

Краснодарский край, Славянский район, г. Славянск – на - Кубани

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края
специальная (коррекционная) школа №15 г. Славянска – на – Кубани Краснодарского края**

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

от 29.08.2025 года протокол № 1

Председатель

_____/С.Д.Серова/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету «Труд (технология)», (профиль «Поварское дело»)

II этап образования (5-9 класс)

Количество часов:	5 класс – 68 ч (2 ч в неделю)
	6 класс – 102 ч (3 ч в неделю)
	7 класс – 68 ч (2ч в неделю)
	8 класс – 68 ч (2 ч в неделю)
	9 класс – 238 ч (7ч в неделю)

Учитель ГКОУ школы №15 г.Славянска-на-Кубани Литвинова Елена Викторовна

Программа разработана в соответствии и на основе:

«Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599)» (с изменениями и дополнениями)

«Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 г. №1026 (далее ФАООП УО), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с нарушением интеллекта (вариант 1) ГКОУ школы № 15г.Славянска-на-Кубани

2025-2026 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)», профиль «Поварское дело» с 5 по 9 класс разработана для обучающихся с нарушениями интеллекта на основе:

«Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599)» (с изменениями и дополнениями)

«Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 г. №1026 (далее ФАООП УО), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с нарушением интеллекта (вариант 1) ГКОУ школы № 15г.Славянска-на-Кубани

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

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.

Задачи обучения:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном,

производительном труде;

- формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направлены на:

- коррекцию и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;
- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. При изучении учебного предмета труд (технология) по профилю «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе. Объяснение теоретического материала должно быть чётким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить.

При обучении детей с нарушениями интеллекта 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.

Выбор метода и приема определяется возрастными, а также индивидуальными и типологическими особенностями учащихся.

Программа учебного предмета «Труд (технология) профиль «Швейное дело»

предусматривает изучение предмета с использованием следующих принципов обучения:

- принцип индивидуального и дифференцированного подхода;
- принцип наглядности в обучении;
- принцип доступности обучения;
- принцип систематичности и последовательности;
- воспитывающий и развивающий принципы.

Обучение имеет практическую и коррекционную направленность. Практическая направленность обучения заключается в том, что все знания и навыки, обучающиеся получают практическим путем в процессе упражнений. Обучение готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Коррекционная направленность заключается в использовании специфических методов и приемов обучения с целью исправления психофизических недостатков с опорой на сохранные возможности. Для каждого этапа обучения характерны определенные методические приемы, учитывающие специфику каждого обучающегося.

Особое внимание в данной программе уделяется усвоению и соблюдению правил безопасной работы, приучению обучающихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Объем работ, выполнение которых запланировано, невелик. Учителю следует стремиться к тому, чтобы обучающиеся доводили начатое дело до конца, имели время для достижения максимального для их возможностей качества изделия.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Поварское дело» строится на основе формирования базовых учебных действий, составляющих операционный компонент учебной деятельности, и подразумевающих обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания учебного предмета, преемственность обучения на всех этапах образования, развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты с учётом возрастных особенностей обучающихся с нарушениями интеллекта в опоре на организационную помощь педагогического работника.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ) ПО ПРОФИЛЮ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» И ОСОБЕННОСТИ ЕГО ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

Труд (технология) является одним из ведущих образовательных предметов в специальном (коррекционном) образовательном учреждении, основная цель которого – социальная реабилитация и адаптация учащихся с интеллектуальным нарушением в современном обществе.

В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям обучающихся в зависимости от уровня их общего

развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Основные требования к умениям обучающихся по годам обучения указаны в программе. Большое внимание уделяется изучению техники безопасной работы с острыми, режущими, колющими инструментами, личной гигиене и производственной санитарии.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей обучающихся с нарушениями интеллекта. Труд (технология) по профилю «Поварское дело» изучается с 5 по 9 классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении при сообщении нового материала использовать опыт обучающихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков, информирования новых. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

В процессе работы обучающихся 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, мясорубкой, овощерезкой, соковыжималкой, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Применение современных информационных технологий при изучении профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения; формировать культуру познавательной деятельности.

Программа **5 класса** знакомит обучающихся 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 технике 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. Ребята знакомятся с основными видами морепродуктов, им даются основы знаний о способах обработки грибов, и вариантах приготовления блюд из них. Обучающиеся знакомятся со способами заготовки плодов и овощей на зиму, вариантами приготовления соусов и заправок, применением специй и приправ в приготовлении различных блюд. Также даются понятия о правильном питании, пользе и содержании витаминов в различных продуктах, об особенностях питания детей младшего возраста, даются основные понятия о лечебном питании. Начинается знакомство с основами трудового законодательства.

В 9 классе программа предусматривает знакомство со всеми видами теста. Обучающиеся 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.

Программа по «Труду (технологии)» строится на основе **формирования базовых учебных действий**, составляющих операционный компонент учебной деятельности, и подразумевающих обеспечение успешности (эффективности) изучения содержания учебного предмета, преемственность обучения на всех уровнях образования, развитие умений принимать цель и готовый план деятельности, планировать знакомую деятельность, контролировать и оценивать ее результаты с учётом возрастных особенностей обучающихся с нарушениями интеллекта в опоре на организационную помощь педагогического работника. В составе основных видов БУД выделяют четыре блока: личностный, коммуникативный, регулятивный, познавательный.

1. Личностные	
1.1	испытывать чувство гордости за свою страну;
1.2	гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;
1.3	адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи;
1.4	уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
1.5	активно включаться в общепользную социальную деятельность;
1.6	бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.
2. Коммуникативные	
2.1	вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых)
2.2	слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его
2.3	использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
2.4	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач
3. Регулятивные	
3.1	принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления
3.2	осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
3.3	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
3.4	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
3.5	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.
4. Познавательные	
4.1	дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
4.2	использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
4.3	использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

В процессе обучения необходимо осуществлять мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы. Для оценки сформированности каждого действия можно использовать следующую систему оценки:

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию педагогического работника, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию педагогического работника, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию педагогического работника;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию педагогического работника;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Контроль над знаниями, умениями и навыками обучающихся осуществляется в ходе устных опросов, проведения тестов, самостоятельных работ. Тексты контрольно – измерительных материалов создаёт учитель в соответствии с психофизическими особенностями каждого класса. Для эффективного обучения детей с нарушением интеллекта необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. В конце каждой четверти проводятся самостоятельные работы (промежуточный контроль). Два раза в учебный год проводится контрольное тестирование знаний, полученных на уроках по предмету труд (технология).

Целенаправленное изучение таких работ учителем, наряду с другими методами наблюдения за обучающимся, позволяют выявить сильные и слабые стороны трудовой деятельности каждого обучающегося, наметить задачи исправления присущим им недостатков.

ОПИСАНИЕ МЕСТА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ) ПО ПРОФИЛЮ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Предмет «Труд (технология)» профиль «Поварское дело» входит в обязательную часть учебного плана государственного казенного общеобразовательного учреждения школы №15 г.Славянска-на-Кубани Краснодарского края, реализующего АООП. Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

Учебный материал распределен по годам следующим образом:

- 5 класс – 68 ч (2 ч в неделю)
- 6 класс – 102 ч (3 ч в неделю)
- 7 класс – 68 ч (2 ч в неделю)
- 8 класс – 68 ч (2 ч в неделю)
- 9 класс – 238 ч (7ч в неделю)

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО ПРЕДМЕТУ ТРУД (ТЕХНОЛОГИЯ) ПРОФИЛЬ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Планируемые результаты освоения обучающимися с интеллектуальными нарушениями предмета «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» предполагает достижение ими двух видов результатов: личностных и предметных.

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования - введения обучающихся с нарушениями интеллекта в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

Личностные результаты освоения ФАООП УО (вариант 1) образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К личностным результатам относятся:

1.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
2.	воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
3.	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
4.	овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
5.	овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
6.	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
7.	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
8.	принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
9.	сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
10.	способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
11.	воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
12.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
13.	сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
14.	проявление готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов. При этом, некоторые личностные результаты (например, комплекс результатов: «формирования гражданского самосознания») могут быть оценены исключительно качественно.

На основании применения метода экспертной оценки (процедура оценки результатов на основе мнений группы специалистов (экспертов) осуществляется всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями.

Состав экспертной группы определяется общеобразовательной организацией и включает учителей, воспитателей, учителей-логопедов, педагогов-психологов, социальных педагогических работников, медицинского работника, которые хорошо знают обучающихся.

Для полноты оценки личностных результатов освоения обучающимися с интеллектуальными нарушениями АООП следует учитывать мнение родителей (законных представителей), поскольку основой оценки служит анализ изменений в поведении обучающегося в повседневной жизни в различных социальных средах.

Результаты анализа должны быть представлены в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Результаты оценки личностных достижений заносятся в индивидуальную карту развития обучающегося (дневник наблюдений), что позволяет не только представить полную картину

динамики целостного развития обучающегося, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям.

Освоение учебного предмета труд (технология) включают освоенные обучающимися знаний и умений, специфичных для данной предметной области, готовность их применения. Предметные результаты обучающихся с нарушением интеллекта не являются основным критерием при принятии решения о переводе обучающегося в следующий класс, но рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Предметные результаты освоения рабочей программы обучающихся с нарушением интеллекта могут дифференцироваться в зависимости от особенностей сенсорной, речевой, двигательной и эмоционально-волевой сферы обучающихся.

Предметные результаты связаны с овладением обучающимися содержанием программы учебного предмета труд (технология), характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способности их применения в практической деятельности.

Оценка достижения обучающимися с нарушением интеллекта 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 обучающегося и овладении им социальным опытом.

В рабочей программе по учебному предмету труд (технология) предусмотрено два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень освоения предметных результатов является обязательным для большинства обучающихся с нарушением интеллекта.

Минимальный уровень:

1.	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
2.	представления об основных свойствах используемых материалов;
3.	знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
4.	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;
5.	представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей
6.	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;
7.	владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов
8.	чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления;
9.	представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело);
10.	понимание значения и ценности труда;
11.	понимание красоты труда и его результатов;
12.	заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;
13.	понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
14.	выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");
15.	организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

16.	осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
17.	выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
18.	комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
19.	проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
20.	выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии);
21.	посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

Достаточный уровень:

1.	определение отдельных видов продуктов питания (с помощью педагогического работника), относящихся к различным группам, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
2.	экономное расходование продуктов;
3.	планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;
4.	знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от их свойств и поставленных целей;
5.	осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
6.	понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения предмета труд (технология) обучающимися с нарушением интеллекта необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний.

В связи с этим основными критериями оценки планируемых результатов являются следующие:

- ✓ Соответствие и (или) несоответствие науке и практике; полнота и надежность усвоения; самостоятельность применения усвоенных знаний.
- ✓ Усвоенные предметные результаты могут быть оценены с точки зрения достоверности как "верные" или "неверные". Критерий "верно" и (или) "неверно" (правильность выполнения задания) свидетельствует о частотности допущения тех или иных ошибок, возможных причинах их появления, способах их предупреждения или преодоления.
- ✓ По критерию полноты предметные результаты могут оцениваться как полные, частично полные и неполные.
- ✓ Самостоятельность выполнения заданий оценивается с позиции наличия и (или) отсутствия помощи и ее видов: задание выполнено полностью самостоятельно; выполнено по словесной инструкции; выполнено с опорой на образец; задание не выполнено при оказании различных видов помощи.

Результаты овладения содержанием предмета труд (технология) выявляются в ходе выполнения обучающимися разных видов заданий, требующих верного решения:

по способу предъявления (устные, письменные, практические);

по характеру выполнения (репродуктивные, продуктивные, творческие).

При этом, чем больше верно выполненных заданий к общему объему, тем выше показатель надежности полученных результатов, что дает основание оценивать их как "удовлетворительные", "хорошие", "очень хорошие" (отличные).

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные учеником, с оценками типа:

- "удовлетворительно" (зачет), если обучающиеся верно выполняют от 35% до 50% заданий;
- "хорошо" - от 51% до 65% заданий.
- "очень хорошо" (отлично) свыше 65%.

По результатам текущих отметок по предметам выставляется средний балл за четверть и соответственно - за год.

Результаты итоговой аттестации выпускников оцениваются в отметочной форме.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТРУД(ТЕХНОЛОГИЯ)» ПО ПРОФИЛЮ «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.. Правила мытья и сушки посуды.

Практическая работа: Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная. Мытьё посуды.

Рецепты и технологические карты–3ч

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

Практическая работа:Составление схемы приготовления.

Электрооборудование - 6 ч

Теоретические сведения: Назначение электроприборов (тостер, миксер, микроволновая печь, мясорубка, кофемолка, электроплиты, блендер, электрочайник, посудомоечная машина).. Правила эксплуатации электрочайника.

Практическая работа:Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами«Правила пользования блендером и кофемолкой», Кипячение воды в электрочайнике

Бутерброды – 13 ч

Теоретические сведения: Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Простые бутерброды. Сложные бутерброды. Закусочные бутерброды, канапе, сэндвичи. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Практическая работа:Способы нарезки продуктов для бутербродов. Приготовление простых бутербродов», «Приготовление сложных бутербродов», «Приготовление закусочных 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».

Макаронные и бобовые блюда - 9 ч

Теоретические сведения: Виды макаронных изделий. Производство макаронных изделий. Технология приготовления отварных макарон. Пищевые бобовые культуры (фасоль, чечевица, горох, бобовые).. Блюда и гарниры из бобовых. **Контрольное тестирование за 2 полугодие.**

Практическая работа «Приготовление отварных макарон», Технология приготовления макарон с сыром.«Правила варки бобовых изделий»

Этикет, правила сервировки стола – 8 ч.

Теоретические сведения: Основные правила этикета за столом.. Салфетки бумажные и тканевые. Стирка, утюжка, накрахмаливание скатерти и салфеток. **Обобщение изученного материала за год.**

Практическая работа «Украшение стола салфетками», «Правила пользования столовыми приборами», «Простые способы складывания салфеток».

6 класс.(102 ч в год, 3 ч в неделю)

Введение – 6 ч

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

Практическая работа: «Оформление тетрадей по предмету». «Спецодежда, уход за ней».

Кухня и её оборудование –8ч

Теоретические сведения: Безопасность труда и организация рабочего места. Кухня и её оборудование. Моющие средства по уходу за посудой. Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).

Практическая работа: «Виды зонирования кухни», «Виды посуды», «Кухонный инвентарь», «Мытьё электроплиты».

Электрооборудование - 5 ч

Теоретические сведения: Назначение бытовых кухонных электроприборов.. Правила эксплуатации микроволновой печи.

Практическая работа: «Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами», «Бытовая электрическая печь, уход за ней», «Разогревание готового блюда в микроволновой печи».

Горячие напитки- 9ч

Теоретические сведения: Виды горячих напитков. История появления кофе и какао в России. Виды кофе. Правила хранения . Польза и вред кофеина. Технология заваривания, подача чая. Сервировка стола к чаю. Эстетическое оформление стола.

Практическая работа: «Приготовление растворимого кофе». «Заваривание чая». «Приготовление травяного чая». «Приготовление какао с молоком». «Приготовление кофейного напитка».

Молоко – 12 ч

Теоретические сведения: Отделы продовольственного магазина. Значение молочных продуктов в питании. Промышленное производство молока, молокозавод. Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты. Кисломолочные продукты, сыр. Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения. Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных каш. **Контрольное тестирование за 1 полугодие.**

Практическая работа: «Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями». «Приготовление молочного супа с вермишелью». «Приготовление молочной овсяной каши». «Приготовление молочной манной каши».

Яйцо и яичные продукты – 9 ч

Теоретические сведения: Промышленное производство яиц, птицефабрика. Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.. Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую. Технология приготовления жареных яиц.

Практическая работа: Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц«Приготовление отварного яйца «вкрутую». «Приготовление яичницы-глазуньи». «Приготовление омлета». «Приготовление фаршированных яиц»

Блюда из творога – 8ч

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

Практическая работа: «Приготовление ленивых вареников». «Приготовление сырников». «Приготовление запеканки из творога».

Первичная обработка овощей -12ч

Теоретические сведения:. Название овощей, их классификация. Питательная ценность, витамины в овощах. Инструменты для очистки овощей. **Контрольное тестирование за 2 полугодие.** Правила хранения овощей.

Практическая работа: Первичная обработка клубнеплодов. Первичная обработка корнеплодов. Первичная обработка капустных. Первичная обработка луковых.

Формы нарезки овощей –18ч

Теоретические сведения: Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки и кулинарное использование клубнеплодов. Формы нарезки тыквенных. Формы нарезки и кулинарное использование корнеплодов. Формы нарезки и кулинарное использование капусты. Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука. Формы нарезки и кулинарное использование томатных.

Практическая работа: «Нарезка картофеля», «Нарезка огурца», «Нарезка моркови», «Нарезка свеклы», «Нарезка капусты соломкой», «Нарезка лука полукольцами», «Нарезка помидоров», «Приготовление салата из сырых овощей».

Этикет, правила сервировки стола –12 ч.

Теоретические сведения: Основные правила этикета за столом. Правила пользования столовыми приборами. Способы складывания салфеток. Особенности сервировки стола к завтраку. **Обобщение изученного материала за год.**

Практическая работа Меню завтрака. «Сервировка стола к завтраку».

7 класс.(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Введение –6 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 – 5ч

Теоретические сведения: Классификация овощей.

Практическая работа: Первичная обработка картофеля. Правила первичной обработки корнеплодов. Правила первичной обработки клубнеплодов. Обработка капусты, зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажан, тыквы, кабачков.

Формы нарезки овощей – 6ч

Теоретические сведения: Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Формы нарезки капусты, репчатого лука. Обобщающий урок «Формы нарезки овощей».

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

Приготовление салатов из сырых овощей - 4 ч

Теоретические сведения: Технология приготовления салатов из свежих овощей. Сроки хранения.

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

Тепловая обработка овощей – 11 ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки овощей, т/б. Варка. Технология приготовления картофельного пюре. Подготовка овощей для фарширования. Приемы тепловой обработки овощей, запекание. Технология приготовления салатов, заправки для салатов. **Контрольное тестирование за 1 полугодие.**

Практическая работа: «Приготовление отварного молодого картофеля с укропом». «Приготовление картофельного пюре». «Приготовление котлет капустных». «Приготовление тушеной капусты». «Приготовление перца фаршированного». « Картофельная запеканка». «Приготовление винегрета».

Сладкие блюда и напитки - 7 ч

Теоретические сведения: Классификация сладких блюд. Первичная обработка свежих фруктов и ягод. Промышленное производство сахара и крахмала. Сухофрукты: их польза, первичная

обработка. Виды холодных напитков.

Практическая работа: Приготовление компота из свежих фруктов. Приготовление ягодного киселя, желе. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление морса.

Первичная обработка и разделка мяса – 6 ч

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании, пищевая ценность. Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения. Классификация видов мяса. Схема разделки туши говядины. Схема разделки туши свинины, кулинарное использование. Кулинарные части птицы, их использование.

Практическая работа: ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Приготовление заправочных супов - 11 ч

Теоретические сведения: Понятие о бульонах, их виды. Технология варки бульона. Виды заправочных супов. Понятие о супах - пюре, их роль в питании. **Контрольное тестирование за 2 полугодие.**

Практическая работа: Технология приготовления борщей, щей. Технология приготовления рассольников. Технология приготовления супов с макаронными изделиями. Приготовление супа с фрикадельками. Технология приготовления супов с крупами. Технология приготовления горохового супа. Приготовление супа с клецками.

Молочные супы–3 ч

Теоретические сведения: Виды молочных супов. Особенность приготовления.

Практическая работа: «Суп молочный с макаронными изделиями». «Суп молочный с крупой»

Холодные супы -4ч

Теоретические сведения: Холодные супы и их разновидности. Жидкие основы... Обобщающий урок «Приготовление первых блюд».

Практическая работа: Приготовление окрошки. Технология приготовления свекольника.

Этикет, правила сервировки стола – 5ч

Теоретические сведения: Правила поведения за столом. Назначение столовых приборов. Меню ужина. Сервировка стола к ужину. **Обобщение изученного материала за год.**

Практическая работа: «Составление меню ужина». Ролевая игра «Встречаем гостей».

8 класс.(68 ч в год, 2 ч в неделю)

Введение–10 ч

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

Практическая работа: Оформление тетрадей по предмету.

Кухня, оборудование кухни–6 ч

Теоретические сведения: Кухня: цветовое решение, мебель. 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», «Виды посуды, назначение», «Подготовка мясорубки к работе». «Подготовка овощерезки к работе».

Рациональное питания–4ч

Теоретические сведения: Понятие о рациональном питании. Витамины и их значение для человека. Особенности питания детей от рождения до 3 лет.

Практическая работа: Польза белков, жиров и углеводов.

Первичная обработка рыбы - 5 ч

Теоретические сведения: Пищевая ценность рыбы, виды рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Признаки доброкачественности рыбы

Практическая работа: Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Правила оттаивания мороженой рыбы.

Тепловая обработка рыбы-6ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки рыбы. Правила и сроки хранения рыбных блюд. Рыбные консервы, их роль в питании человека. **Контрольное тестирование за 1**

полугодие.

Практическая работа: Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления запеченной рыбы.

Обработка мяса - 5ч

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Классификация видов мяса. Условия и сроки хранения. Схема разделки туши говядины.. Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.

Практическая работа: Правила размораживания мяса. Технология приготовления фарша.

Тепловая обработка мяса-7ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса. Требования к качеству готовых блюд

Практическая работа: Соблюдение ТБ и организации рабочего места при тепловой обработке мяса. Блюда из крупно и мелкокусковых мясных п/ф. «Технология приготовления плова». «Правила отбивания мяса. Технология приготовления отбивных», «Технология приготовления котлет», «Технология приготовления тушеного картофеля с мясом».

Обработка птицы-2ч

Теоретические сведения: Виды домашней и сельскохозяйственной птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.

Практическая работа «Приготовление куриного фарша».

Тепловая обработка птицы –4ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса птицы.

Практическая работа: Оборудование и инвентарь при тепловой обработке птицы.. Блюда из отварного и жареного мяса птицы. Блюда из тушеного и запеченного мяса птицы«Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».

Этикет, правила сервировки стола –6 ч.

Теоретические сведения: Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.. Прием гостей и правила поведения в гостях. **Контрольное тестирование за 2 полугодие.**

Практическая работа «Сервировка стола к празднику. Меню сладкого стола. «Изготовление пригласительных открыток».

Основы трудового законодательства-16ч

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. Заключение трудового договора. Порядок приема на работу, испытательный срок. Увольнение и отстранение от работы. Составление заявления об увольнении. Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Рабочее время и время отдыха. Особенности труда молодежи на предприятии. **Обобщение изученного материала за год.**

Практическая работа: .Документы, необходимые при приеме на работу. __«Составление заявления о приеме на работу». Составление заявления об увольнении. «Составление заявления об отпуске».

9 класс. 238 ч (7ч в неделю)

Вводное занятие –7 ч

Теоретические сведения: Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.(1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования. Профессия повара и кондитера. Организация рабочего места. Кондитерский цех: оборудование, инвентарь.

Практическая работа: Спецодежда, уход за ней. Организация рабочего места. ТБ при работе в кондитерском цеху.

Виды теста и изделия из них - 9 ч

Теоретические сведения: Кондитерские изделия, их значение в питании. Требования к условиям хранения мучных и кулинарных изделий. Мука, ее сортность. Классификация видов теста. Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста.

Практическая работа: Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. ТБ при работе с миксером. ТБ при работе с духовым шкафом. Первая помощь при ожогах.

Бездрожжевое жидкое тесто – 7ч

Теоретические сведения: Виды бездрожжевого теста. Блюда из жидкого теста. Технология приготовления блинного теста. Виды начинок для блинчиков. Технология приготовления фаршированных блинчиков.

Практическая работа: Продукты для приготовления жидкого теста. Приготовление оладий. Приготовление блинов. Приготовление фаршированных блинов. Оформление блюд, подача. Работа с рецептами.

Бездрожжевое крутое тесто – 22 ч

Теоретические сведения: Крутое пресное тесто. Блюда из крутого бездрожжевого теста. Технология приготовления крутого теста. Виды начинок для вареников. Правила их приготовления. Тесто для бездрожжевой пиццы. Виды начинок для пиццы. Пирожки жареные и духовые. Начинки для пирожков.

Практическая работа: Тесто для пельменей и вареников. Приготовление фарша для пельменей. Лепка пельменей из готового теста. Приготовление начинки для вареников. Приготовление вареников с капустой. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление вареников с творогом. Вареники сладкие с ягодами. Тесто для домашней лапши. Приготовление пиццы. Приготовление теста для жареных пирожков. Приготовление пирожков с картофелем. Приготовление пирожков с картофелем. Приготовление пирожков с капустой. Приготовление пирожков с луком и яйцом. Приготовление пирожков с повидлом. Обобщение по теме «блюда из бездрожжевого теста». Работа с рецептами

Песочное тесто – 7ч

Теоретические сведения: Изделия из песочного теста. Правила формовки печенья. Технология приготовления песочного теста. Тесто для коржиков.

Практическая работа: Продукты для приготовления песочного теста. Приготовление песочного теста. Приготовление печенья, вырезанного формочками. Приготовление молочных коржиков. Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».

Бисквитное тесто – 16ч

Теоретические сведения: Бисквитное тесто и изделия из него. Технология приготовления кексов. Вафельницы и формы для печенья, ТБ. Технология приготовления вафель, печенья в форме. *Контрольное тестирование за 1 полугодие.*

Практическая работа: Оборудование и инвентарь: кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления кексов. Приготовление шарлотки с яблоками. Приготовление манника. Технология приготовления коврижки медовой. Приготовление кексов с изюмом. Приготовление кекса «Зебра». Приготовление вафель. Оформление рецептов блюд из теста.

Слоеное тесто – 8ч

Теоретические сведения: Виды слоеного теста и изделия из него. Общие понятия о приготовлении слоеного теста. Изготовление изделий из слоеного теста.

Практическая работа: Продукты для слоеного теста. Приготовление слоев без начинки. Приготовление слоев из готового теста. Приготовление пирога с творогом «Улитка». Работа с рецептами.

Дрожжевое тесто -17 ч

Теоретические сведения: Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды дрожжей.. Дрожжевое тесто и изделия из него. Основные термины: опара, разделка, расстойка. Выпечка изделий и определение их готовности. Виды фарша и начинок. Технология приготовления пирога с начинкой.

Практическая работа: Продукты, входящие в дрожжевое тесто. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста безопарным способом. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Приготовление ватрушек с повидлом. Приготовление сосиски в тесте. Выполнение «косички» из теста. Выполнение «решетки» из теста. Приготовление пирога с сухофруктами. Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов».

Кремы – 9 ч

Теоретические сведения: Виды кремов. Использование кремов при изготовлении

кондитерских изделий.

Практическая работа: Оборудование и инвентарь для приготовления кремов. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности для крема. Виды украшений из кремов. Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром. Приготовление заварного крема. Приготовление сливочного крема. Приготовление белкового крема. Работа со сборником рецептов.

Основы трудового законодательства-16 ч

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. Порядок приема на работу, испытательный срок. Увольнение и отстранение от работы. Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Рабочее время и время отдыха. Особенности труда молодёжи на предприятии. Виды оплаты труда.

Практическая работа: Документы, необходимые при приеме на работу. Заключение трудового договора. Составление заявления о приеме на работу. Составление заявления об увольнении. Составление заявления об отпуске. Обобщение знаний о трудовом законодательстве. Написание заявлений, заполнение анкет.

Повторение изученного материала за курс «Кулинария» - 120ч

Холодные блюда и закуски.-12

Теоретические сведения: Виды бутербродов. Сроки хранения и подачи. Особенности приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных. Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок.

Практическая работа: Формы нарезки овощей на салаты и винегреты. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из отварных овощей. Виды закусок. Приготовление холодных рыбных и мясных закусок. Правила оформления и подачи холодных блюд. Сроки хранения. Приготовление и украшение салата из капусты. Оформление сырной и колбасной нарезки.

Блюда из яиц и творога-14

Теоретические сведения Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Правила приготовления омлетной массы. Правила оформления и подачи блюд из яиц. Санитарные требования к качеству яиц, инструментам и оборудованию. Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд из творога. Технология приготовления и подача запеканки. Правила приготовления, формовка и подача сырников.

Практическая работа: Отварные и жареные яйца, их пищевая ценность. Приготовление омлета фаршированного. Приготовление блюд из яиц. Подготовка творога к приготовлению блюд. Приготовление запеканки из творога. Приготовление сырников.

Механическая обработка овощей-10

Теоретические сведения Классификация овощей. Правила и формы нарезки овощей.

Практическая работа: Первичная обработка овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка овощей простыми и сложными формами. Изготовление украшений блюд из овощей.

Механическая обработка рыбы -12

Теоретические сведения Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Санитарные условия и сроки хранения рыбной продукции. Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд.

Контрольное тестирование за 2 полугодие.

Практическая работа Признаки доброкачественности рыбы. Органолептические методы. Инвентарь для механической обработки рыбы. Инструктаж по ТБ и организации рабочего места. Способы разделки рыбы, кулинарное использование. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Оформление рыбной нарезки.

Механическая обработка мяса и птицы-23

Теоретические сведения Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании. Виды мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Виды мяса диких

животных, используемых в питании. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара.

Практическая работа Признаки и методы определения доброкачественности. Механическая обработка мяса и субпродуктов. Схема и правила разделки туши говядины, свинины. Кулинарные части говядины, свинины, их использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса. Правила приготовления мясных полуфабрикатов. Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка. Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Приготовление первых блюд-12

Теоретические сведения Значение и классификация первых блюд. Санитарные правила и организация рабочего места. Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов.

Практическая работа Разновидности бульонов. Технология приготовления. Приготовление борща. Приготовление супа с фрикадельками. Приготовление рыбного супа. Приготовление рассольника. Приготовление супа с рисом.

Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы-23

Теоретические сведения Виды тепловой обработки рыбы и мяса. Блюда из рыбной котлетной массы. Гарниры к рыбе и мясу. Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы. Значение мясных блюд. Виды мяса и мясных продуктов. Правила тепловой обработки мяса. Подбор соусов к мясным блюдам. Технология приготовления блюд из фарша. Характеристика блюд из птицы. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса.

Практическая работа: Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре. Приготовление салата из сельди. Правила подготовки, панировки и подачи блюд из котлетной массы. Правила оформления и подачи рыбных блюд. Приготовление рубленой массы. Приготовление тефтелей.. Приготовление гуляша. Оформление и подача блюд из мяса. Отварные и припущенные блюда из птицы. Котлеты натуральные из птицы. Оформление и подача блюд из мяса. Работа с рецептами блюд из мяса, рыбы и птицы.

Сервировка стола-14

Теоретические сведения Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола. Различные варианты праздничного меню. Понятие о калорийности продуктов. Набор столового белья, приборов и посуды. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Способы складывания салфеток. **Обобщение изученного материала за год. Подготовка к экзамену.**

Практическая работа: Разработка меню завтрака. Разработка меню сладкого стола. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Сервировка стола к празднику. Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами. Прием гостей и правила поведения в гостях.

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 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.

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)	Основн ые направл ения ВР
				Личностные	Предметные		
Введение		8					
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.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия,	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи	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)			-использовать доступные источники и средства получения информации; сотрудничать со сверстниками и учителем.	1,2,4,5,6,7
4	История появления поварского дела.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.			-использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, -уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5,6,7
5-7	Повторение правил поведения и ТБ при работе в мастерской.	3	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)			Вступать в диалог и поддерживать коммуникации в разных ситуациях социального взаимодействия; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	6,7
8	Знакомство с профессией повар.	1	Требования к знаниям и умениям повара. Понятие о разрядах поваров.				2,4,7
Личная гигиена		2					
9	Требования к спецодежде для мастерской.	1	Спецодежда, назначение, правила стирки и глажки.				4,6,7
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях.	1	Санитарно-гигиенические нормы и требования на уроках профильного труда				4,6,7
Посуда и инвентарь		7					

11-12	Посуда, приборы, приспособления.	2	Отличие посуды, инвентаря и приспособлений	коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;	общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство,	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.	2, 4, 6,7,8
13	Разделочные доски и их маркировка.	1	Правила маркировки разделочных досок.			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; 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 делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	2, 4, 6,7,8
14	П/р «Посуда столовая».	1	Что относится к столовой посуде.				2, 4, 6,7,8
15	П/р «Посуда чайная, кофейная».	1	Посуда для чая, кофе. Кофейный сервиз.				2, 3,4,6,7,8
16	Правила мытья и сушки посуды.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
17	П/р: «Мытьё посуды».	1					6,7,8
Рецепты и технологические карты		3					
18	Понятие «норма продуктов».	1	Что означает «норма» продукта, технологическая карта. Отличие рецепта, технологической карты и схемы рецепта. Практическая работа с рецептурой и технологическими картами. Составление схемы приготовления.				1,3,5,6
19	Технология приготовления, рецепт	1					1,3,5,6
20	П/р «Составление схемы приготовления».	1					3,5,6
Электрооборудование		6					
21	Назначение электроприборов (миксер, мясорубка, кофемолка, блендер)	1	Какие приборы называют электрическими. Основные правила ТБ.			самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	5,6,7
22	П/р «Правила пользования блендером и кофемолкой»	1	Назначение электроприборов для измельчения продуктов.				5,6,7
23	Назначение электроприборов (тостер, микроволновая печь, электроплиты, электрочайник).	1	Назначение, внешний вид отдельных электроприборов			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	4,5,6,7
24	П/р «Правила безопасной	1	Общие правила электробезопасности				4,5,6,7

	работы с бытовыми электроприборами»			формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится"); организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий	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; 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; самостоятельно организовывать своё рабочее место;	
25	Правила эксплуатации электрочайника.	1	Правила безопасной эксплуатации прибора, его основные части				4,5,6,7
26	П/р: Кипячение воды в электрочайнике	1	Отработка практических навыков				6,7,8
Бутерброды		13					
27	Значение хлеба в питании человека	1	Виды хлеба, полезные свойства. Правила хранения. Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь»				4,5,6,7,8
28	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов	1	Просмотр презентации с обсуждением: из чего состоят бутерброды				4,5,6,7,8
29	Виды бутербродов	1	Виды: горячие и холодные, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные бутерброды, отличие				4,5,6,7
30-31	П/р «Способы нарезки продуктов для бутербродов»	2					4,5,6,7
32	Простые бутерброды.	1	Требования к качеству готовых бутербродов.				4,5,6,7
33	П/р: «Приготовление простых бутербродов».	1	Отработка навыков по нарезанию продуктов, оформлению.				4,5,6,7
34	Сложные бутерброды	1	Какие бутерброды сложные, продукты.				4,5,6,7
35	П/р «Приготовление сложных бутербродов»	1	Чем отличаются закусочные и канапе, бутерброды на шпажках, оформление и подача.				4,5,6,7
36	Закусочные бутерброды, канапе, сэндвичи.	1	Закрытые бутерброды, тостовый хлеб, булочка				4,5,6,7
37	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения знаний.				4,5,6,7
38	П/р: «Приготовление закусочных бутербродов».	1	Требования к срокам хранения готовых бутербродов. Подача	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою			4,5,6,7

			бутербродов	Родину;	и	принимать цели и задачи	
39	Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	Отработка практических навыков приготовления	воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;	аккуратности; выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка	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;	4,5,6,7,8
Блюда из круп		12					
40	Виды круп, используемых в питании	1	Виды круп, из каких растений получают	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;	доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;	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;	1,3,4,5,6,7,8
41	Пищевая ценность блюд из круп	1	Содержание витаминов и минералов в крупах	овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;			1,3,5,6,7,
42	ПР «Правила первичной обработки круп».	1	Сортировка круп, промывание, замачивание	овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;			3,4,5,6,7,
43	Признаки доброкачественности круп	1	Как определить качество крупы внешне, на вкус	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;			3,4,5,6,7
44	Правила варки, определение готовности	1	Правило варки каш, как определить готовность, довести до вкуса.	способность к			,3,4,5,6,7
45	Виды каш, их отличие.	1	Классификация каш				3,4,5,6,7,8
46	Соотношения воды и крупы для каш.	1	Соотношение воды и крупы для разных круп и разной консистенции .				,3,4,5,6,7
47	Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие	1	Чем отличаются вязкие, рассыпчатые и жидкие каши, правила варки.				3,4,5,6,7
48	П/р: «Приготовление гречневой рассыпчатой каши».	1	Отработка практических навыков приготовления				3,4,5,6,7
49	П/р: «Приготовление жидкой манной каши на молоке».	1	Отработка практических навыков приготовления каши				3,4,5,6,7
50	П/р: «Приготовление вязкой овсяной каши».	1	Отработка практических навыков приготовления				3,4,5,6,7
51	Условия и сроки их хранения, подача каш	1	Правила оформления и подачи каши, условия для хранения готовой продукции.				3,4,5,6,7
Макаронные и бобовые блюда		9					.
52	Виды макаронных изделий	1	Название, пищевая ценность, история появления макаронных	способностью к	осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. знание названий	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать	1,3,4,5,6,7,8

			изделий	осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности,	некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических	на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	1,2,3,4,5,6,7,8
53	Производство макаронных изделий.	1	Как производят макароны на фабрике (презентация)				1,3,4,5,6,7,8
54	Технология приготовления отварных макарон	1	Общие правила варки макарон				1,3,4,5,6,7,8
55	П/р: «Приготовление отварных макарон».	1	Отработка практических навыков приготовления			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
56	П/р «Технология приготовления макарон с сыром».	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				4,5,6,7,
57	Пищевые бобовые культуры (фасоль, чечевица, горох, бобовые).	1	Бобовые культуры, как растут, правила первичной обработки				4,5,6,7
58	П/р «Правила варки бобовых изделий.	1	Общие правила варки бобовых изделий				2,
59	Блюда и гарниры из бобовых.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				3,4,6,7,8
60	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала				4,5,6,7,8
Этикет, правила сервировки стола		8				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; Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических	1,3,4,5,6,7,8
61	Основные правила этикета за столом	1	Общие правила поведения за столом				
62	П/р «Правила пользования столовыми приборами»	1	Название столовых приборов, правила пользования ими.				3,4,7
63	Салфетки бумажные и тканевые	1	Назначение бумажных и текстильных салфеток, история их появления.				3,4,7
64	Стирка, утюжка, накрахмаливание скатерти и салфеток	1	Правила ухода за скатертями и салфетками из разных тканей				3,4,5,6,7,8
65-66	П/р «Простые способы складывания салфеток»	2	Складывание салфеток «веером», «конвертом»				3,4,6,7,8
							,3,4,5,6,7

				эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления;	задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	
67	П/р: «Украшение стола салфетками».	1	Отработка практических навыков				,3,4,6,7
68	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала				1,2,3,4,5,6,7,8
Итого за год - 68ч Из них практических работ – 22ч Контрольных работ – 2ч							

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

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основн ые направл ения ВР
				Личностные	Предметные		
Введение 1		6					
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.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи сотрудничать со	1,2,4,5,6,7

2	Санитарно-гигиенические требования, спецодежда	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными	применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической,	сверстниками и учителем.-использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью 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; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать	1,2,4,5,6,7
3	Спецодежда, уход за ней.	1					1,2,4,5,6,7
4-6	Повторение правил поведения и ТБ при работе в мастерской.	3	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)				2, 3,4,6,7,8
Кухня и её оборудование		8					
7	П/р «Виды зонирования кухни»	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы				2, 4, 6,7,8
8	Безопасность труда и организация рабочего места.	1					1,2,4,5
9	Кухня и её оборудование.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.				2, 4, 6,7,8
10	П/р «Виды посуды».	1	Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда				2, 4, 6,7,8
11	п/р «Кухонный инвентарь»	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4,6,7,8
12	Моющие средства по уходу за посудой.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.				1,2,4,5
13	Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).	1	Правила очищения и мытья посуды с моющими средствами				2, 4, 6,7,8
14	П/р: «Мытьё электроплиты».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
Электрооборудование		5					
15	Назначение бытовых кухонных электроприборов.	1	Назначение электроприборов для разогревания и приготовления пищи.				2, 3,4, 6,7,8
16	П/р «Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами».	1	Основные правила электробезопасности				2, 4, 6,7,8

17	П/р «Бытовая электрическая печь, уход за ней».	1	Устройство электрической варочной панели духового шкафа. ТБ при работе.	коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование	тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации рабочего	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; 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; использовать доступные источники и	2, 4, 6,7,8
18	Правила эксплуатации микроволновой печи.	1	Детали микроволновой печи: правило разогрева, разморозки продуктов.				4,6,7
19	П/р: «Разогревание готового блюда в микроволновой печи».	1	Отработка практических навыков.				4,6,7
Горячие напитки		12					
20	Виды горячих напитков.	1	Классификация горячих напитков.				2, 4, 6,7,8
21	История появления кофе и какао в России.	1	История появления кофе и какао в России.				1,2,4,5
22	Виды кофе. Правила хранения	1	Кофе в зернах, гранулированное, порошок. Правила хранения.				2, 4, 6,7,8
23	Польза и вред кофеина.	1	Полезные и вредные свойства кофеина				2, 4, 6,7,8
24	п/р Приготовление растворимого кофе	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4,6,7,8
25	Технология заваривания, подача чая.	1	Посуда для заваривания чая, зеленый и черный чай, правила заваривания.				2, 4, 6,7,8
26	П/р:«Заваривание чая».	1	Отработка практических навыков.	сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование	школьного рабочего	использовать доступные источники и	1,2,4,5
27	П/р «Приготовление травяного чая»		Отработка практических навыков.				1,2,4,5
28	П/р «Приготовление какао с молоком».	1	Какао-бобы, какао-порошок, какао в гранулах. приготовление				2, 4, 6,7,8
29	П/р «Приготовление кофейного напитка».	1	Отличие кофе и кофейного напитка, посуда. Кофе в зернах.				2, 4, 6,7,8
30	Сервировка стола к чаю.	1	Правила сервировки к чаю. Меню чайного стола.				1,2,4,5
31	Эстетическое оформление стола.	1	Сервировка, складывание салфеток. Отработка навыков.				1,2,4,5
Молоко		13					1,2,4,5

32	Отделы продовольственного магазина.	1	Виды магазинов. Хлебный, молочный, овощной, кондитерский, мясной, рыбный отдел, бакалея	целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;	места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится"); организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;	средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, при выполнении практической работы использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; 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	
33	Значение молочных продуктов в питании.	1	Значение молочных продуктов в питании.				
34	Промышленное производство молока, молокозавод	1	Презентация «Получение и фасовка молока на заводе»				2, 4, 6,7,8
35	Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты.	1	Молочные продукты: молоко, сыворотка, сливки, сгущенка				2, 4, 6,7,8
36	Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения	1	Определение качества молочных продуктов, сроки хранения				4,6,7
37	Кисломолочные продукты, сыр	1	Кефир, варенец, ряженка, сметана, йогурт, виды сыров.				4,6,7
38	П/р «Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями».	1	ТБ при работе с горячими жидкостями .кипячение молока.				1,2,4,5
39	Технология приготовления молочных супов.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
40	П/р: «Приготовление молочного супа с вермишелью».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
41	Технология приготовления молочных каш	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7
42	П/р: «Приготовление молочной овсяной каши».	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 6,7,8
43	П/р: «Приготовление молочной манной каши».	1	Отработка практических навыков.				4,6,7
44	Контрольное тестирование за 1 полугодие	1	Контроль усвоения учебного материала				1,2,4

Яйцо и яичные продукты		9		проявление готовности самостоятельной жизни. осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;	проявление заинтересованного отношения к деятельности своих результатов их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии); активное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического	хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; 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; 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	
45	Промышленное производство яиц, птицефабрика.	1	Презентация «Птицефабрика».				4,6,7
46	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1	Яйца и яичные продукты, применение в кулинарии				4,6,7
47	П\р «Способы определения свежести, правила хранения яиц».	1	Различные способы определения свежести яиц, хранение, овоскоп				1,2,4,5
48	Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
49	П/р:«Приготовление отварного яйца «вкрутую».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
50	Технология приготовления жареных яиц.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				2, 3,4, 6,7,8
51	П\р «Приготовление яичницы-глазуньи».	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
52	П\р «Приготовление омлета.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				4,6,7
53	П\р «Приготовление фаршированных яиц»	1	Виды начинок, технология приготовления, украшение				4,6,7
Блюда из творога		8					
54	Классификация, пищевая ценность творога.	1	Виды творога, жирность.пищевая ценность, польза.				2, 3,4, 6,7,8
55	Технология приготовления блюд из творога.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
56	Отварные блюда: вареники ленивые.	1	Виды блюд из творога . тепловая обработка.				4,6,7
57	П/р: «Приготовление ленивых вареников».	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5

58	Жаренные блюда: сырники.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и	работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные,	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; 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; использовать доступные источники и средства получения информации для решения	2, 4, 6,7,8
59	П/р:«Приготовление сырников».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
60	Запеченные блюда из творога.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				1,2,4,5
61	П/р «Приготовление запеканки из творога».	1	Отработка практических навыков.				4,5,6,7
Первичная обработка овощей		12					
62-64	Название овощей, их классификация	3	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные				1,2,4,5
65	Питательная ценность, витамины в овощах.	1	Питательная ценность, витамины в овощах.				2, 4, 6,7,8
66	Инструменты для очистки овощей.	1	Овощечистки, применение, правила работы и ТБ.				2, 4, 6,7,8
67-68	Правила хранения овощей.	2					4,5,6,7
69	П/р Первичная обработка клубнеплодов.	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка				1,3,4,5,6,7,8
70	П/рПервичная обработка корнеплодов.	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и	работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные,	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; 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; использовать доступные источники и средства получения информации для решения	1,2,3,4,5,6,7,8
71	П/р Первичная обработка капустных	1	Капустные: сортировка, мойка, очистка, нарезка				1,3,4,5,6,7,8
72	П/р Первичная обработка луковых.	1	Луковые: сортировка, мойка, очистка, нарезка				4,5,6,7
73	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала				4,5,6
Формы нарезки овощей		18					
74	Общие сведения о формах нарезки овощей	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки,				4,5,6,7,8

			кружочки, кольца, шашечки	сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ	переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда	коммуникативных и познавательных задач осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, при выполнении практической работы использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; 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;	
75	Формы нарезки и кулинарное использование клубнеплодов	1	Отработка практических навыков.				1,3,4,5,6,7,8
76-77	П/р Нарезки картофеля	2	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				2,4,5,6,
78	Формы нарезки тыквенных	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				2,4,5,8
79	П/р:«Нарезка огурца	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				1,3,4,5,6,7,8
80	П/р:«Нарезка кабачка»	1	Отработка практических навыков.				2,4,5,6,
81	Формы нарезки и кулинарное использование корнеплодов	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				1,3,4,5,6,7,8
82	П/р Нарезка моркови	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 7,8
83	П/р Нарезка свеклы	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
84	Формы нарезки и кулинарное использование капусты.	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				4,6,7
85	П/р: «Нарезка капусты соломкой».	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
86	Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				2, 4, 6,7,8
87	П/р Нарезка лука полукольцами	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
88	Формы нарезки и кулинарное использование томатных	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют				1,2,4,5
89	П/р Нарезка помидоров.	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 6,8
90-91	П/р Приготовление салата из сырых овощей	2	Приготовление салата из капусты с морковью, из помидоров и огурцов				2, 4, 6,7,8

Этикет, правила сервировки стола		11		жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности самостоятельной жизни.	(деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; 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;	
92	Основные правила кета за столом	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи	жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности самостоятельной жизни.	(деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; 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
93-94	Правила пользования столовыми приборами.	2	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность				4,6,7
95	П\р «Меню завтрака»	1	Составление меню для завтрака, блюда на завтрак				2, 4, 6,7,8
96-97	Способы складывания салфеток.	2	Способы складывания салфеток.				4,5,6,7
98	Особенности сервировки стола к завтраку.	1	Блюда для завтрака, особенности сервировки стола				4,5,6,7,
99-100	П/р: «Сервировка стола к завтраку».	2	Отработка практических навыков.				4,5,6,7
101-102	Обобщение изученного материала за год.	2	Повторение и контроль усвоения материала	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов			1,2,3,4,5,6,7,8
Итого за год -102ч Из них практических работ – 48ч Контрольных работ – 2ч							

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

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся	Основные направления
				Личностные	Предметные		

						(БУД)	ения ВР
Введение		6					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. ТБ при работе с ножом	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Оформление тетрадей.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения	1,2,4,5,6,7
2	История появления поварского дела.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.	воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;	представления об основных свойствах используемых материалов;	типových учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
3	Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;	знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	2, 3,4, 6,8
4-6	Повторение правил поведения и ТБ при работе в мастерской.	3	Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
Овощи. Первичная обработка овощей		5		овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;	представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	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;	
7	Классификация овощей	1	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов	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
8	П/р «Первичной обработки корнеплодов».	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка		тепловой обработкой пищевых продуктов	читать (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления;	1,2,4,5
9	П/р «Первичной обработки клубнеплодов»	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка				2, 4, 6,7,8
10	П/р «Первичная обработка капусты и зелени»	1	Капустные: сортировка, мойка, очистка Лук, чеснок, зелень сортировка, мойка, очистка				2, 4, 6,7,8
11	П/р «Обработка болгарского перца, баклажан, тыквы, кабачков».	1	Перец, баклажан: сортировка, мойка.очистка Тыквенные: сортировка, мойка. Очистка				2, 4, 7,8
Формы нарезки овощей		6					
12	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки, кружочки,				4,6,7

			кольца, шашечки	технологий для коммуникации;	представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело);	понимать прочитанное;	
13	Формы нарезки картофеля, моркови, свеклы.	1	Форма нарезки (брусочки, соломка, кубики, дольки)., применение Форма нарезки (соломка, кубики, ломтики), применение	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	понимание значения и ценности труда;	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2,3, 4, 6,7,8
14	П/р: «Отработка навыков нарезки картофеля»	1	Отработка практических навыков.	принятие и освоение социальной роли обучающегося,	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
15	Формы нарезки капусты, репчатого лука	1	Форма нарезки (соломка, шашки). Применение	значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;	заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;	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
16	П/р:«Отработка навыков нарезки капусты».	1	Отработка практических навыков.	способностью к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;	выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1,2,4,5
17	Обобщающий урок «Формы нарезки овощей».	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют	формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;	организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач осуществлять	2, 3,4, 6,7,8
Приготовление салатов из сырых овощей		4		воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;	осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;		
18	Технология приготовления салатов из свежих овощей. Сроки хранения.	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной	выслушивание предложений и мнений других обучающихся,		4,6,7
19	П/р « Приготовление салата из свежей капусты с огурцом»	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления				4,6,7
20	П/р «Приготовление салата из свежей капусты с морковью»	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
21	П/р: «Приготовление салата из огурцов и помидоров».	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
Тепловая обработка овощей		11					
22	Виды тепловой обработки овощей, т/б. Варка.	1	Овощи: отваривание, жаренье запекание, тушение. Общие требования				4,6,7
23	П/р «Приготовление отварного молодого картофеля с укропом»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.				4,6,7
24	Технология приготовления картофельного пюре.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8

25	П/р: «Приготовление картофельного пюре».	1	Отработка практических навыков.	отзывчивости и взаимопомощи,	адекватное реагирование на них;	коллективный поиск средств их осуществления	2, 4, 6,7,8
26	П/р «Приготовление котлет капустных».	1	Отработка практических навыков.	проявление сопереживания к	комментирование и оценка в доброжелательной форме		2, 4, 6,7,8
27	П/р «Приготовление тушеной капусты».	1	Подготовка овощей, обжаривание во фритюре, на сковороде. Тушение.	чувствам других людей; сформированность установки на	достижения других обучающихся, высказывание своих	использовать доступные источники и средства получения информации для решения	1,2,4,5
28	Подготовка овощей для фарширования. П/р «Приготовление перца фаршированного».	1	Подготовка овощей к фаршированию Отработка практических навыков.	безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат,	предложений и пожеланий; проявления заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;	коммуникативных и познавательных задач;	2, 3,4, 6,7,8
29	Приемы тепловой обработки овощей, запекание. П/р «Картофельная запеканка».	1	Подготовка овощей к запеканию. Посуда для запекания	бережному отношению к материальным и духовным ценностям;	выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии);	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
30	Технология приготовления салатов, заправки для салатов	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	проявление готовности к самостоятельной жизни.	осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.		2, 4, 6,7,8
31	П/р: «Приготовление винегрета».	1	Отработка практических навыков.	осознание себя как гражданина России;	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;		2, 3,4, 6,7,8
32	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала	формирование чувства гордости за свою Родину;	представления об основных свойствах используемых материалов;		2, 3,4, 6,7,8
Сладкие блюда и напитки		7		воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;	знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	
33	Классификация сладких блюд. Первичная обработка свежих фруктов и ягод	1	Холодные: компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, мороженое. Горячие: суфле, пудинги, блюда из яблок, мучные сладкие блюда	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах		2, 4, 6,7,8
34	П/р «Приготовление компота из свежих фруктов»	1	Отработка практических навыков.	овладение начальными навыками адаптации в динамично			2, 3,4, 6,7,8
35	Промышленное производство сахара и крахмала.	1	Презентация»»Получение сахара», «Как делают крахмал»	изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-			2, 3,4, 6,7,8
36	П/р «Приготовление ягодного киселя, желе».	1	Подготовка продуктов,последовательность приготовления, подача			Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и	2, 4, 6,7,8
37	Сухофрукты: их польза, первичная обработка.	1	Сухофрукты. Из каких ягод и фруктов, общие правила сушки				2, 4, 6,7,8

38	П/р: «Приготовление компота из сухофруктов».	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;	действия, устройстве бытового техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой	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;	2, 4, 6, 7, 8
39	Виды холодных напитков. П/р «Приготовление морса».	1	Напитки, коктейли, крошоны, квас, морсы. Отработка практических навыков.				4, 6, 7
Первичная обработка и разделка мяса		6					
40	Значение мясных блюд в питании, пищевая ценность.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма				2, 4, 6, 7, 8
41	П/р «ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием»	1	Инструктаж по ТБ при работе с ножом				2, 4, 6, 7, 8
42	Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения	1	Правила определение свежести мяса, сроки хранения, морозильные камеры и холодильники				4, 6, 7
43	Классификация видов мяса. Схема разделки туши говядины.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица. Основные части говядины, использование в кулинарии			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;	1, 2, 4, 5
44	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование	1	Основные части свинины, использование в кулинарии				2, 4, 6, 7, 8
45	Кулинарные части птицы, их использование	1	Основные части курицы, индейки, использование в кулинарии				2, 4, 6, 7, 8
Приготовление заправочных супов		11					
46	Понятие о бульонах, их виды. Технология варки бульона	1	Бульоны: мясной, костный, мясо-костный, их польза. Последовательность и правила варки бульона				2, 4, 6, 7, 8
47	Виды заправочных супов	1	Заправочные супы: борщ, щи, рассольник, с макаронными и бобовыми изделиями, солянки, лапша, с крупами, суп-пюре			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и	2, 4, 6, 7, 8
48	П/р «Технология приготовления борщей, щей»	1	Последовательность приготовления, подача борща,				4, 6, 7

			шей	формирование	пищевых продуктов	познавательных задач;	
49	П/р «Технология приготовления рассольников»	1	Последовательность приготовления, подача рассольник	целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности 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, 4, 6,7,8
50	П/р «Технология приготовления супов с макаронными изделиями»	1	Последовательность приготовления, подача супа с макаронами				2, 4, 6,7,8
51	П/р: «Приготовление супа с фрикадельками».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
52	П/р «Технология приготовления супов с крупами».	1	Последовательность приготовления, подача супа				1,2,4,5
53	П/р «Технология приготовления горохового супа»	1	Последовательность приготовления, подача супа с бобовыми				2, 3,4, 6,7,8
54	П/р: «Приготовление супа с клецками».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
55	Понятие о супах - пюре, их роль в питании.	1	Последовательность и особенность приготовления, подача супа-пюре, подготовка продуктов			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5,6,7
56	Контрольное тестирование за 2 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала		отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического		2, 4, 6,7,8
Молочные супы		3				Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	
57	Виды молочных супов. Особенность приготовления.	1	Молочные супы: десертные, с макаронами, с крупами.				1,2,4,5
58	П/р «Суп молочный с макаронными изделиями»	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
59	П/р: «Суп молочный с крупой»	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
Холодные супы		4		осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	
60	Холодные супы и их разновидности. Жидкие основы .	1	Холодные супы: окрошки, свекольник, холодники Основы: кефир, квас, сыворотка, отвары, настои				2, 4, 6,7,8
61	П/р «Приготовление окрошки»	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача.				2, 4, 6,7,8
62	П/р «Приготовление	1	Отработка практических				2, 4, 6,7,8

	свекольника»		навыков.	мнению, истории и культуре других народов овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности	работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; Самостоятельно организовывать своё рабочее место; 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;	
63	Обобщающий урок «Приготовление первых блюд».	1	Тестирование по вопросам раздела				4,6,7
Этикет, правила сервировки стола		5					
64	Правила поведения за столом. Назначение столовых приборов.	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи				2, 3,4, 6,7,8
65	Меню ужина П/р: «Составление меню ужина»	1	Составление меню для ужина, блюда подаваемые на ужин				2, 4, 6,7,8
66	Сервировка стола к ужину.	1	Оформления стола к ужину, количество персон, блюда				1,2,4,5,6,7
67	П/р Ролевая игра «Встречаем гостей».	1	Отработка практических навыков через игру				1,2,4,5,6,7
68	Обобщение изученного материала за год.	1	Повторение и контроль усвоения материала				4,6,7
Итого за год - 68ч Из них практических работ – 34ч Контрольных работ – 2ч							

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

8 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		
Введение		6					
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.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей; представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2-4	Повторение правил поведения и ТБ при работе в мастерской.	3				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
5	Санитарно-гигиенические требования Спецодежда, уход за ней	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»			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
6	Организация рабочего места Предупреждение травматизма	1	Правила безопасности с острыми и режущими инструментами. Правила работы в мастерской			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
Кухня, оборудование кухни		6					2, 4, 6,7,8
7	Кухня: цветовое решение, мебель. П/р: «Кухня моей мечты».	1	Требования к цветовому оформлению мебели и стен, декор. Презентация				2, 4, 6,7,8
8	П/р «Виды посуды, назначение».	1	Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда				1,2,4,5
9	Сведения о разнообразных моющих средствах.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
10	Мясорубка и овощерезка: назначение, основные детали	1	Назначение оборудования для измельчения продуктов				4,6,7
11	Уход и ТБ при работе с мясорубкой. П/р:	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы				2, 4, 6,7,8

	«Подготовка мясорубки к работе».			невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей,	требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; выражение отношения к результатам	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; 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; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению	
12	Правила ТБ при работе с овощерезкой. П/р: «Подготовка овощерезки к работе».	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы				2, 4, 6,7,8
Рациональное питания		4					
13	Понятие о рациональном питании. П/р «Польза белков, жиров и углеводов».	1	основные питательные вещества в продуктах, правила рационального питания.				2, 4, 7,8
14-15	Витамины и их значение для человека.	2	Общее понятие о витаминах значение для человека				2, 4, 6,7,8
16	Особенности питания детей от рождения до 3 лет.	1					2, 3,4, 6,8
Первичная обработка рыбы		5					
17	Пищевая ценность рыбы, виды рыбы	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма				2, 3,4,7,8
18	Условия и сроки хранения рыбной продукции. Признаки доброкачественности рыбы	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.				1,2,4,5,6,7
19	П/р Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	Особенности механической и кулинарной обработки чешуйчатой рыбы				1,2,4,5
20	П/р Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.	1	Особенности механической и кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы				4,6,7
21	П/р Правила оттаивания мороженой рыбы.	1	Правила разморозки рыбы с сохранением питательных веществ				4,6,7
Тепловая обработка рыбы		6					
22	Виды тепловой обработки	1	Рыба: отваривание, жаренье, запекание,				1,2,4,5,6,7

	рыбы. Правила и сроки хранения рыбных блюд		тушение. Общие требования	ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;	собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится"); организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии); осильное участие в благоустройстве и	домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	
23	П/р Блюда из отварной рыбы.	1	Работа со сборником рецептов, технологическими картами				1,2,4,5,6,7
24	П/р Технология приготовления жареной рыбы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			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
25	П/р Технология приготовления запеченной рыбы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	2, 4, 6,7,8
26	Рыбные консервы, их роль в питании человека.	1	Рыбные консервы: виды, польза, применение			Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
27	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала				
Обработка мяса		5					
28	Значение мясных блюд в питании. Классификация видов мяса	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической	2, 4, 6,7,8
29	Условия и сроки хранения П/р Правила размораживания мяса.	1					2, 4, 6,7,8
30	Схема разделки туши говядины.	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные,				4,6,7
31	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш				1,2,4,5
32	П/р «Технология приготовления фарша».	1	Приготовление фарша, работа с мясорубкой				2, 3,4, 6,8
Тепловая обработка мяса		7					
33	Виды тепловой обработки мяса. Требования к качеству готовых блюд.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.				2, 4, 6,7,8

34	П/р Соблюдение ТБ и организации рабочего места при тепловой обработке мяса	1	ТБ при работе с оборудованием кухни, горячими жидкостями	овладение начальными навыками адаптации в динамично	озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.	работы; Самостоятельно организовывать своё	1, 4, 6,7,8
35	П/р Блюда из крупно и мелкокусковых мясных п/ф.	1	Работа со сборником рецептов, технологическими картами	изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;	рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
36	П/р «Технология приготовления плова».	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального	представления об основных свойствах используемых материалов;	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
37	П/р Правила отбивания мяса. «Технология приготовления отбивных»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями,	знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1, 4, 6,7,8
38	П/р «Технология приготовления котлет»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	использование доступных информационных технологий для коммуникации;	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
39	П/р «Технология приготовления тушеного картофеля с мясом».	1	Отработка практических навыков.	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	1, 4, 6,7,8
Обработка птицы		2		принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	
40	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы :курица, утка, индейка, гусь	сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных	необходимых для работы;	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
41	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. П/р «Приготовление куриного фарша».	1	Предварительная обработка свежемороженой птицы, оттаивание		общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
Тепловая обработка птицы		5			представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	
42	Виды тепловой обработки мяса птицы. П/р Оборудование и инвентарь при тепловой обработке птицы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
43	П/р Блюда из отварного и жареного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	4,6,7
44	Блюда из тушеного и запеченого мяса птицы	1	Презентация «Оформление блюд из птицы», правила подачи				1,2,4,5

45-46	П/р: «Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	чение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе	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; 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; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и	1, 4, 6,7,8
Этикет, правила сервировки стола		6					
47	<i>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</i>	1	Контроль усвоения учебного материала				2, 4, 6,7,8
48	П/р Сервировка стола к празднику.	1	Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление				2, 4, 6,7,8
49	Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.	1	Подача кондитерских изделий и сладких блюд.				2, 4, 6,7,8
50	П/р Меню сладкого стола.	1	Правила подачи десерта и пользования десертными приборами				4,6,7
51	Прием гостей и правила поведения в гостях.	1	Творческая работа по созданию пригласительных				2, 4, 6,7,8
52	П/р: «Изготовление пригласительных открыток	1	Творческое изготовление пригласительных				1, 4, 6,7,8
Основы трудового законодательства		16					1, 4, 6,7,8
53	Знакомство с Кодексом законов о труде.	1	Свод правил о труде, трудовое законодательство				1,2,4,5,6,7
54	Основные права и обязанности работника и работодателя.	1	Права и обязанности двух сторон, комиссия по решению трудовых споров	осознание себя как гражданина России;			1,2, 4,6,7,8
55	Трудовой договор, трудовая дисциплина.	1	Правила оформления трудового договора, понятие «трудовая дисциплина»				2, 4, 6,7,8
56	Расторжение трудового договора, перевод на другую работу.	1	Причины расторжения договора, правила оформления				4,6,7
57	П/р Документы, необходимые при приеме на работу	1	Документы, при приеме на работу и оформлении трудового договора				4,6,7
58	Заключение трудового договора.	1					1,2,4,5,6,7
59	Порядок приема на работу,	1	Правила оформления				1, 4, 6,7,8

	испытательный срок.		трудоого договора, права обязанности сторон	формирование чувства гордости за свою Родину;	приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда;	деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
60	П/р «Составление заявления о приеме на работу».	1	Отработка практических навыков	воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов			2, 4, 6,7,8
61	Увольнение и отстранение от работы.	1	Причины увольнения, правила оформления	овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;			2, 4, 6,7,8
62	П/р Составление заявления об увольнении	1	Отработка практических навыков	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;			4,6,7
63	Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты.	1	Работа с документами, трудовая книжка	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;			1,2,4,5,6,7
64	Рабочее время и время отдыха	1	Время отдыха, отпуск. Нормированный и ненормированный день				1,2,4,5,6,7
65	П/р «Составление заявления об отпуске».	1					2, 4, 6,7,8
66	Особенности труда молодёжи на предприятии.	1	Работа молодежи до 14 лет, с 14 до 16лет		отбор (с помощью педагогического работника) материалов 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;	2, 4, 6,7,8
67-68	Обобщение изученного материала за год	2	Повторение и контроль усвоения материала		представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием,		4, 6,7,8
Итого за год -68ч Из них практических работ –42ч Контрольных работ – 2ч							

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

9 класс (306 часов)

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основны е направле ния ВР
				Личностные	Предметные		
Введение		7					
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).	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально- бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно- гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-	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; 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	2, 3,4,6,8
2-4	Повторение правил поведения и безопасной работы в мастерской.	3					2, 4, 6,7,8
5	Санитарно-гигиенические требования П/р Спецодежда, уход за ней.	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»				2, 3,4, 6,8
6	Профессия повара и кондитера. Организация рабочего места	1	Правила безопасности с острыми и режущими инструментами.				1, 4, 6,7,8
7	Кондитерский цех: оборудование, инвентарь. П/р ТБ при работе в кондитерском цеху.	1	Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской				1,2,4,5,6, 7
Виды теста и изделия из них		9					
8	Кондитерские изделия, их значение в питании	1	Ассортимент хлебо-булоч- ных, кулинарных и кондитерских изделий.				4,6,7
9	Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий	1	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения				4,6,7
10	Мука, ее сортность.	1	Применение муки в зависимости от ее сортаи качества, разрыхлитель, сода.				1, 4, 6,7,8

11	Классификация видов теста.	1	Виды теста: бездрожжевое жидкое и крутое, песочное, бисквитное, слоеное, дрожжевое, пряничное	вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов; заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе; понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;	понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
12	П/р Пищевые разрыхлители для теста.	1					2, 4, 6,7,8
13	П/р Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом.	1	Оборудование, посуда , используемые при приготовлении теста.	использование информационных технологий для коммуникации;		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
14	Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста	1	Оборудование, посуда , используемые при приготовлении теста.	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;		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;	2,4,5,6,7
15	П/р ТБ при работе с миксером.	1	Повторение правил по безопасной работе с миксером	сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание			1,2,4,5,6,7
16	П/р ТБ при работе с духовым шкафом. Первая помощь при ожогах.	1	Повторение правил по ТБ при работе с жарочным шкафом				2, 3,4, 6,8
Бездрожжевое жидкое тесто		7					
17	Виды бездрожжевого теста.	1	Бездрожжевое тесто: пресное, бисквитное, песочное				2, 4, 6,7,8
18	Блюда из жидкого теста. П/р Продукты для приготовления жидкого теста.	1	Из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. Продукты для жидкого теста: соль, сахар, сода, крахмал, мука				1,2,4,5
19	П/р: «Приготовление оладий».	1				вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
20	Технология приготовления блинного теста П/р: «Приготовление блинов».	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
21	Виды начинок для блинчиков П/р: «Приготовление фаршированных блинов».	1	Начинки: мясные, овощные, сладкие			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
22-23	П/р Оформление блюд, подача. Работа с рецептами.	2	Способы оформления и подачи блинов, оладьев			вырабатывать у себя	1,2,4,5,6,7
Бездрожжевое крутое тесто		22					

24	Крутое пресное тесто. Технология приготовления крутого теста.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	эстетических потребностей, ценностей и чувств;	выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится"); организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе; осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии);	готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
25	Блюда из крутого бездрожжевого теста.	1	Из крутого пресного теста: пельмени, вареники, лапша, пицца	развитие этических чувств, проявление доброжелательности,			1,2,4,5
26	П/р Тесто для пельменей и вареников.	1	Промышленное и ручное изготовление пельменей, вареников	эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;		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
27	П/р Приготовление фарша для пельменей.	1	Отработка практических навыков.	сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;			4,6,7
28	П/р: «Лепка пельменей из готового теста».	1	Отработка практических навыков.	проявление готовности к самостоятельной жизни.			2, 4, 6,7,8
29	Виды начинок для вареников Правила их приготовления	1	Начинки: капустная , картофельная, с грибами, печенью, луком и яйцом, творогом, сладкие	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;			2, 4, 6,7,8
30	П/р: «Приготовление начинки для вареников».	1	Отработка практических навыков.	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о			4,6,7
31	П/р Приготовление вареников с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				1,2,4,5,6,7
32	П/р Приготовление вареников с картофелем	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача			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
33	П/р Приготовление вареников с творогом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
34	П/р Вареники сладкие с ягодами	1	Начинки: вишня, малина, клубника,				1,2,4,5
35	П/р Тесто для домашней лапши	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления				1,2,4,5
36	Тесто для бездрожжевой пиццы. Виды начинок для пицц.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления,				2, 4, 6,7,8
37	П/р:«Приготовление пиццы».	1	Отработка практических навыков.			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	1,2,4,5,6,7
38	Пирожки жареные и духовые Начинки для пирожков.	1	Отличие теста для жареных и печеных пирожков.				1,2,4,5,6,7

39	П/р Приготовление теста для жареных пирожков	1	Отработка практических навыков.	насуточно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с	осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; 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 адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; 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; организовывать своё рабочее место; принимать	2, 4, 6,7,8
40	П/р Приготовление пирожков с картофелем..	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
41	П/р Приготовление пирожков с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				4,6,7
42	П/р Приготовление пирожков с луком и яйцом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
43	П/р Приготовление пирожков с повидлом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
44-45	П/р Обобщение по теме «Блюда из бездрожжевого теста». Работа с рецептами.	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником				,2,4,5,6,7
Песочное тесто		7					
46	Изделия из песочного теста. П/р Продукты для приготовления песочного теста.	1	Песочное тесто для печенья, пирожных, пирогов, тортов, тартелеток Требования к продуктам: яйца, сахар, масло, мука				1,2,4,5
47	Технология приготовления песочного теста. Правила формовки печенья.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления Замес теста. Раскатывание теста. Формовка				2, 4, 6,7,8
48	П/р «Приготовление песочного теста».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 7,8
49	П/р «Приготовление печенья, вырезанного формочками»	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
50	Песочное тесто для коржиков.П/р Приготовление молочных коржиков.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
51-52	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником				1,2,4,5

Бисквитное тесто		16		взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профилейного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты,	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; 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;	
53	Бисквитное тесто и изделия из него.	1	Изделия: торты, пирожное, кексы, рулеты				2,4, 6,7,8
54	П/р Оборудование и инвентарь: кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок.	1	Инструменты, оборудование для приготовления бисквитного теста				2, 4, 6,7,8
55	П/р Технология приготовления бисквитного теста.	1	Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него				2, 4, 6,7,8
56	П/р «Приготовление шарлотки с яблоками».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
57	П/р «Приготовление манника».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
58	П/р Технология приготовления коврижки медовой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
59	Технология приготовления кексов.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
60	П/р «Приготовление кексов с изюмом».	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
61	Контрольное тестирование за 1 полугодие.	1	Контроль усвоения учебного материала				
62	П/р «Приготовление кекса «Зебра».	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
63	Вафельницы и формы для печенья, ТБ.	1	Презентация»Виды вафельниц и форм для печенья» из жидкого теста				4,6,7
64-65	Технология приготовления вафель, печенья в форме	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами				4,6,7
66	П/р «Приготовление вафель».	1	Отработка практических навыков.	4,6,7			
67-68	П/р: «Оформление рецептов	2	Отбор и оформление	2, 4, 6,7,8			

	блюд из теста».		рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;	используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профилеобразного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда;	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;	
Слоеное тесто		8		воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной	представления о разных видах профилеобразного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда;	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;	
69-70	Виды слоеного теста и изделия из него. П/р Продукты для теста.	2	Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто, изделия Ингредиенты: мука, соль, вода и масло (или маргарин).				1,2,4,5
71	Общие понятия о приготовлении слоеного теста Изделия из слоеного теста.	1	Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание теста.				1,2,4,5
72	П/р Приготовление слоев без начинки.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
73	П/р: «Приготовление слоев из готового теста».	1	Отработка практических навыков.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	4,6,7
74	П/р Приготовление пирога с творогом «Улитка»	1	Отработка практических навыков.		отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
75-76	П/р Работа с рецептами	2	Отработка практических навыков.				2,4, 6,7,8
Дрожжевое тесто		17					
77	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании	1	Хлеб, хлебобулочные изделия и другие мучные изделия. Польза, состав.			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
78	Виды дрожжей. П/р Продукты, входящие в дрожжевое тесто	1	Дрожжи свежие прессованные, сухие быстродействующие и активные. Продукты: дрожжи, мука, жидкость (вода, молоко, кефир)				1,2,4,5
79	Дрожжевое тесто и изделия из него.	1	Хлеб, пироги, пирожки, беляши, пицца, дрожжевые рулеты, пончики, ватрушки, куличи, ромовые бабы, кексы, блины				2,4, 6,7,8
80	Основные термины: опара, разделка, расстойка.	1					2,4, 6,7,8
81	П/р Приготовление теста опарным способом.	1	Подготовка продуктов, последовательность			адекватно реагировать на	2, 4, 6,7,8

			приготовления	деятельности	других обучающихся,	внешний контроль и	
82	П/р Приготовление теста безопасным способом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов; сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для	высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии); осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для	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; 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
83	П/р Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста	1	Опарный и безопасный способ замеса теста				2, 4, 6,7,8
84	Выпечка изделий и определение их готовности.	1	Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки				2, 3,4,7,8
85	Виды фарша и начинок.	1	Сладкие и соленые начинки для пирогов				2, 3,4,7,8
86	П/р «Приготовление ватрушек с повидлом».	1	Отработка практических навыков.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
87	П/р Приготовление сосисок в тесте.	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4,7,8
88	Технология приготовления пирога с начинкой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				1,2,4,5,6,7
89	П/р Выполнение «косички» из теста	1	Отработка практических навыков.			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
90	П/р Выполнение «решетки» из теста.	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4,7,8
91	П/р Приготовление пирога с сухофруктами.	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4,7,8
92-93	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами				2, 4, 6,7,8
Кремы		9					
94	Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий.	1	Кремы: заварной, сливочный, белковый, масляный, творожный, сметанный			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической	1,2,4,5
95	П/р Оборудование и инвентарь для приготовления кремов.	1	Оборудование и инвентарь для приготовления кремов.				2, 3,4,7,8
96	П/р Пищевые красители. Пряности для крема.	1	Натуральные и искусственные, жидкие и сухие красители				4,6,7

97	П/р Виды украшений из кремов.	1	Способы отделки кремом, глазурью (презентации)	коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной	работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты	работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; 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; 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 1,2,4,5,6,7 2, 4, 6,7,8 1,2,4,5 4,6,7 2, 4, 6,7,8 1,2,4,5,6,7 1,2,4,6,7,8 2, 4, 6,7,8 4,6,7 4,6,7 1,2,4,5,6,7 1, 4, 6,7,8 2, 4, 6,7,8
98	П/р Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром.	1	Способы и приспособления для отделения желтков от белков				
99	П/р Приготовление заварного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				
100	П/р Приготовление сливочного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				
101	П/р Приготовление белкового крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				
102	П/р Работа со сборником рецептов.	1	Отработка практических навыков.				
Основы трудового законодательства		16					
103	Знакомство с Кодексом законов о труде.	1	Свод правил о труде, трудовое законодательство				
104	Основные права и обязанности работника и работодателя.	1	Права и обязанности двух сторон, комиссия по решению трудовых споров				
105	Трудовой договор, трудовая дисциплина.	1	Правила оформления трудового договора, понятие «трудовая дисциплина»				
106	Расторжение трудового договора, перевод на другую работу.	1	Причины расторжения договора, правила оформления				
107	П/р Документы, необходимые при приеме на работу	1	Документы, при приеме на работу и оформлении трудового договора				
108	П/р Заключение трудового договора.	1					
109	Порядок приема на работу, испытательный срок.	1	Правила оформления трудового договора, права обязанности сторон				
110	П/р «Составление заявления о приеме на работу».	1	Отработка практических навыков				

111	Увольнение и отстранение от работы.П/р Составление заявления об увольнении	1	Причины увольнения, правила оформления	отзывчивости и взаимопомощи, проявление	труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
112	Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты.	1	Работа с документами, трудовая книжка	сопереживания к чувствам других людей;			1, 4, 6,7,8
113	Рабочее время и время отдыха	1	Время отдыха, отпуск. Нормированный и ненормированный день	сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;	оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
114	П/р «Составление заявления об отпуске».	1	Отработка практических навыков	проявление готовности к самостоятельной жизни.	владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности 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;	1,2,4,5,6,7
115	Особенности труда молодёжи на предприятии.	1	Работа молодежи до 14 лет, с 14 до 16лет	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;			1, 4, 6,7,8
116	Виды оплаты труда.	1	Сдельная, премиальная, нормативная оплата	воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;			2, 4, 6,7,8
117	П/р Обобщение знаний о трудовом законодательстве	1	Повторение и контроль усвоения материала	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;			1, 4, 6,7,8
118	П/р Написание заявлений, заполнение анкет	1	Упражнение в написании и заполнении анкет	овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;		
Повторение изученного материала за курс «Поварское дело»			120				
Холодные блюда и закуски (12ч)							
119	Виды бутербродов. Сроки хранения и подачи.	1	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов			вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 3,4,7,8
120-121	Особенности приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных.	2	Чем отличаются закусочные и канапе, бутерброды на шпажках, оформление и подача				2, 4, 6,7,8
122	П/р Формы нарезки овощей на салаты и винегреты.	1	Формы нарезки овощей Украшение и подача салатов. Санитарные требования.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою	1,2,4,5,6,7
123	Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей.	1	Повторение последовательности приготовления				1, 4, 6,7,8
124	П/р Приготовление салатов из сырых овощей.	1	Отработка практических навыков				2, 4, 6,7,8

125	П/р Приготовление салатов из отварных овощей.	1	Отработка практических навыков	бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;	представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	деятельность Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
126	Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусоч.	1	Виды мясных и рыбных закусок. Виды тепловой обработки.	владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями,	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
127	П/р Виды закусок. Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок	1	Повторение последовательности приготовления	использование доступных информационных технологий для коммуникации;	комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5,6,7
128	П/р Правила оформления и подачи холодных блюд. Сроки хранения	1	Отработка практических навыков	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их 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
129	П/р Приготовление и украшение салата из капусты.	1	Отработка практических навыков	принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;	выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии);	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	1,2,4,5,6,7
130	П/р Оформление сырной и колбасной нарезки.	1	Отработка практических навыков	сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;	осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.	понимать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1, 4, 6,7,8
Блюда из яиц и творога (14ч)				способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации;	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных	
131	Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).	1	Санитарные требования к качеству яиц, виды тепловой обработки				2, 4, 6,7,8
132	П/р Отварные и жареные яйца, их пищевая ценность.	1	Отработка практических навыков				2, 4, 6,7,8
133	Правила приготовления омлетной массы.	1	Повторение последовательности приготовления				1,2,4,5,6,7
134	П/р Приготовление омлета фаршированного.	1	Отработка практических навыков				2, 4, 6,7,8
135	Правила оформления и подачи блюд из яиц.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				1,2,4,5,6,7
136	Санитарные требования к качеству яиц, инструментам и оборудованию.	1	Повторение последовательности приготовления				2, 4, 6,7,8
137-138	П/р Приготовление блюд из яиц.	2	Отработка практических навыков				2, 4, 6,7,8
139	Общая характеристика блюд из творога. Пищевая	1	Пищевая ценность творога. Общая характеристика				1,2,4,5,6,7

	ценность.		блюд.	формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного	и познавательных задач; 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; 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;	
140	П/р Подготовка творога к приготовлению блюд.	1	Приготовление сырников, вареников, творожной массы, запеканки. Требования				1,2,4,5
141	Технология приготовления и подача запеканки.	1	Повторение последовательности приготовления				2, 4, 6,7,8
142	П/р Приготовление запеканки из творога	1	Отработка практических навыков				1,2,4,5,6,7
143	Правила приготовления, формовка и подача сырников	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
144	П/р Приготовление сырников.	1	Отработка практических навыков	1,2,4,5,6,7			
Механическая обработка овощей(10ч)							
145	Классификация овощей	1	Требования к первичной обработки овощей	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному			2, 4, 6,7,8
146-147	П/р Первичная обработка овощей.	2	Основные формы нарезки, их кулинарное использование				2, 4, 7,8
148	Правила и формы нарезки овощей	1					2, 4, 7,8
149	П/р Инструменты и приспособления для нарезки овощей.	1	Маркировка инструментов и приспособлений, ТБ при работе с режущими инструментами				2, 3,4, 6,8
150	П/р ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1					1,2,4,5
151-152	П/р Нарезка овощей простыми и сложными формами	2	Отработка практических навыков.	2, 4, 6,7,8			
153-154	П/р Изготовление украшений блюд из овощей.	2	Отработка практических навыков.	1,2,4,5			
Механическая обработка рыбы (12ч)							
155	Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному			2, 4, 6,7,8
156	П/р Признаки доброкачественности рыбы.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 7,8

	Органолептические методы			мнению, истории и культуре других народов	труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
157	Санитарные условия и сроки хранения рыбной продукции.	1	Требования к срокам хранения, безопасность припищевыхотравлниях	овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов		2, 4, 7,8
158	П/р Инвентарь для механической обработки рыбы	1	Отработка практических навыков.	способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности	чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств	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, 3,4, 6,8
159	П/р Инструктаж по ТБ и организации рабочего места	1	Отработка практических навыков.			использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
160	П/р Способы разделки рыбы, кулинарное использование	1	Отработка практических навыков.			эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	2, 4, 6,7,8
161	П/р Оттаивание мороженой рыбы	1	Отработка практических навыков.			использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2,4,5
162	П/р Вымачивание солёной рыбы.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
163	Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 7,8
164-165	П/р Оформление рыбной нарезки.	2	Отработка практических навыков.				2, 4, 7,8
166	<i>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</i>	1					
Механическая обработка мяса и птицы (23ч)							
167	Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма				2, 4, 6,7,8
168	Виды мяса, птицы, субпродуктов.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.				1,2,4,5
169	П/р Признаки и методы определения доброкачественности	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
170	П/р Механическая обработка мяса и субпродуктов.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 7,8
171-172	П/р Схема и правила разделки туши говядины, свинины.	2	Отработка практических навыков.	осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного			2, 4, 7,8
173	П/р Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса	1	Отработка практических навыков.			вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению	2, 3,4, 6,8

174-175	П/р Кулинарные части говядины, свинины, их использование	2	Отработка практических навыков.	отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;	обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда;	домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
176-177	Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.	2	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш	сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;	отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
178-179	П/р Правила приготовления мясных полуфабрикатов.	2	Отработка практических навыков.	овладение начальными навыками адаптации в динамично	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
180-181	П/р Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка.	2	Отработка практических навыков.	изменяющемся и развивающемся мире; овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	комментарии и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 7,8
182	Виды птицы и их кулинарное употребление.	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы :курица, утка, индейка, перепелка, куропатка, гусь	используемыми в повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 7,8
183	П/р Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части.	1	Отработка практических навыков.	повседневной жизни; владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 3,4, 6,8
184	П/р Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы	1	Отработка практических навыков.	принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;	и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы	коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
185	П/р Технология приготовления куриного фарша.	1	Отработка практических навыков.	использование доступных информационных технологий для коммуникации;	комментарии и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
186	Виды мяса диких животных, используемых в питании	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	способностью к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;	форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих	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
187	Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара	1			высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих	совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 7,8
188-189	П/р ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	2	Отработка практических навыков. Повторение ТБ		оценку, корректировать в соответствии с ней свою общественную деятельность; поручений по уборке	самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 7,8
Приготовление первых блюд (12ч)							
190	Значение и классификация первых блюд	1	Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою общественную деятельность; высказывать свое мнение при	1,2,4,5
191	.Санитарные правила и организация рабочего места.	1					2, 4, 7,8

192	Виды заправочных супов.	1	Заправочные супы: борщ, щи, рассольник, с макаронными и бобовыми изделиями, солянки, лапша, с крупами, суп-пюр	принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков	мастерской после уроков труда (технологии); осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.	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, 7,8
193-194	П/р Разновидности бульонов. Технология приготовления	2	Отработка практических навыков.	сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;	знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 3,4, 6,8
195-196	Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов.	2	Повторение последовательности приготовления	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
197	П/р Приготовление борща	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
198	П/р Приготовление супа с фрикадельками.	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
199	П/р Приготовление рыбного супа.	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
200	П/р Приготовление рассольника	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 7,8
201	П/р Приготовление супа с рисом	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления об основных свойствах используемых материалов; знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами; отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 7,8
Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы (23ч)						межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
202	Виды тепловой обработки рыбы и мяса	1	Классификация и требования к тепловой обработке рыбы и мяса	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
203	П/р Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре.	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
204	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	Характеристика котлетной массы, требования и сроки хранения	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
205	П/р Приготовление салата из сельди	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
206	П/р Правила подготовки, панировки и подачи блюд из котлетной массы	1	Отработка практических навыков.	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
207	Гарниры к рыбе и мясу	1	Виды гарниров, сочетание продуктов	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
208	Санитарные требования к	1	Санитарные требования к	развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие	представления о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	

	обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы.		качеству рыбы, виды тепловой обработки	мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни.	требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы; владение механической, тепловой обработкой пищевых	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; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе 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;	
209	П/р Правила оформления и подачи рыбных блюд.	1	Варианты оформления, требования, просмотр презентации				1,2,4,5,6,7
210	Значение мясных блюд Виды мяса и мясных продуктов.	1	Повторение последовательности приготовления				2, 4, 6,7,8
211	Правила тепловой обработки мяса.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.				2, 4, 6,7,8
212	Подбор соусов к мясным блюдам	1	Соусы: красный, белый, сметанный, томатный				1,2,4,5
213	П/р Приготовление рубленой массы.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
214	Технология приготовления блюд из фарша.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
215	П/р приготовление тефтелей.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
216	П/р Приготовление гуляша	1	Особенности приготовления и подачи блюд из мяса				1,2,4,5,6,7
217	Характеристика блюд из птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
218	П/р Оборудование для приготовления блюд из мяса.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
219	Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения	1	Санитарные требования к качеству рыбы, виды тепловой обработки				1,2,4,5
220	П/р Отварные и припущенные блюда из птицы,	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5,6,7
221	П/р Котлеты натуральные из птицы.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
222	П/р Оформление и подача блюд из мяса.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
223-224	П/р Работа с рецептами блюд из мяса, рыбы и птицы.	2	Отработка практических навыков.				1,2,4,5

Сервировка стола (14ч)							
225	Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола.	1	Составление меню для завтрака, обеда, ужина блюда подаваемые на завтрак	числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности; сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей; воспитание	продуктов чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе приготовления; представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство, поварское дело); понимание значения и ценности труда;	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	2, 4, 6,7,8
226	П/р Разработка меню завтрака.	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
227	П/р Разработка меню сладкого стола.	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5,6,7
228	Различные варианты праздничного меню.	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи			Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
229	Понятие о калорийности продуктов.	1	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность				2, 4, 6,7,8
230	Набор столового белья, приборов и посуды	1	Составление меню для ужина, блюда подаваемые на ужин			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
231	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	1	Отработка практических навыков по составлению меню				1,2,4,5,6,7
232	Способы складывания салфеток.	1	Оформления стола к ужину, количество персон, блюда				2, 4, 6,7,8
233	П/р Упражнение в складывании салфеток разными способами.	1	Отработка практических навыков.		отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы; представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы		2, 4, 6,7,8
234	п/р Сервировка стола к празднику.	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
235	П/р Правила этикета, поведения за столом	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5,6,7
236	П/р Правила подачи десерта и пользования десертными приборами	1	Отработка практических навыков.			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	2, 4, 6,7,8
237	П/р Прием гостей и правила поведения в гостях	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
238	Обобщение изученного материала за год. Подготовка к экзамену.	1	Повторение и контроль усвоения материала				1,2,4,5,6,7

			эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей; сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям; проявление готовности к самостоятельной жизни. осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину; воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни; владение навыками	комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий; проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы; выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков труда (технологии); осильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе; представления об основных свойствах используемых материалов;	понимать речь других; 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; 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	
--	--	--	---	--	--	--

				коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации; способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;			
<i>Итого за год -238ч</i> <i>Из них практических работ – 182ч</i> <i>Контрольных работ – 4ч</i>							

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599)» (с изменениями и дополнениями)

«Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.11.2022 г. №1026 (далее ФАООП УО), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушением интеллекта (вариант 1) ГКОУ школы № 15г.Славянска-на-Кубани

Оборудование:

- Кухонный гарнитур
- Мойка в сборе
- Стол обеденный
- Стулья на деревянном каркасе - 6шт
- 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
- Ножеточки
- Приспособление для открывания банок
- Нескользящий коврик для посуды
- Рециркулятор AER 1-30

Технические средства обучения:

- 1 Интерактивная панель GECOTOUCH
- 2 Компьютер: (системный блок BETELL, 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.
- Несколько 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 к 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»

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 заседания МО учителей
технологии

ГКОУ школы №15 г.Славянска-на-Кубани
от «27» августа 2025 года

_____ Мищенко Л.П.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР

_____ Глазунова А.А.

«28» августа 2025 года