Виды пряностей, приправ и специй. Значение приправ, пряностей и специй. Применение специй в кулинарии. Условия хранения специй. Лечебные свойства пряностей. Как получают ванилин? Как производят специи? Музей пряностей (заочная экскурсия).

Практическая работа: Коллективное составление буклета «Секреты использования пряностей и специй».

Основы трудового законодательства-13ч

Теоретические сведения: Порядок приема на работу, испытательный срок. Причины увольнения работника. Причины отстранения от работы. Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Рабочее время и время отдыха. Особенности труда молодёжи на предприятии. Виды начисления заработной платы. Решение трудовых споров. Обобщение знаний о трудовом законодательстве.

Практическая работа: Составление заявления о приеме на работу. Составление заявления об увольнении. Составление заявления об отпуске.

Повторение изученного материала за курс «Поварское дело» - 23ч

Холодные блюда и закуски (5ч)

Теоретические сведения: Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок. Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок.

Блюда из яиц и творога(4ч)

Теоретические сведения: Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Правила приготовления омлетной массы. Общая характеристика блюд из творога. Подготовка творога к приготовлению блюд.

Механическая обработка овощей(4ч)

Классификация овощей, первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Нарезка овощей простыми и сложными формами.

Приготовление первых блюд (4)

Характеристика супов, виды супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов.

Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы(6ч)

Виды тепловой обработки рыбы и мяса. Блюда из рыбной котлетной массы. Гарниры к рыбе. Правила оформления и подачи рыбных блюд. Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса. Характеристика блюд из птицы.

Контроль усвоения материала – 3ч

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Обобщение изученного материала за год.

В соответствии с Программой воспитания государственного казённого общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы №15 города Славянска-на-Кубани Краснодарского края в тематическом планировании отражены **основные направления воспитательной деятельности:**

1. Гражданского воспитания и нравственного воспитания детей на основе российских традиционных ценностей:

- представления о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе, готовности к разнообразной совместной деятельности при выполнении учебных, познавательных задач, стремления к взаимопониманию и взаимопомощи в процессе учебной деятельности;
- готовности оценивать свое поведение и поступки своих товарищей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков.

2. Патриотического воспитания:

- осознание себя как гражданина России;
- формирование чувства гордости за свою Родину;

- уважение к защитникам Родины;
- элементарные представления о национальных героях и важнейших событиях в истории России и её народов;
- интерес к государственным праздникам и важнейшим событиям в жизни России, края, населенного пункта;

3. Духовное и нравственное воспитание детей на основе традиционных ценностей.

- формирование мотивации универсальной нравственной компетенции – «становиться лучше», активности в учебно-игровой, социально ориентированной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм;
- формирование нравственных представлений о том, что такое «хорошо» и что такое «плохо», внутренней установки в сознании школьника поступать «хорошо»;
- формирование первоначальных представлений о некоторых общечеловеческих (базовых) ценностях; формирование чувства причастности к коллективным делам;
- развитие навыков осуществления сотрудничества с педагогами, сверстниками, родителями в решении общих проблем;
- укрепление доверия к другим людям, развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания других людей и сопереживания им;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению;
- принятие соответствующих возрасту нравственных ценностей на основе российских традиций; - умение отвечать за свои поступки;
- негативное отношение к нарушениям порядка в классе, дома и на улице, к невыполнению человеком своих обязанностей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

4. Приобщение детей к культурному наследию (эстетическое воспитание).

- различение красивого и некрасивого, прекрасного и безобразного;
- формирование элементарных представлений о красоте;
- формирование умения видеть красоту природы и человека;
- интерес к продуктам художественного творчества;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- представления и положительное отношение к аккуратности и опрятности;
- представление и отрицательное отношение к некрасивым поступкам и неряшливости - различение хороших и плохих поступков, способность признаваться в проступке и анализировать его;
- представления о том, что такое «хорошо» и что такое «плохо», касающихся жизни в семье и в обществе;
- уважительное отношение к старшим, родителям, доброжелательное отношение к сверстникам и младшим;
- установление дружеских взаимоотношений в коллективе, основанных на взаимопомощи и взаимной поддержке;
- бережное, гуманное отношение ко всему живому;
- представления о недопустимости плохих поступков;
- знание правил этики, культуры речи, недопустимость грубого, невежливого обращения, использования грубых и нецензурных слов и выражений;

5. Популяризации научных знаний среди детей:

- мировоззренческих представлений соответствующих современному уровню развития науки и составляющих основу для понимания сущности научной картины мира;
- представлений об основных закономерностях развития природы, взаимосвязях человека с природной средой, о роли предмета в познании этих закономерностей;
- познавательных мотивов, направленных на получение новых знаний по предмету, необходимых для объяснения наблюдаемых процессов и явлений;
- познавательной и информационной культуры, в том числе навыков самостоятельной работы с учебными текстами, справочной литературой, доступными техническими средствами информационных технологий.

6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:

- формирование представлений об основных компонентах культуры и здорового образа жизни;
- формирование заинтересованного отношения к собственному здоровью на основе соблюдения правил здорового образа жизни и организации здоровьесберегающего характера учебной деятельности и общения;
- формирование представлений о рациональной организации режима дня, учебы и отдыха, двигательной активности;
- формирование установок на использование здорового питания;
- развитие готовности самостоятельно поддерживать свое здоровье на основе использования навыков личной гигиены;
- формирование негативного отношения к факторам, нарушающим здоровье обучающихся: сниженная двигательная активность, курение, алкоголь, инфекционные заболевания, нарушения правил гигиены, правильного питания;
- использование оптимальных двигательных режимов;
- формирование умений безопасного поведения в окружающей среде, простейших умений поведения в экстремальных (чрезвычайных) ситуациях;
- осознание ценности жизни, ответственное отношение к своему здоровью, установка на ЗОЖ, осознание последствий и неприятие вредных привычек;
- необходимость соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни;

7. Трудового воспитания и профессионального самоопределения:

- коммуникативной компетентности в общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- интереса к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний, осознанного выбора индивидуальной траектории продолжения образования с учетом личностных интересов и способности к предмету, общественных интересов и потребностей.

8. Экологического воспитания:

- экологически целесообразного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе ее существования, понимания ценности здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью и жизни людей;
- способности применять знания, получаемые при изучении предмета, для решения задач, связанных с окружающей средой, повышения уровня экологической культуры, осознания глобального характера экологических проблем и путей их решения посредством методов предмета;
- экологического мышления, умения руководствоваться им в познавательной, коммуникативной и социальной практике.

2. Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД
 (на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).
5 класс (68 часов)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
1 четверть – 18 часов							
Введение		4					
1-2	Знакомство с кабинетом и оборудованием. п/р: Оформление тетрадей по предмету	2	Что изучает профильный труд? Кабинет для теоретических и практических работ, график дежурств. Оформление тетрадей.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимать значение и ценность труда; красоты труда и его результатов	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи -использовать доступные источники и средства получения информации;	1,2,4,5,6,7
3	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Осознание себя как ученика, заинтересованного посетителем школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	сотрудничать со сверстниками и учителем. -использовать в жизни и деятельности межпредметные знания,	1,2,4,5,6,7
4	История появления поварского дела.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Иметь представления об истории появления поварского дела и кулинарии в целом.	-уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5,6,7
Личная гигиена		2					
5	Требования к спецодежде для мастерской.	1	Спецодежда, назначение, правила стирки и глажки.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать и соблюдать санитарно-гигиенические навыки в процессе работы в мастерской	Вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия;	4,6,7
6	Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях.	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»			высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе	4,6,7

Посуда и инвентарь		7					
7-8	Посуда, приборы, приспособления.	2	Отличие посуды, инвентаря и приспособлений	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы. Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.	2, 4, 6,7,8
9	Разделочные доски и их маркировка.	1	Правила маркировки разделочных досок.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.	2, 4, 6,7,8
10	Посуда столовая.	1	Что относится к столовой посуде.	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	Уметь дифференцировать посуду и столовые приборы.	Вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 6,7,8
11	Посуда чайная, кофейная.	1	Посуда для чая, кофе. Кофейный сервиз.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Посуду и столовые приборы.	Вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 3,4, 6,7,8
12	Правила мытья и сушки посуды.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Знать о способах мытья посуды с применением моющих средств, уметь применять их на практике. Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 6,7,8
13	<u>П/р:</u> «Мытьё посуды».	1		Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать о способах мытья посуды с применением моющих средств, уметь применять их на практике. Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.		6,7,8
Рецепты и технологические карты		3					
14	Понятие «норма продуктов».	1	Что означает «норма» продукта, технологическая карта. Отличие рецепта, технологической карты и схемы рецепта.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	1,3,5,6
15	Технология приготовления, рецепт	1	Практическая работа с рецептурой и технологическими картами.	Проявление познавательного интереса и	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и	1,3,5,6

			Составление схемы приготовления.	активности в данной области предметной деятельности	здорового образа жизни человека Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.	понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации	
16	Составление схемы приготовления.	1		Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду			3,5,6
Электрооборудование		2					
17	Общие сведения о бытовых электроприборах	1	Какие приборы называют электрическими. Основные правила ТБ.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской. Знать и о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	5,6,7
18	Назначение электроприборов (миксер, мясорубка, кофемолка, блендер)	1	Назначение электроприборов для измельчения продуктов.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни			5,6,7
2 четверть – 14 часов							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	6,7
Бутерброды		12				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической	
2	Значение хлеба в питании человека	1	Виды хлеба, полезные свойства. Правила хранения. Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь»	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		4,5,6,7,8

3	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов	1	Просмотр презентации с обсуждением: из чего состоят бутерброды	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,5,6,7,8
4	Виды бутербродов	1	Виды: горячие и холодные, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные бутерброды, отличие		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности. Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	4,5,6,7
5-6	Способы нарезки продуктов для бутербродов	2	Инструменты приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах.	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Умение работать с инструкционно - технологическими картами в процессе приготовления блюда. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,5,6,7
7	Простые бутерброды.	1	Требования качества готовых бутербродов.		Умение работать с инструкционно - технологическими картами в процессе приготовления блюда. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,5,6,7
8	П/р: «Приготовление простых бутербродов».	1	Отработка навыков по нарезанию продуктов, оформлению.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,5,6,7
9	Сложные бутерброды	1	Какие бутерброды сложные, продукты. Горячие бутерброды.	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Умение работать с инструкционно - технологическими картами в процессе приготовления блюда. Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	4,5,6,7
10	Закусочные бутерброды, канапе.	1	Чем отличаются закусочные и канапе, бутерброды на шпажках, оформление и подача.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.		вырабатывать у себя	4,5,6,7
11	Закрытые бутерброды (сандвичи).	1	Закрытые бутерброды, тостовый хлеб, булочка	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.			4,5,6,7
12	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения знаний.		Осуществление самоконтроля выполняемых действий,		4,5,6,7

					осознание изучаемого материала.	готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью.	
13	Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	Требования к срокам хранения готовых бутербродов. Подача бутербродов	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		4,5,6,7
14	П/р: «Приготовление бутербродов».	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,5,6,7,8

3 четверть –20 часов

Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями,	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	2,4,5,6,
2	Знакомство с профессией повар.	1	Требования к знаниям и умениям повара. Понятие о разрядах поваров.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности		осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2,4,7
Блюда из круп		12				технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
3	Виды круп, используемых в питании	1	Виды круп, из каких растений получают	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,3,4,5,6,7,8
4	Пищевая ценность блюд из круп	1	Содержание витаминов и минералов в крупах				1,3,5,6,7,
5	Правила первичной обработки круп.	1	Сортировка круп, промывание, замачивание				3,4,5,6,7,
6	Признаки доброкачественности круп	1	Как определить качество крупы внешне, на вкус	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической			3,4,5,6,7
7	Правила варки, определение готовности	1	Правило варки каш, как определить готовность, довести до вкуса.		Осознавать необходимость соблюдения в процессе	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою	,3,4,5,6,7

				деятельности.	выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	
8	Виды каш, их отличие.	1	Классификация каш	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	работать индивидуально, в паре, в группе;	3,4,5,6,7,8
9	Соотношения воды и крупы для каш.	1	Соотношение воды и крупы для разных круп и разной консистенции .		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	,3,4,5,6,7
10	Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие	1	Чем отличаются вязкие, рассыпчатые и жидкие каши, правила варки.		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		3,4,5,6,7
11	П/р: «Приготовление гречневой рассыпчатой каши».	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	3,4,5,6,7
12	П/р: «Приготовление жидкой манной каши на молоке».	1	Отработка практических навыков приготовления каши	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	3,4,5,6,7
13	П/р: «Приготовление вязкой овсяной каши».	1	Отработка практических навыков приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		3,4,5,6,7
14	Условия и сроки их хранения, подача каш	1	Правила оформления и подачи каши, условия для хранения готовой продукции.		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	3,4,5,6,7
Электрооборудование		4				уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	
15	Назначение электроприборов (тостер, микроволновая печь, электроплиты, электрочайник).	1	Назначение, внешний вид отдельных электроприборов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими		4,5,6,7
16	Правила безопасной работы с	1	Общие правила			самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать	4,5,6,7

	бытовыми электроприборами.		электробезопасности		инструментами, горячими жидкостями.	цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности	
17	Правила эксплуатации электрочайника.	1	Правила безопасной эксплуатации прибора, его основные части		Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей		4,5,6,7
18	П/р: Кипячение воды в электрочайнике	1	Отработка практических навыков	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.			6,7,8
Этикет, правила сервировки стола		2					
19	Основные правила этикета за столом	1	Общие правила поведения за столом	Осознание себя как заинтересованного посетителя школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга	Знать правила сервировки стола с учетом меню (с помощью учителя).		3,4,7
20	Правила пользования столовыми приборами	1	Название столовых приборов, правила пользования ими.			3,4,7	
4 четверть – 16 часов							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный	2,4,5,6,
Макаронные и бобовые блюда		8				поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	
2	Виды макаронных изделий	1	Название, пищевая ценность, история появления макаронных изделий	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для ЗОЖ.	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению	1,3,4,5,6,7, 8
3	Производство макаронных изделий.	1	Как производят макароны на фабрике (презентация)				1,2,3,4,5,6, 7,8
4	Технология приготовления отварных макарон	1	Общие правила варки макарон	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		1,3,4,5,6,7, 8

				технологической деятельности.		самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	
5	П/р: «Приготовление отварных макарон».	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,5,6,7
6	Технология приготовления макарон с сыром.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,5,6,7,
7	Пищевые бобовые культуры (фасоль, чечевица, горох, бобовые).	1	Бобовые культуры, как растут, правила первичной обработки	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	4,5,6,7
8	Правила варки бобовых изделий.	1	Общие правила варки бобовых изделий	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		4,5,6,7,8
9	Блюда и гарниры из бобовых.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		1,3,4,5,6,7, 8
10	<i>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</i>	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля выполняемых действий, осознание изучаемого материала.		4,5
Этикет, правила сервировки стола		5					
11	Салфетки бумажные и тканевые	1	Назначение бумажных и текстильных салфеток, история их появления.	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены, истории появления, правилах использования салфеток.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью.	3,4,5,6,7,8
12	Стирка, утюжка, крахмаливание скатерти и салфеток	1	Правила ухода за скатертями и салфетками из разных тканей	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками	Осознавать необходимость соблюдения в процессе		3,4,6,7,8

				в разных социальных ситуациях.	выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
13-14	Простые способы складывания салфеток	2	Складывание салфеток «веером», «конвертом»	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).		,3,4,5,6,7
15	П/р: «Украшение стола салфетками».	1	Отработка практических навыков			эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	,3,4,6,7
16	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		1,2,3,4,5,6,7,8
Итого за год:		68ч					

Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД
(на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).
6 класс (68 часов)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
1 четверть – 18 часов							
Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Оформление тетрадей.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимать значение и ценность труда; красоты труда и его результатов	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи сотрудничать со сверстниками и учителем.- использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; уметь выразить свои мнения	1,2,4,5,6,7
2	Санитарно-гигиенические требования, спецодежда	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Иметь представления об истории появления поварского дела и кулинарии в целом.		1,2,4,5,6,7

						и желания, связанные с трудовой деятельностью	
Кухня и её оборудование		6					
3	Знакомство с зонированием кухни	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы. Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
4	Кухня и её оборудование и инвентарь	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.				4,6,7
5	Виды посуды.	1	Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	4,6,7
6	Моющие средства по уходу за посудой.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.		обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
7	Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).	1	Правила очищения и мытья посуды с моющими средствами	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать о способах мытья посуды с применением моющих средств, уметь применять их на практике.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 4, 6,7,8
8	<u>П/р</u> : «Мытьё электроплиты».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимости труда как условия безопасной и эффективной социализации	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности.		2, 4, 6,7,8
Электрооборудование		5					
9	Назначение бытовых кухонных электроприборов.	1	Назначение электроприборов для разогревания и приготовления пищи.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 3,4, 6,7,8
10	Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.	1	Основные правила электробезопасности	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами.	использовать доступные источники и средства получения информации для	2, 4, 6,7,8
11	Бытовая электрическая печь, уход за ней.		Устройство электрической варочной панели духового	Проявление	Знать о принципах действия, общем		2, 4, 6,7,8

			шкафа. ТБ при работе.	познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	устройстве бытовой техники и ее основных частей	решения коммуникативных и познавательных задач;	
12	Правила эксплуатации микроволновой печи.	1	Детали микроволновой печи: правило разогрева, разморозки продуктов.		Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, с горячими жидкостями.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	4,6,7
13	П/р: «Разогревание готового блюда в микроволновой печи».	1	Отработка практических навыков.			межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	4,6,7
Горячие напитки		5					
14	Виды горячих напитков.	1	Классификация горячих напитков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
15	Технология заваривания, подача чая.	1	Посуда для заваривания чая, зеленый и черный чай, правила заваривания.				2, 4, 6,7,8
16	Приготовление кофейного напитка.	1	Отличие кофе и кофейного напитка, посуда. Кофе в зернах.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1,2,4,5
17	Приготовление какао с молоком.	1	Какао-бобы, какао-порошок, какао в гранулах.приготовление	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 3,4, 6,7,8
18	П/р:«Заваривание чая».	1	Отработка практических навыков.			самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8

2 четверть –14 часов

Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
Молоко		9				осуществлять коллективный поиск средств их	
2	Промышленное	1	Презентация «Получение и	овладевать	Понимать значение		2, 3,4,

	производство молока, молокозавод		фасовка молока на заводе»	первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять	6,7,8
3	Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты.	1	Молочные продукты: молоко, сыворотка, сливки, сгущенка	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
4	Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения	1	Определение качества молочных продуктов, сроки хранения	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде			4,6,7
5	Кисломолочные продукты, сыр	1	Кефир, варенец, ряженка, сметана, йогурт, виды сыров.			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	4,6,7
6	Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями.	1	ТБ при работе с горячими жидкостями. кипячение молока.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
7	Технология приготовления молочных супов.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
8	П/р: «Приготовление молочного супа с вермишелью».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	2, 4, 6,7,8
9	Технология приготовления молочных каш	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	межпредметные знания, проявлять познавательные	2, 4, 6,7
10	П/р: «Приготовление молочной овсяной каши».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных	Приготовление несложных видов блюд под руководством		2, 3,4, 6,7,8

				заданий, поручений,	учителя	интересы и активность в предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью		
Этикет, правила сервировки стола		3						
11	Основные правила этикета за столом	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены			2, 4, 6,7,8
12	<i>Контрольное тестирование за 1 полугодие</i>	1	Контроль усвоения учебного материала	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Осуществление самоконтроля выполняемых действий, осознание изучаемого материала.			4,6,7
13	Правила пользования столовыми приборами.	1	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).			4,6,7
14	Меню завтрака	1	Составление меню для завтрака, блюда подаваемые на завтрак					2, 4, 6,7,8

3 четверть –20 часов

Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 3,4, 6,7,8
Яйцо и яичные продукты		9					
2	Промышленное производство яиц, птицефабрика.	1	Презентация «Птицефабрика».	Овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	4,6,7
3	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1	Яйца и яичные продукты, применение в кулинарии	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	4,6,7
4	Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц.	1	Различные способы определения свежести яиц, хранение, овоскоп				
5	Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в	Владение основами кулинарной, механической, тепловой	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе	2, 4, 6,7,8

				данной области предметной технологической деятельности.	обработки пищевых продуктов.	деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
6	П/р:«Приготовление отварного яйца «вкрутую».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8
7	Технология приготовления жареных яиц.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		2, 3,4, 6,7,8
8	Технология приготовления яичницы-глазуньи.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.			2, 4, 6,7,8
9	Технология приготовления омлета.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,6,7
10	Яйцо фаршированное.	1	Виды начинок, технология приготовления, украшение		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	использовать в жизни и деятельности	4,6,7
Блюда из творога		7					
11	Классификация, пищевая ценность творога.	1	Виды творога, жирность.пищевая ценность, польза.	овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой	2, 3,4, 6,7,8
12	Технология приготовления блюд из творога.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		2, 4, 6,7,8

13	Отварные блюда: вареники ленивые.	1	Виды блюд из творога . тепловая обработка.	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	деятельностью;	4,6,7
14	П/р: «Приготовление ленивых вареников».	1	Отработка практических навыков.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5
15	Жареные блюда: сырники.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
16	П/р:«Приготовление сырников».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
17	Запеченные блюда: запеканка из творога.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5
Первичная обработка овощей		3				технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	
18	Название овощей, их классификация	1	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5
19	Питательная ценность, витамины в овощах.	1	Питательная ценность, витамины в овощах.				2, 4, 6,7,8
20	Инструменты для очистки овощей.	1	Овощечистки, применение, правила работы и ТБ.	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
4 четверть – 16 часов							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской	Самостоятельно организовывать своё рабочее место;	2,4,5,6,
Первичная обработка овощей		4				принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	

2	Первичная обработка клубнеплодов.	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	1,3,4,5,6,7,8
3	Первичная обработка корнеплодов.	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка				1,2,3,4,5,6,7,8
4	Первичная обработка капустных	1	Капустные: сортировка, мойка, очистка, нарезка				1,3,4,5,6,7,8
5	Первичная обработка луковых.	1	Луковые: сортировка, мойка, очистка, нарезка				4,5,6,7
6	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала				4,5,6
Формы нарезки овощей		7					
7	Общие сведения о формах нарезки овощей	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки, кружочки, кольца, шашечки	овладевать правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	4,5,6,7,8
8	П/р: «Нарезка огурца кружочками».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем;	1,3,4,5,6,7,8
9	Формы нарезки и кулинарное использование картофеля	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания,	2,4,5,6,
10	Формы нарезки и кулинарное использование моркови и свёклы	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				2,4,5,8
11	Формы нарезки и кулинарное использование капусты.	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				1,3,4,5,6,7,8
12	П/р: «Нарезка капусты соломкой».	1	Отработка практических навыков.				Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.
13	Формы нарезки и	1	Форма нарезки, в каких	Формирование	Умение выполнять		1,3,4,5,6,7,

	кулинарное использование репчатого лука		блюдах применяют	установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду.	отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	8
Этикет, правила сервировки стола		2				вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью.	
14	Особенности сервировки стола к завтраку.	1	Блюда для завтрака, особенности сервировки стола	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		4,5,6,7,
15	П/р: «Сервировка стола к завтраку».	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,5,6,7
16	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,3,4,5,6,7,8
Итого за год:		68ч					

Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД
(на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).
7 класс (102 часа)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
1 четверть – 27 часов							
Введение		4					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Оформление тетрадей.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2	История появления поварского дела.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5,6,7
3	Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой	1	Санитарно-гигиенические нормы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 3,4, 6,8
4	ТБ при работе с ножом	1	Инструктаж по правилам безопасной работы		Соблюдение техники безопасности при работе с режущими инструментами		2, 4, 6,7,8
Овощи. Первичная обработка овощей		8					
5	Значение овощей в питании, их классификация.	1	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные. Питательная ценность, витамины.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	4,6,7
6	Правила первичной обработки корнеплодов.	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты,	1,2,4,5
7	Правила первичной обработки клубнеплодов	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка				2, 4, 6,7,8

8	П/р: «Первичная обработка картофеля».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8					
9	Обработка капусты.	1	Капустные: сортировка, мойка, очистка	Формирование на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 7,8					
10	Обработка зелени, зеленого лука	1	Лук, чеснок, зелень сортировка, мойка, очистка					Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 3,4, 6,7,8		
11	Обработка болгарского перца, баклажан	1	Перец, баклажан: сортировка, мойка.очистка								вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
12	Обработка тыквы, кабачков.	1	Тыквенные: сортировка, мойка. Очистка									
Формы нарезки овощей		10										
13	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки, кружочки, кольца, шашечки	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,6,7					
14	Формы нарезки картофеля	1	Форма нарезки (брусочки, соломка, кубики, дольки)., применение	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2,3, 4, 6,7,8					
15	П/р: «Отработка навыков нарезки картофеля»	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8					
16	Формы нарезки моркови	1	Форма нарезки (брусочки, кубики, кружочки) применение	Проявление познавательного интереса и активности в	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,		2, 4, 6,7,8					

				данной области предметной технологической деятельности.	необходимых для работы.	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью		
17	П/р: «Отработка навыков нарезки моркови».	1	Отработка практических навыков.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	1,2,4,5	
18	Формы нарезки свёклы	1	Форма нарезки (соломка, кубики, ломтики), применение		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		Соблюдение техники безопасности при работе режущими инструментами	2, 3,4, 6,7,8
19	Формы нарезки капусты	1	Форма нарезки (соломка, шашки). Применение					2, 4, 6,7,8
20	П/р:«Отработка навыков нарезки капусты».	1	Отработка практических навыков.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	1,2,4,5,6,7	
21	Формы нарезки репчатого лука	1	Форма нарезки (кольца, полукольца, кубики) применение		Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами		1,2,4,5,6,7	
22	Обобщающий урок «Формы нарезки овощей».	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности			2, 4, 6,7,8	
Приготовление салатов из сырых овощей		5						
23	Технология приготовления салата из свежей капусты с морковью	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	4,6,7	
24	Технология приготовления салата из свежей капусты с огурцом	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		4,6,7	
25	П/р: «Приготовление салата из капусты с огурцом»	1	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5	

26	Технология приготовления салата из свежих огурцов и помидоров.	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
27	П/р: «Приготовление салата из огурцов и помидоров».	1	Отработка практических навыков.	профильному труду.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8

2 четверть –21 час

Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
Тепловая обработка овощей		15				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
2	Виды тепловой обработки овощей, техника безопасности.	1	Овощи: отваривание, жаренье запекание, тушение. Общие требования	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		4,6,7
3	Приемы тепловой обработки овощей, варка	1	Правила отваривания овощей в кожуре и без.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		4,6,7
4	Технология приготовления отварного молодого картофеля с укропом	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 4, 6,7,8
5	Технология приготовления	1	Подготовка продуктов	Стремление к	Владение основами		2, 4, 6,7,8

	картофельного пюре.		последовательность приготовления, подача	самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	
6	П/р: «Приготовление картофельного пюре».	1	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
7	Приемы тепловой обработки овощей, жаренье	1	Подготовка овощей, обжаривание во фритюре, на сковороде.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
8	Блюда из жареных овощей (котлеты капустные).	1	Работа со сборником рецептов, технологическими картами		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 3,4, 6,7,8
9	Приемы тепловой обработки овощей, тушение	1	Подготовка овощей к тушению. Посуда для тушения.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		2, 4, 6,7,8
10	Технология приготовления тушеной капусты.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий			1,2,4,5,6,7
11	Подготовка овощей для фарширования.	1	Подготовка овощей к фаршированию	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	1,2,4,5,6,7
12	Технология приготовления перца фаршированного	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 3, 4, 6,7,8
13	Приемы тепловой обработки овощей, запекание.	1	Подготовка овощей к запеканию в духовке, на гриле	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
14	Технология приготовления картофельной запеканки	1	Подготовка продуктов последовательность	Формирование установки на	Владение основами кулинарной,		4,6,7

15	Технология приготовления салатов, заправки для салатов	1	приготовления, подача Заправки: сметанная, масляная, майонез, сложная	безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	4,6,7
16	П/р: «Приготовление винегрета».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5
17	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		2, 4, 6,7,8
Сладкие блюда и напитки		4					
18	Классификация сладких блюд.	1	Холодные: компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, мороженое. Горячие: суфле, пудинги, блюда из яблок, мучные сладкие блюда	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		2, 4, 6,7,8
19	Первичная обработка свежих фруктов и ягод	1	Первичная обработка: сортировка, мойка	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	2, 3,4, 6,7,8	
20	Технология приготовления компота из свежих фруктов	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			2, 4, 6,7,8	
21	П/р: «Приготовление салата из фруктов».	1	Отработка практических навыков.			Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	2, 4, 6,7,8
3 четверть –30 часов							
Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Санитарно-гигиенические требования.	Понимание необходимостиобщественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2	Организация рабочего места	1					2,4,5,6,7
Первичная обработка и разделка мяса		8				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на	
3	Значение мясных блюд в питании, понятие о пищевой ценности мяса.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	Проявление познавательного интереса и активности в	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для		2, 4, 6,7,8

				данной области предметной технологической деятельности.	здорового образа жизни человека	основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
4	Соблюдение ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	Инструктаж по ТБ при работе с ножом	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами		2, 4, 6,7,8
5	Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения	1	Правила определение свежести мяса, сроки хранения, морозильные камеры и холодильники	овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
6	Классификация видов мяса	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5
7	Схема разделки туши говядины, кулинарное использование	1	Основные части говядины, использование в кулинарии	Понимание необходимостиобщественно-полезноготруда как условия социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
8	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование	1	Основные части свинины, использование в кулинарии	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
9	Кулинарные части птицы, их использование	1	Основные части курицы, индейки, использование в кулинарии	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной	2, 4, 6,7,8
10	Обобщающий урок «Первичная обработка мяса».	1	Гестирование по материалу раздела				2, 3,4, 6,7,8
Приготовление заправочных супов		14					
11	Понятие о бульонах, их виды	1	Бульоны: мясной, костный, мясо-костный, их польза	Овладениепервоначальнымиустановками, нор	Владение основами кулинарной,		2, 4, 6,7,8

12	Технология варки мясного и костного бульона	1	Последовательность и правила варки бульона	мамии правилами технологической организации труда	механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8
13	Виды заправочных супов	1	Заправочные супы: борщ, щи, рассольник, с макаронными и бобовыми изделиями, солянки, лапша, с крупами, суп-пюре	Понимание необходимостиобщественно-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,6,7
14	Технология приготовления борщей	1	Последовательность приготовления, подача борща	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей			Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.
15	Технология приготовление щей.	1	Последовательность приготовления, подача щей	Овладениепервоначальнымиустановками,нормамии правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
16	Технология приготовления рассольников	1	Последовательность приготовления, подача рассольник	Овладениепервоначальнымиустановками,нормамии правилами технологической организации труда			Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.
17	Технология приготовления супов с макаронными изделиями	1	Последовательность приготовления, подача супа с макаронами	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5
18	Технология приготовления супа-лапши	1	Последовательность приготовления, подача лапши	Овладениепервоначальнымиустановками,нормамии правилами технологической организации труда			Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.
19	П/р: «Приготовление супа с фрикадельками».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	2, 4, 6,7,8
20	Технология приготовления супов с крупами.	1	Последовательность приготовления, подача супа	Овладениепервоначальнымиустановками,нормамии правилами технологической организации труда			Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.
21	Технология приготовления горохового супа	1	Последовательность приготовления, подача супа с бобовыми	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлять	1,2,4,5,6,7
22	П/р: «Приготовление супа с клецками».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимостиобщественно-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации			Владение основами кулинарной,
23	Понятие о супах - пюре, их роль в питании.	1	Последовательность и особенность приготовления,	Понимание необходимостиобщественно-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной,		2, 4, 6,7,8

24	Технология приготовления суп-пюре из овощей, бобовых и круп.	1	подача супа-пюре, подготовка продуктов	но-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	4,6,7
Молочные супы		6					
25	Виды молочных супов	1	Молочные супы: десертные, с макаронами, с крупами.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с горячими жидкостями		1,2,4,5
26	Суп молочный с макаронными изделиями	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
27	П/р: «Приготовление молочного супа с вермишелью»	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
28	Суп молочный с крупами	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы
29	П/р: «Приготовление молочного супа с гречкой».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	2, 3,4, 6,7,8	
30	П/р: «Приготовление рисового молочного супа».	1	Отработка практических навыков.			2, 4, 6,7,8	
4 четверть –24 часа							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила).	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической	1,2,4,5,6,7
Холодные супы		6					
2	Холодные супы и их разновидности.	1	Холодные супы: окрошки, свекольники, холодники	Понимание необходимости общественного но-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	2, 4, 6,7,8	
3	Жидкие основы холодных	1	Основы: кефир, квас,	Стремление к	Соблюдение техники	2, 4, 6,7,8	

	супов.		сыворотка, отвары, настои	самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
4	Технология приготовления крошки	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
5	П/Р: «Приготовление крошки».	1	Отработка практических навыков.	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
6	Технология приготовления свекольника	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		1,2,4,5
7	Обобщающий урок «Приготовление первых блюд».	1	Тестирование по вопросам раздела	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
8	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		2, 4, 6,7,8
Сладкие блюда и напитки		8				эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
9	Промышленное производство сахара и крахмала.	1	Презентация»»Получение сахара», «Как делают крахмал»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		2, 3,4, 6,7,8
10	Технология приготовления ягодного киселя.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	2, 4, 6,7,8	
11	П/р: «Приготовление ягодного киселя».	1	Отработка практических навыков.				
12	Технология приготовления желе.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	2, 4, 6,7,8	

13	Сухофрукты: их польза, первичная обработка.	1	Сухофрукты. Из каких ягод и фруктов, общие правила сушки	Понимание необходимости общественного-полезного-труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,6,7
14	П/р: «Приготовление компота из сухофруктов».	1	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2, 4, 6,7,8
15	Виды холодных напитков	1	Напитки, коктейли, крошоны, квас, морсы.	Понимание необходимости общественного-полезного-труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
16	Технология приготовления морса.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности
Этикет, правила сервировки стола		8				использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	
17	Правила поведения за столом.	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 3,4, 6,7,8
18	Столовые приборы и их назначение.	1	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
19	Меню ужина	1	Составление меню для ужина, блюда подаваемые на ужин	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		1,2,4,5,6,7
20	П/р: «Составление меню ужина».	1	Отработка практических навыков по составлению меню			технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1,2,4,5,6,7
21	Сервировка стола к ужину.	1	Оформления стола к ужину, количество персон, блюда	Понимание необходимости общественного-полезного-труда как условия безопасной и эффективной	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и		1,2, 4, 6,7,8
22	П/р: «Сервировка стола к ужину»	1	Отработка практических навыков сервировки			уметь выразить свои	2, 4, 6,7,8

23	Ролевая игра «Встречаем гостей».	1	Отработка практических навыков через игру	социализации Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	аккуратности Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	4,6,7
24	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала	Понимание необходимости обществу-полезного труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		4,6,7
Итого за год :		102ч					

Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД
(на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).
8 класс (136 часов)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
1 четверть – 36 часов							
Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила).	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2	Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к	1,2,4,5,6,7
Кухня, оборудование кухни		5					
3	Кухня: цветовое решение, мебель.	1	Требования к цветовому оформлению мебели и стен, декор. Презентация	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать	выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к	2, 4, 6,7,8

4	Кухонный инвентарь и оборудование.	1	Оборудование, инвентарь – назначение, применение	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду.	условные обозначения. Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы.	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	1,2,4,5
5	П/р: «Кухня моей мечты».	1	Рисование проекта кухни	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать	4,6,7
6	Виды посуды, назначение.	1	Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы.	в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
7	Сведения о разнообразных моющих средствах.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
Рациональное питания		10				эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
8	Понятие о рациональном питании.	1	основные питательные вещества в продуктах, правила рационального питания.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 7,8
9	Польза белков, жиров и углеводов.	1	Белки, жиры, углеводы – в чем содержатся, польза		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 3,4, 6,8
10	Минеральные вещества и микроэлементы.	1	Полезные микроэлементы, для чего нужны, в чем содержатся	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 4, 6,7,8
11	Витамины и их значение для человека.	1	Общее понятие о витаминах значение для человека	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	Осознавать необходимость соблюдения в процессе	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8

				в образовательной среде	выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	
12	Витамины группы А	1	Витамины: в чем содержатся, как влияют на организм, польза, вред при переизбытке	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5
13	Витамины группы С и Д.	1					4,6,7
14	Витамины группы В.	1	Витамины: в чем содержатся, как влияют на организм, польза, вред при переизбытке				2,4, 6,7,8
15	Витамины групп К,Р и Е.	1					2, 4, 6,7,8
16-17	П/р: «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».	2	Коллективное составление памяток о содержании витаминов в продуктах, их пользе	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
Первичная обработка рыбы		8					
18	Пищевая ценность рыбы, виды рыбы	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	2, 3,4,7,8
19	Промышленная переработка рыбной продукции.	1	Презентация «Рыбзавод», «Производство консерв»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
20	Условия и сроки хранения рыбной продукции.	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической	1,2,4,5,6,7
21	Оборудование рыбного цеха, маркировка.	1	Оборудование и инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими		1,2,4,5,6,7
22	Признаки доброкачественности рыбы.	1	Органолептические методы определения качества рыбы.				2, 4, 6,7,8

			Маркировка консервов		жидкостями	работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности		
23	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	Особенности механической и кулинарной обработки чешуйчатой рыбы	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы			1,2,4,5
24	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.	1	Особенности механической и кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы		Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	4,6,7
25	Правила оттаивания мороженой рыбы.	1	Правила разморозки рыбы с сохранением питательных веществ	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей				4,6,7
Тепловая обработка рыбы-		11				участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;		
26	Виды рыбных полуфабрикатов.	1	Полуфабрикаты из рыбы: куски, тушки, филе, стейки, фарш	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8	
27	Правила и сроки хранения рыбных блюд	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профессиональному труду.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8	
28	Виды тепловой обработки рыбы.	1	Рыба: отваривание, жаренье, запекание, тушение. Общие требования		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	1,2,4,5,6,7	
29	Блюда из отварной рыбы.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий			1,2,4,5,6,7	
30	Технология приготовления жареной рыбы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 3,4, 6,8	
31	Технология приготовления запеченной рыбы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8	
32	Рыбные консервы, их роль в питании человека.	1	Рыбные консервы: виды, польза, применение	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5	

33	Технология приготовления салата с рыбной консервой	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
34	П/р: «Приготовление салата с рыбной консервой».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5
35	Технология приготовления рыбы в кляре	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8
36	Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником		Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8

2 четверть –28 часов

Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами,	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
2	Организация рабочего места.	1					1,2,4,5
Кухня, оборудование кухни		5					
3	Мясорубка и овощерезка: назначение, основные детали	1	Назначение оборудования для измельчения продуктов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению	4,6,7
4	Уход и ТБ при работе с мясорубкой.	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы				2, 4, 6,7,8
5	П/р: «Подготовка мясорубки к работе».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий			2, 4, 6,7,8
6	Правила ТБ при работе с овощерезкой.	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы	Формирование установки на безопасный, здоровый	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с		2, 4, 6,7,8

7	П/р: «Подготовка овощерезки к работе».	1	Отработка практических навыков.	образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
Обработка мяса		9				адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	
8	Значение мясных блюд в питании.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
9	Классификация видов мяса.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.				1,2,4,5,6,7
10	Признаки доброкачественности мяса.	1	Органолептические методы определения качества мяса. Требования к срокам хранения	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		1,2,4,5,6,7
11	Условия и сроки хранения мясной продукции.	1			Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 3, 4, 6,8
12	Правила размораживания мяса.	1	Морозильные камеры и холодильники, правила оттаивания мяса		Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами,		2, 4, 6,7,8
13	Схема разделки туши говядины, кулинарное использование.	1	Основные части говядины, использование в кулинарии	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	режущими инструментами, горячими жидкостями	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	4,6,7
14	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.	1	Основные части свинины, использование в кулинарии		Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		4,6,7
15	Виды полуфабрикатов из мяса.	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш	Овладение первоначальными правилами организации труда	Осознавать необходимость соблюдения порядка и аккуратности	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2,4,5
16	Технология приготовления фарша.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления фарша		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
Тепловая обработка мяса		11				уметь выразить свои мнения и желания,	
17	Виды тепловой обработки мяса.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье,	Овладение первоначальными установками, норма	Осознавать необходимость		2, 4, 6,7,8

			запекание, тушение.	мии правилами технологической организации труда,, наличие мотивации к профильному труду.	соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	связанные с трудовой деятельностью;	
18	Требования к качеству готовых блюд, сроки хранения.	1	Основные требования к качеству готовых блюд, определение сроков хранения.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 3,4, 6,7,8
19	Блюда из крупнокусковых мясных п/ф.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		2, 4, 6,7,8
20	Блюда из мелкокусковых мясных п/ф.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами			вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
21	Технология приготовления плова.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8
22	Правила отбивания мяса.	1	Инструменты и приспособления для отбивания, основные требования	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5
23	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	4,6,7
24	Блюда из мясного фарша.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		4,6,7
25	Технология приготовления котлет.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2, 4, 6,7,8
26	Технология приготовления тефтелей.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде		адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
27-28	П/Р: Коллективное создание брошюры «Блюда из мяса».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником		Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
3 четверть –40 часов							
Введение		3					
1	Правила поведения и ТБ при	1	Инструктаж по правилам	Формирование установки	Соблюдение техники	Самостоятельно	1,2,4,5,6,7

	работе в мастерской.		безопасной работы в мастерской. Правила поведения в мастерской	на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
Обработка птицы		7				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
3	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы :курица, утка, индейка, перепелка, куропатка, гусь	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
4	Экскурсия на птицеферму (презентация).	1	Презентация «Промышленное производство мяса птицы»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимание красоты труда и его результатов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
5	Первичная обработка птицы	1	Оборудование и инвентарь, для механической обработки птицы.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	эффективно сотрудничать	4,6,7
6	Определения качества мяса птицы, сроки хранения	1	Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами				1,2,4,5
7	Оттаивание замороженного мяса птицы	1	Предварительная обработка свежемороженой птицы, оттаивание	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
8	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	1	Части: голени, бедра, крылья, суповые наборы, фарш, филе,	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
9	Технология приготовления куриного фарша.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления фарша			2, 4, 6,7,8	
Тепловая обработка птицы		11					
10	Виды тепловой обработки мяса птицы.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2,4,7,8
11	Технология приготовления отварного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность			2, 4, 6,7,8	

			приготовления, подача			со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	2, 4, 6,7,8
12	П/Р: «Отварное мясо птицы с овощами».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		
13	Технология приготовления тушеного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	4,6,7
14	П/р: «Тушеное мясо птицы с капустой»	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
15	Технология приготовления жареного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
16	Технология приготовления запеченного мяса птицы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
17	Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	Презентация «Оформление блюд из птицы», правила подачи		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5
18-19	Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов	готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 3,4, 6,7,8
20	Обобщающее занятие «Вторые блюда из мяса и рыбы»	1	Тестирование по вопросам раздела	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	2, 4, 6,7,8
Субпродукты		8					
21	Использование субпродуктов в питании человека	1	Пищевая ценность, польза применения в питании	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для		1,2,4,5,6,7
22	Обработка субпродуктов,	1	Требования к обработке				2, 4, 6,7,8

	сроки и условия хранения.		печени, сердец, почек, желудков. применение	технологической организации труда	здорового образа жизни человека	использовать в жизни и деятельности	
23	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	2, 4, 6,7,8
24	Технология приготовления жареной свиной печени.	1	Отработка практических навыков.		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов. Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		4,6,7
25	Технология приготовления паштета из куриной печени	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2,3,4
26	Технология приготовления куриных сердечек со сметаной	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
27	П/р: «Работа с рецептами».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
Обработка грибов		9					
28	Отличие съедобных и несъедобных грибов.	1	Виды грибов, отличительные признаки съедобных и несъедобных грибов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	2, 4, 6,7,8
29-30	Особенности кулинарной обработки различных грибов.	2	Основные правила к кулинарной обработке различных грибов.	Овладение первоначальными установками, правилами технологической организации труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 3,4, 6,7,8
31	Обработка сушеных грибов.	1	Сортировка, мытье, замачивание сушеных грибов	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8
32	Виды тепловой обработки грибов.	1	Тепловая обработка: отваривание, запекание, жаренье, тушение			участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5,6,7
33	Блюда с отварными грибами	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5,6,7
34	Блюда с жареными грибами.	1			Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и		
35	Блюда с запеченными грибами	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8

36	П/р: «Первичная обработка грибов».	1	Отработка практических навыков.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	аккуратности Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
Этикет, правила сервировки стола		4					
37	Сервировка стола к празднику.		Отличие праздничной сервировки стола от повседневной, элементы декора.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		1,2,4,5
38	Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.		Требования к скатертям, способы складывания салфеток, столовый сервиз	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).		2, 4, 6,7,8
39	Меню сладкого стола.		Блюда для сладкого стола, правила подачи	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
40	П/р: «Разработка меню сладкого стола».		Коллективное составление меню для праздничного стола			2, 4, 6,7,8	
4 четверть –32 часа							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
Приготовление соусов и заправок.		8					
2	Классификация видов соусов.	1	Соусы: красный, белый, сметанный, молочный, томатный, майонез.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	2, 4, 6,7,8	
3	Требования к качеству,	1	Требования к качеству,	Овладение первоначальными			2, 4, 6,7,8

	правила хранения.		кулинарное использование, правила хранения	ними установками, нормами и правилами технологической организации труда		технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;		
4	Технология приготовления сметанного соуса.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8	
5	Технология приготовления красного соуса.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,6,7	
6	Технология приготовления томатного соуса	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	1,2,4,5	
7	Технология приготовления молочного соуса.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
8	Приготовление салатных заправок.	1	Салатные заправки, технология приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8	
9	Майонез: состав, приготовление.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача					
10	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 3,4, 6,7,8
Этикет, правила сервировки стола		10						
11	Сладкий стол фуршет.	1	Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление стола	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8	
12	Подача кондитерских изделий и сладких блюд	1	Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Этикет			Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
13	Правила подачи десерта	1	Правила подачи десерта и пользования десертными приборами					4,6,7
14	П/р: «Сервировка праздничного стола»	1	Отработка практических навыков сервировки					1,2, 4, 6,7,8
15	Правила поведения за столом.	1	Этикет, основные правила поведения за столом	Развитие навыков сотрудничества с учителем и	Осознавать необходимость		2, 4, 6,7,8	

16	Прием гостей и правила поведения в гостях.	1	Правила приглашения и приема гостей, подарки, развлечения	сверстниками в образовательной среде	соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
17	Время и продолжительность визита.	1	Правила для хозяина, для гостей. Этикет. Нормы поведения	Проявление познавательного интереса и	Понимание общественной значимости своего труда,		
18	Правила приглашения гостей	1	Правила приглашения, пригласительные. Оформление, надпись.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	своих достижений в области трудовой деятельности		2, 3,4, 6,7,8
19- 20	П/р: «Изготовление пригласительных открыток	2	Творческая работа по созданию пригласительных		Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
Основы трудового законодательства		10					
21	Знакомство с Кодексом законов о труде	1	Свод правил о труде, трудовое законодательство	Осознание себя как гражданина России	Понимание общественной значимости своего труда,	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5,6,7
22-23	Основные права и обязанности работника и работодателя	2	Права и обязанности двух сторон, комиссия по решению трудовых споров	Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей	своих достижений в области трудовой деятельности		1,2, 4,6,7,8
24	Трудовой договор, трудовая дисциплина	1	Правила оформления трудового договора, понятие «трудовая дисциплина»		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	2, 4, 6,7,8	
25	Расторжение трудового договора.	1	Причины расторжения договора, правила оформления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Представление о назначении трудового законодательства	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	4,6,7
26	Перевод на другую работу	1	Правила оформления перевода на работу, условия				4,6,7
27	Документы, необходимые при приеме на работу.	1	Документы, при приеме на работу и оформлении трудового договора	Проявление готовности к самостоятельной жизни	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	1,2,4,5,6,7	
28	Заключение трудового договора.	1	Правила оформления трудового договора, права обязанности сторон	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Представление о назначении трудового законодательства	1, 4, 6,7,8	
29-30	Заполнение анкет.	2	Отработка практических навыков по заполнению анкет		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	2, 4, 6,7,8	
31-32	Обобщение изученного материала за год.	2	Повторение и контроль усвоения материала			2, 4, 6,7,8	

Итого за год :	136 ч					
-----------------------	--------------	--	--	--	--	--

Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД
(на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).
9 класс (170 часов)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
1 четверть – 45 часов							
Введение		2					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила).	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2	Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
Виды теста и изделия из них		8					
3	Кондитерские изделия, их значение в питании	1	Ассортимент хлебо-булочных, кулинарных и кондитерских изделий.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для		2, 4, 6,7,8

				условия безопасной и эффективной социализации	здорового образа жизни человека	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять	
4	Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий	1	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
5	Мука, ее сортность. Пищевые разрыхлители для теста.	1	Применение муки в зависимости от ее сорта и качества, разрыхлитель, сода.			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	4,6,7
6	Классификация видов теста.	1	Виды теста: бездрожжевое жидкое и крутое, песочное, бисквитное, слоеное, дрожжевое, пряничное	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
7	Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом.	1	Оборудование, посуда, используемые при приготовлении теста.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Уметь дифференцировать посуду, различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
8	ТБ при работе с миксером.	1	Повторение правил по безопасной работе с миксером		Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	2, 4, 6,7,8
9	П/р: «Подготовка миксера к работе».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей		использовать в жизни и деятельности	2, 4, 7,8
10	ТБ при работе с духовым шкафом.	1	Повторение правил по ТБ при работе с жарочным шкафом	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	2, 3,4, 6,8
Бездрожжевое жидкое тесто		11				использовать в жизни и деятельности	
11	Виды бездрожжевого теста.	1	Бездрожжевое тесто: пресное, бисквитное, песочное	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической	2, 4, 6,7,8

				деятельности		деятельности;	
12	Виды блюд из жидкого теста.	1	Из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог.	Понимание необходимости общественного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1,2,4,5
13	Продукты для приготовления жидкого теста.	1	Продукты для жидкого теста: соль, сахар, сода, крахмал, мука	эффективной социализации	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		4,6,7
14	Технология приготовления оладий.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2,4, 6,7,8
15	П/р: «Приготовление оладий».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
16	Технология приготовления блинного теста	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
17	Виды начинок для блинчиков	1	Начинки: мясные, овощные, сладкие	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
18-19	Технология приготовления начинок для блинчиков	2	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Организации труда		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	2, 3,4,7,8
20	Технология приготовления фаршированных блинчиков.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2, 4, 6,7,8
21	Оформление блюд, подача	1	Способы оформления и подачи блинов, оладьев	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	1,2,4,5,6,7
Бездрожжевое крутое тесто		24					
22	Крутое пресное тесто, технология приготовления.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для	2, 4, 6,7,8	

				области предметной технологической деятельности	здорового образа жизни человека	осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	
23	Виды блюд из крутого теста.	1	Из крутого пресного теста: пельмени, вареники, лапша, пицца		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		1,2,4,5
24	Тесто для пельменей и вареников.	1	Промышленное и ручное изготовление пельменей, вареников	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	4,6,7
25	Приготовление фарша для пельменей.	1	Отработка практических навыков.	технологической организации труда			4,6,7
26	Технология приготовления пельменей.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
27	П/р: «Лепка пельменей из готового теста».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
28	Виды начинок для вареников	1	Начинки: капустная, картофельная, с грибами, печенью, луком и яйцом, творогом, сладкие	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	2, 4, 6,7,8
29	Технология приготовления вареников с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		1,2,4,5,6,7
30	Технология приготовления вареников с картофелем	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	адекватно реагировать на	1,2,4,5,6,7
31	Технология приготовления вареников с картофелем и грибами.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей			2, 3,4, 6,8

32	Технология приготовления вареников с творогом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
33	Вареники сладкие с ягодами	1	Начинки: вишня, малина, клубника,		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, прочитанное;	1,2,4,5
34	П/р: «Приготовление начинки для вареников».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	4,6,7
35	Тесто для домашней лапши	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1,2,4,5
36	Тесто для бездрожжевой пиццы.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления,		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
37	Виды начинок для пицц.	1	Начинки: мясная, вегетарианская, с морепродуктами, ассорти	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 6,7,8
38	П/р:«Приготовление пиццы».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5,6,7
39	Пирожки жареные и духовые, начинки для пирожков..	1	Отличие теста для жареных и печеных пирожков.		Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5,6,7
40	Технология приготовления теста для жареных пирожков	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		2, 4, 6,7,8
41	Технология приготовления пирожков с картофелем..	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
42	П/р: «Приготовление пирожков с картофелем».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при	Приготовление несложных видов блюд		1,2,4,5

				выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
43	Технология приготовления пирожков с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		4,6,7
44	Технология приготовления пирожков с луком и яйцом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		1,2,4,5
45	Технология приготовления пирожков с повидлом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	2, 4, 6,7,8	

2 четверть –35 часов

Введение		3					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5,6,7
2	Организация рабочего места.	1					2, 4, 6,7,8
3	Профессия повара и кондитера	1	Отличие профессий повара и кондитера, разряды, требования	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5,6,7
Песочное тесто		11					
4	Изделия из песочного теста.	1	Песочное тесто для печенья, пирожных, пирогов, тортов, тарталеток	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	1,2,4,5	
5	Продукты для приготовления песочного теста.	1	Требования к продуктам: яйца, сахар, масло, мука			4,6,7	
6	Посуда и инвентарь для приготовления теста.	1	Оборудование, посуда, используемые при приготовлении теста.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления;	1,2,4,5	
7	Правила формовки.	1	Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание		Понимание красоты труда и его результатов	2, 4, 6,7,8	

			теста. Формовка			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	
8	Технология приготовления песочного теста.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
9	П/р «Приготовление песочного теста».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 7,8
10	Вырезание печенья формочками	1	Виды формочек, толщина теста, способ переноса на противень	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 3,4, 6,8
11	П/р «Приготовление печенья»	1	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
12	Песочное тесто для коржиков.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8
13-14	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5
Бисквитное тесто		14					
15	Бисквитное тесто и изделия из него.	1	Изделия: торты, пирожное, кексы, рулеты	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Уметь дифференцировать посуду и столовые приборы. Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2,4, 6,7,8
16	Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста.	1	Инструменты, оборудование для приготовления	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни			2, 4, 6,7,8

			бисквитного теста				
17	Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок.	1	Инвентарь и приспособления для работы с тестом	Овладение первоначальными правилами организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
18	Технология приготовления бисквитного теста.	1	Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
19	Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 3,4,7,8
20	П/р «Приготовление шарлотки с яблоками».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
21	Технология приготовления манника	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	1,2,4,5,6,7
22	Технология приготовления коврижки медовой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Осознавать необходимость соблюдения порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
23	Виды меда, подготовка меда для теста.	1	Виды меда, определение качества мёда	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к	2, 4, 6,7,8
24	Технология приготовления кексов.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5
25	Вафельницы и формы для печенья, ТБ.	1	Презентация»Виды вафельниц и форм для печенья» из жидкого теста	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе с горячими электроприборами	4,6,7	
26	Технология приготовления вафель	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых		4,6,7

				эффективной социализации	продуктов	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	
27-28	П/р: «Оформление рецептов блюд из теста».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
29	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		2, 4, 6,7,8
Основы трудового законодательства		6				участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	
30	Порядок приема на работу, испытательный срок	1	Документы при приеме на работу, договор	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	1,2,4,5,6,7
31	Причины увольнения работника	1	Причины увольнения, профсоюз,				1,2,4,5,6,7
32	Причины отстранения от работы.	1	Отстранение от работы: причины, возобновление	Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей	Представление о назначении трудового законодательства		2, 3,4, 6,8
33	Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты.	1	Бумажные и электронные трудовые книжки, заполнение анкет, пенсионный возраст, стаж		Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности		2, 4, 6,7,8
34-35	П/р «Составление заявления о приеме на работу».	2	Отработка практического навыка по составлению заявления	Осознание себя как гражданина России	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		1,2,4,5

3 четверть –50 часов

Введение		3					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2-3	Первая помощь при порезах и ожогах.	2	Правила оказания первой помощи при ожогах, порезах				2, 4, 6,7,8
Слоеное тесто		8					
4	Виды слоеного теста и изделия из него.	1	Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто, изделия	Проявление познавательного интереса и активности в данной	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	1,2,4,5
5	Продукты, входящие в	1	Ингредиенты: мука, соль,				4,6,7

	состав слоеного теста.		вода и масло (или маргарин). Требования к качеству	области предметной технологической деятельности	здорового образа жизни человека	осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	
6	Общие понятия о приготовлении слоеного теста	1	Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание теста.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
7-8	Изготовление изделий из слоеного теста.	2	Правила замеса слоеного теста, формовка и выпечка изделий из него				2, 4, 6,7,8
9	Технология приготовления слоек с начинкой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2, 4, 6,7,8
10	Работа с готовым слоеным тестом.	1	Отработка практических навыков.		Понимание красоты труда и его результатов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 7,8
11	<u>П/р:</u> «Приготовление слоек из готового теста».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 3,4, 6,8
Дрожжевое тесто		12					
12	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании	1	Хлеб, хлебобулочные изделия и другие мучные изделия. Польза, состав.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		2, 4, 6,7,8
13	Виды дрожжей.	1	Дрожжи свежие прессованные, сухие быстродействующие и активные.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
14	Продукты, входящие в дрожжевое тесто.	1	Продукты: дрожжи, мука, жидкость (вода, молоко, кефир)		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в	2, 4, 6,7,8
15	Дрожжевое тесто и изделия из него.	1	Хлеб, пироги, пирожки, беляши, пицца, дрожжевые рулеты, пончики, ватрушки, куличи, ромовые бабы, кексы, блины	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2,4, 6,7,8
16	Приготовление теста опарным способом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8

17	Приготовление теста безопасным способом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к	2, 4, 6,7,8
18	Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста	1	Опарный и безопасный способ замеса теста		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
19	Выпечка изделий и определение их готовности.	1	Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 3,4,7,8
20-21	П/р «Приготовление ватрушек с повидлом».	2	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд		2, 4, 6,7,8
22	Технология приготовления пирога с начинкой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5,6,7
23	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов».	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
Кремы		11					
24	Виды кремов.	1	Кремы: заварной, сливочный, белковый, масляный, творожный, сметанный	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	1,2,4,5
25	Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий.	1	Приготовление, назначение и подготовка к использованию. Требования к качеству.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов		4,6,7
26	Пищевые красители.	1	Натуральные и искусственные, жидкие и сухие красители	Бережное отношение к людям труда и результатам их	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для	4,6,7	

27	Виды украшений из кремов.	1	Способы отделки кремом, глазурию (презентации)	деятельности	здорового образа жизни человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	2, 4, 6,7,8
28	Пряности для крема.	1	Корица, ваниль, какао, шоколад, имбирь, кардамон, мускат, тмин, гвоздика, шафран	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимание красоты труда и его результатов	осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
29	Отделение желтка от белка.	1	Способы и приспособления для отделения желтков от белков	Овладение первоначальноми установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	1,2,4,5,6,7
30	Растирание сливочного масла с сахаром.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
31	Приготовление заварного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, обработки продуктов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
32	Приготовление сливочного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения		1,2,4,5
33	Приготовление белкового крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
34	Украшение изделий при помощи кремов.	1	Отработка практических навыков.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5
Пряности, приправы и специи		9				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	
35	Виды пряностей, приправ и специй.	1	Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
36	Значение приправ, пряностей и специй.	1	Химические вещества, смеси для улучшения вкусовых и ароматических качеств готовых блюд.			осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе	2, 4, 7,8
37	Применение специй в кулинарии.	1	Первые и вторые блюда, гарниры, мясо, рыба, напитки, выпечка	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		2, 3,4, 6,8
38	Условия хранения специй.	1	Требования к хранению специй и приправ				2, 4, 6,7,8
39	Лечебные свойства	1	Полезные лечебные	Стремление к	Иметь представления о		2, 4, 6,7,8

	пряностей.		свойства: гвоздика, паприка, куркума, кардамон, зира, карри	самостоятельности при выполнении учебных заданий	разных группах продуктов питания и их основных свойствах	деятельности	
40	Как получают ванилин?	1	Презентация о получении ванилина	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимание красоты труда и его результатов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	1,2,4,5
41	Как производят специи?	1	Презентация «производство и применение специй»		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
42	Музей пряностей (заочная экскурсия).	1	Презентация «Музей пряностей» - просмотр с обсуждением			участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2,4, 6,7,8
43	Коллективное составление буклета «Секреты использования пряностей и специй	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		2, 4, 6,7,8
Основы трудового законодательства		7				использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
44	Рабочее время и время отдыха.	1	Рабочее время (нормальное, сокращенное, ненормированное), отдых (перерывы, отпуск, выходные), обед	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	2, 4, 6,7,8
45	П/р: «Составление заявления об отпуске».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественной		использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 3,4,7,8
46	Особенности труда молодёжи на предприятии	1	Рабочее время с 14 лет, с 16 лет. Ограничения для подростков	но-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Представление о назначении трудового законодательства		2, 4, 6,7,8
47	Виды начисления заработной платы.	1	Повременная, сдельная, прогрессивная оплата труда	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности		1,2,4,5,6,7
48	Решение трудовых споров	1	Порядок разрешения трудовых споров		Представление о назначении трудового законодательства	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
49	П/р: «Составление заявления об увольнении».	1	Отработка практических навыков.	Осознание себя как гражданина России	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
50	Обобщение знаний о трудовом законодательстве.	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		1,2,4,5

						участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное	
4 четверть –40 часов							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
Заготовка плодов и овощей на зиму		14					
2	Значение консервации в кулинарии.	1	Методы обработки пищевых продуктов, значение	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5
3	Санитарно-гигиенические условия при консервации	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования при консервации		Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1,2,4,5
4	Длительность хранения консервов.	1	Сроки хранения заготовок и консервации	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,6,7
5	Способы консервирования продуктов.	1	Сушка, замораживание, квашение, консервирование, маринование, копчение, пастеризация, соление			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	1,2,4,5
6	Подготовка тары для засолки овощей.	1	Стерилизация банок, подготовка крышек	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать	2, 4, 6,7,8
7	Моющие и дезинфицирующие средства.	1	Моющие и дезинфицирующие средства для обработки тары, овощей, фруктов				2, 4, 6,7,8
8	Время пастеризации овощей и фруктов.	1	Пастеризация: особенности, температура	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 7,8

				заданий		в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	
9	Технология приготовления консервированного компота	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		2, 3,4, 6,8
10	Технология приготовления варенья.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
11	Технология приготовления солений из овощей.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
12	Технология консервирования салатов.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
13	Промышленное производство джемов, варенья, компотов	1	Экскурсия на консервный завод «Славянский»	Проявление познавательного интереса. Бережное отношение к людям труда	Понимание красоты труда и его результатов	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8
14-15	П/р «Оформление рецепта».	2	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса. Бережное отношение к людям труда	Понимание красоты труда и его результатов	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2,4, 6,7,8
16	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8
Повторение изученного материала за курс «Поварское дело»		23				вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	
Холодные блюда и закуски (5ч)							
17	Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных.	1	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 3,4,7,8
18	Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты.	1	Формы нарезки овощей Украшение и подача салатов. Санитарные требования.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
19	Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей.	1	Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5,6,7

				организации труда		готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
20	Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок.	1	Виды мясных и рыбных закусок. Виды тепловой обработки.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		
21	Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок.	1	Повторение последовательности приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	1,2,4,5,6,7
Блюда из яиц и творога(4ч)							
22	Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).	1	Санитарные требования к качеству яиц, виды тепловой обработки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
23	Правила приготовления омлетной массы.	1	Повторение последовательности приготовления				1,2,4,5
24	Общая характеристика блюд из творога	1	Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах		4,6,7
25	Подготовка творога к приготовлению блюд.	1	Приготовление сырников, вареников, творожной массы, запеканки. Требования	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	1,2,4,5
Механическая обработка овощей(4ч)							
26	Классификация овощей, первичная обработка овощей	1	Требования к первичной обработке овощей	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
27	Правила и формы нарезки овощей	1	Основные формы нарезки, их кулинарное использование				2, 4, 7,8
28	Инструменты и приспособления для нарезки овощей.	1	Маркировка инструментов и приспособлений, ТБ при работе с режущими инструментами	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 3,4, 6,8
29	Нарезка овощей простыми и сложными формами	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,			2, 4, 6,7,8

				оговоренностей			
Приготовление первых блюд (4ч)							
30	Характеристика супов, виды супов.	1	Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
31	Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов	1	Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальноми установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
32	Разновидности бульонов	1	Классификация бульонов, технология приготовления		Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	2,4, 6,7,8
33	Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов	1	Повторение последовательности приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы(6ч)							
34	Виды тепловой обработки рыбы и мяса	1	Классификация и требования к тепловой обработке рыбы и мяса	Овладение первоначальноми установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		2, 4, 6,7,8
35	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	Характеристика котлетной массы, требования и сроки хранения	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 3,4,7,8
36	Гарниры к рыбе и мясу	1	Виды гарниров, сочетание продуктов		Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	2, 4, 6,7,8
37	Правила оформления и подачи рыбных блюд.	1	Варианты оформления, требования, просмотр презентации	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5,6,7
38	Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса.	1	Повторение последовательности приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8

39	Характеристика блюд из птицы.	1	Особенности приготовления и подачи блюд из мяса птицы	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	2, 4, 6,7,8
40	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		1,2,4,5
Итого за год :		170 ч					

3. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) государственного казённого общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы №15 г. Славянска-на-Кубани

2. Сборник «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство «ВЛАДОС»-2017г.

3. «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов (раздел «Питание») в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида»: под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС

4. «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида» под редакцией Воронковой В.В., Казакова С.А.– М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2010

5. «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С. ,2017

6. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.

7. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.

8. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя)» - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.

Оборудование:

- Кухонный гарнитур
- Мойка в сборе
- Стол обеденный
- Стулья на деревянном каркасе - бшт
- Стол производственный
- Плита электрическая GEFEST
- Подвесная вытяжка DEXP
- Холодильник Nordfrost
- Микроволновая печь ВВК
- Кухонный комбайн Bosch
- Соковыжималка электрическая DEXP
- Тостер Galaxy
- Миксер Scarlett
- Электрическая мясорубка
- Весы кухонные
- Рельефный держатель для чашек
- Ножетоочки
- Приспособление для открывания банок
- Нескользящий коврик для посуды
- Рециркулятор AER 1-30

Технические средства обучения:

1. Интерактивная панель GESCOTOUCH
2. Компьютер: (системный блок ВЕТЕЛЛ, монитор SUNWIND, клавиатура ГОРИЗОНТ, мышь EgeGate, источник бесперебойного питания CyberPower)
3. Акустическая система «Оклик»
4. Монохромный лазерный МФУ «PANTUM»

Посуда:

- Столовый сервиз
- Чайный сервиз
- Набор столовых приборов
- Набор посуды: ковш с крышкой, кастрюля с крышкой, сотейник с крышкой, 2 сковороды.
- Нескользкие миски для смешивания продуктов
- Ложки адаптированные для инвалидов
- Вилки адаптированные для инвалидов
- Нож-дозатор
- Овощечистка
- Дуршлаг
- Сито

Учебно–методическое обеспечение:

1. Стенд по технике безопасности для изучения направления: «Поварское дело»

2. Комплект учебно-методических материалов изучения направления «Поварское дело»:

- «Первичная обработка продуктов»
- «Форма нарезки продуктов»
- «Приемы тепловой обработки продуктов»
- «Соотношение меры и массы некоторых продуктов».
- «Схема приготовления мясного бульона».
- «Схема приготовления заправочного супа».
- «Схема приготовления мясных котлет».
- «Схема приготовления отварной и жареной рыбы».
- «Схема приготовления сырников».
- «Схема приготовления омлета».
- «Схема приготовления каши».
- «Схема приготовления дрожжевого теста».
- «Схема приготовления песочного теста».
- «Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий».
- «Схема приготовления винегрета».
- «Организация рабочего места и техника безопасности».
- «Хранение продуктов».
- «Витамины. Жиры, белки, углеводы, минеральные вещества».
- «Столовая посуда».
- «Правила поведения за столом».

3. Учебные плакаты:

- «Личная гигиена»
- «Правила личной гигиены»
- «Предупреждение пищевых отравлений»
- «Гигиена приготовления пищи»
- «Напитки горячие»
- «С чем подают напитки»
- «Способы консервирования»
- «Овощи»
- «Сервировка праздничного стола»
- «Сервировка стола»
- «Правила пользования столовыми приборами»
- «Оборудование кухни»

- «Требования работе и хранению продуктов»
- «Санитарно-гигиенические требования к продуктам»
- «Приемы работы с ножом и приспособлениями»
- «Суточные нормы витаминов»
- «Пищевые вещества»
- «Классификация блюд»
- «Блюда из круп»
- «Изделия из теста»
- «Сладкие блюда»
- «Блюда из молочных продуктов»
- «Холодные блюда»
- «Блюда из черствого хлеба»
- «Первичная обработка овощей»
- «Приготовление блюд из яиц»
- «Приготовление бутербродов»
- «Рыбные полуфабрикаты»
- «Мясные полуфабрикаты»