

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

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



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету труд (технология), профиль «Поварское дело»  
этап образования - второй (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 – 238 ч (7 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)

Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. №1023)

Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. №1026), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ школы №15 г. Славянска-на-Кубани

2024-2025 учебный год

## 1. Пояснительная записка

Образовательная программа по учебному предмету труд (технология), профиль «Поварское дело» разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 5 по 9 класс 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)

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. №1026), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 17 июля 2024г № 495

- Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ школы №15 г. Славянска-на-Кубани

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

- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М.

- «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И».

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

### Цель программы:

- Формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

- Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.

- Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.

- Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

- Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

### Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.

- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.

- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.

- Развитие речи обучающихся.

- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.

- Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

## 2. Общая характеристика учебного предмета Труд (технология) по профилю «Поварское дело» и особенности его освоения обучающимися

Обучение поварскому делу в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ, информированию у них общественных и трудовых качеств личности. 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 технике безопасной работы с острыми, режущими, колющими инструментами, личной гигиене и производственной санитарии.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей обучающихся с интеллектуальной недостаточностью. 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.

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.

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 (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

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

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, видеоролики, учебные фильмы);
- Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со сборниками рецептов, практические занятия, лабораторные работы.
- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по инструкционно-технологическим картам.
- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями и умениями.
- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении учебного предмета, практический контроль и самоконтроль.
- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).
- Экскурсии (видеоэкскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятий общественного питания.
- Метод проектов.

Программа **5 класса** знакомит 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.

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

#### ***Нормы оценки теоретических знаний:***

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

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

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

#### ***Нормы оценки практической работы:***

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался

план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

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

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

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

### **3. Описание места учебного предмета труд (технология) по профилю «Поварское дело» в учебном плане**

На основании Учебного плана ГКОУ школы № 15 г Славянска – на Кубани Краснодарского края изучение учебного предмета рассчитано на пять лет с 5 по 9 классы, всего 714 часов.

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

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

### **4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета труд (технология) по профилю «Поварское дело»**

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

#### **Личностные результаты:**

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

## **Базовые учебные действия**

### Регулятивные учебные действия:

- 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.

### Коммуникативные учебные действия:

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

### Познавательные учебные действия:

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

## **Предметные результаты:**

### Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;
- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
- знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
- отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
- представление о назначении трудового законодательства;
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

#### Достаточный уровень:

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

### **5. 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, крахмаливание 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.(238 ч в год, 7 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. Практическая работа: Оформление тетрадей по предмету. Предупреждение травматизма.

#### **Кухня, оборудование кухни–12 ч**

Теоретические сведения: Кухня: цветовое решение, мебель. Кухонный инвентарь и оборудование. 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–15ч**

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

Практическая работа: Польза белков, жиров и углеводов. Минеральные вещества и микроэлементы. Витамины группы А . Витамины группы С. Витамины группы Д. Витамины группы В. Витамины групп К и Р. Витамины группы Е. Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».

#### **Первичная обработка рыбы - 11 ч**

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

Практическая работа: Оборудование рыбного цеха, маркировка. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Правила оттаивания мороженой рыбы.

#### **Тепловая обработка рыбы-13ч**

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

Практическая работа: Блюда из отварной рыбы. Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления запеченной рыбы. «Приготовление салата с рыбной консервой». Технология приготовления рыбы в кляре. Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».

#### **Морепродукты -13ч**

Теоретические сведения: Разнообразие морепродуктов, применяемых в питании. Польза и пищевая ценность морепродуктов. Санитарные требования к качеству морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Технология приготовления салата с крабовыми палочками .Обобщающий урок по теме «Блюда из рыбы и морепродуктов».

Практическая работа: Первичная обработка морепродуктов. Технология приготовления салата с морской капустой. «Салат с крабовыми палочками», Технология приготовления салата с кальмаром. «Оформление рецепта блюда с морепродуктами».

#### **Обработка мяса - 13ч**

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Классификация видов мяса. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения. Схема разделки туши говядины.. Схема разделки туши свинины, кулинарное использование. Виды полуфабрикатов из мяса

Практическая работа: Правила размораживания мяса. Кулинарные части говядины, их использование. Кулинарные части свинины, их использование. ТБ при первичной обработке мяса. Технология приготовления фарша.

#### **Тепловая обработка мяса-17ч**

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса. Требования к качеству готовых блюд. Сроки хранения блюд из мяса.. Правила отбивания мяса. Блюда из мясного фарша. **Контрольное тестирование за 1 полугодие.**

Практическая работа: Соблюдение ТБ и организации рабочего места при тепловой обработке мяса. Блюда из крупнокусковых мясных п/ф. Блюда из мелкокусковых мясных п/ф. «Технология приготовления плова». «Технология приготовления отбивных», «Технология приготовления котлет», Технология приготовления тефтелей.«Технология приготовления тушеного картофеля с мясом». Технология приготовления «Мясо по-французски».Коллективное создание брошюры «Блюда из мяса».

#### **Этикет, правила сервировки стола –12 ч.**

Теоретические сведения: Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Практическая работа «Сервировка стола к празднику. Меню сладкого стола Разработка меню сладкого стола». Сладкий стол фуршет. «Сервировка праздничного стола». Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Правила приглашения гостей. «Изготовление пригласительных открыток».

#### **Обработка птицы-9ч**

Теоретические сведения: Виды домашней и сельскохозяйственной птицы. Экскурсия Определения качества мяса птицы, сроки хранения. Первичная обработка птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.

Практическая работа «на птицеферму (презентация). Приготовление куриного фарша».

#### **Тепловая обработка птицы –19ч**

Теоретические сведения: Определение качества готовых блюд из птицы. Виды тепловой обработки мяса птицы. Технология приготовления отварного мяса птицы. Технология приготовления тушеного мяса птицы. Блюда из тушеного мяса птицы. Технология приготовления жареного мяса птицы. Блюда из жареного мяса птицы. Технология приготовления запеченного мяса птицы. Блюда из запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Обобщение изученного материала по разделу «Птица»

Практическая работа: Оборудование и инвентарь при тепловой обработке птицы.. Блюда из отварного мяса птицы «Отварное мясо птицы с овощами». «Тушеное мясо птицы с капустой». «Отбивные из филе птицы». Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».

#### **Субпродукты-13ч**

Теоретические сведения: Использование субпродуктов в питании человека. Пищевая ценность субпродуктов.. Сроки и условия хранения субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.. Обобщение изученного материала по разделу «Субпродукты»

Практическая работа: «Обработка субпродуктов. ТБ и организация рабочего места .Технология приготовления жареной свиной печени».«Технология приготовления паштета из куриной печени». «Приготовление куриных сердечек со сметаной». «Работа с рецептами».

#### **Обработка грибов–15ч**

Теоретические сведения: Съедобные грибы, их пищевая ценность. Отличие съедобных и несъедобных грибов. Особенности кулинарной обработки различных грибов. Виды тепловой обработки грибов.. Блюда с запеченными грибами. Обобщение материала по разделу «Грибы».

Практическая работа: Обработка сушеных грибов. «Первичная обработка грибов». Технология приготовления грибного супа. Блюда с отварными грибами. Блюда с жареными грибами .«Коллективное создание сборника «Блюда из грибов».

#### **Блюда лечебного питания –11ч**

Теоретические сведения: Основные принципы организации лечебного питания. Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания.. Повторение по теме «Блюда лечебного питания».

Практическая работа: Меню лечебного питания. «Технология приготовления салата из моркови с черносливом», «Суп рисовый протёртый молочный», «Суп овсяный», «Морковное суфле с творогом».

#### **Приготовление соусов и заправок. - 12 ч**

Теоретические сведения: Роль соусов в питании человека. Классификация видов соусов. Требования к качеству, правила хранения. Приготовление салатных заправок. Майонез: состав, приготовление. Обобщающий урок «Соусы и заправки для салатов». Работа с рецептами.

**Контрольное тестирование за 2 полугодие.**

Практическая работа: «Приготовление сметанного соуса», «Приготовление томатного соуса.», «Приготовление молочного соуса.»

#### **Заготовка плодов и овощей на зиму - 16 ч**

Теоретические сведения Значение консервации в кулинарии Длительность хранения. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Способы консервирования продуктов.. Время

пастеризации овощей и фруктов.. Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

Практическая работа: Подготовка тары для засолки овощей. Моющие и дезинфицирующие средства. Технология приготовления консервированного компота. Технология приготовления варенья. Технология приготовления солений из овощей. Технология консервирования салатов. «Оформление рецепта».

### **Пряности, приправы и специи - 11 ч**

Теоретические сведения Виды пряностей, приправ и специй. Значение приправ, пряностей и специй. Применение специй в кулинарии. Условия хранения специй. Лечебные свойства пряностей. Как получают ванилин? Как производят специи?

Практическая работа: Музей пряностей (заочная экскурсия). «Коллективное составление буклета «Секреты пряностей и специй».

### **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 молодёжи 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 воспитания и нравственного воспитания детей на основе российских традиционных ценностей:**

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

#### **2. Патриотического воспитания:**

- осознание себя как гражданина России;
- формирование чувства гордости за свою Родину;
- уважение к защитникам Родины;
- элементарные представления о национальных героях и важнейших событиях в истории России и её народов;
- интерес к государственным праздникам и важнейшим событиям в жизни России, края, населенного пункта;

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

- формирование мотивации универсальной нравственной компетенции – «становиться лучше», активности в учебно-игровой, социально ориентированной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм;
- формирование нравственных представлений о том, что такое «хорошо» и что такое «плохо», внутренней установки в сознании школьника поступать «хорошо»;
- формирование первоначальных представлений о некоторых общечеловеческих (базовых) ценностях; формирование чувства причастности к коллективным делам;
- развитие навыков осуществления сотрудничества с педагогами, сверстниками, родителями в



решении общих проблем;

- укрепление доверия к другим людям, развитие доброжелательности и эмоциональной отзывчивости, понимания других людей и сопереживания им;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению;
- принятие соответствующих возрасту нравственных ценностей на основе российских традиций;
- умение отвечать за свои поступки;
- негативное отношение к нарушениям порядка в классе, дома и на улице, к невыполнению человеком своих обязанностей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

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

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

#### 5. Популяризации научных знаний среди детей:

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

#### 6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья:

- формирование представлений об основных компонентах культуры и здорового образа жизни;
- формирование заинтересованного отношения к собственному здоровью на основе соблюдения правил здорового образа жизни и организации здоровьесберегающего характера учебной деятельности и общения;
- формирование представлений о рациональной организации режима дня, учебы и отдыха, двигательной активности;
- формирование установок на использование здорового питания;
- развитие готовности самостоятельно поддерживать свое здоровье на основе использования навыков личной гигиены;
- формирование негативного отношения к факторам, нарушающим здоровье обучающихся: сниженная двигательная активность, курение, алкоголь, инфекционные заболевания, нарушения правил гигиены, правильного питания;

- использование оптимальных двигательных режимов;
- формирование умений безопасного поведения в окружающей среде, простейших умений поведения в экстремальных (чрезвычайных) ситуациях;
- осознание ценности жизни, ответственное отношение к своему здоровью, установка на ЗОЖ, осознание последствий и неприятие вредных привычек;
- необходимость соблюдения правил безопасности в быту и реальной жизни;

#### 7. Трудового воспитания и профессионального самоопределения:

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

#### 8. Экологического воспитания:

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

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

№ п/п	Содержание (разделы, темы)	Кол-во часов	Основные элементы содержания	Планируемые результаты по ФГОС		Основные виды деятельности обучающихся (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
<b>Введение</b>		<b>8</b>					
1-2	Знакомство с кабинетом и оборудованием. п/р: Оформление тетрадей по предмету	2	Что изучает профильный труд? Кабинет для теоретических и практических работ, график дежурств. Оформление тетрадей.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимать значение и ценность труда; красоты труда и его результатов	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи  -использовать доступные	1,2,4,5,6,7
3	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила)	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями,	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами,	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.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Иметь представления об истории появления поварского дела и кулинарии в целом.	-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)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.		6,7
8	Знакомство с профессией повар.	1	Требования к знаниям и умениям повара. Понятие о разрядах поваров.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности			2,4,7
<b>Личная гигиена</b>		<b>2</b>					
9	Требования к спецодежде для мастерской.	1	Спецодежда, назначение, правила стирки и глажки.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать и соблюдать санитарно - гигиенические навыки в процессе работы в мастерской	Вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия;	4,6,7
10	Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях.	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования				4,6,7

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

20	П/р «Составление схемы приготовления».	1	схемы приготовления.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	в процессе выполнения трудовых заданий порядка.	диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты	3,5,6
<b>Электрооборудование</b>		<b>6</b>					
21	Назначение электроприборов (миксер, мясорубка, кофемолка, блендер)	1	Какие приборы называют электрическими. Основные правила ТБ.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской. Знать и о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей	делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; вырабатывать у себя	5,6,7
22	П/р «Правила пользования блендером и кофемолкой»	1	Назначение электроприборов для измельчения продуктов.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.	готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства	5,6,7
23	Назначение электроприборов (тостер, микроволновая печь, электроплиты, электрочайник).	1	Назначение, внешний вид отдельных электроприборов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать 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;	4,5,6,7
24	П/р «Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами»	1	Общие правила электробезопасности	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.		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
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
<b>Бутерброды</b>		<b>13</b>					
27	Значение хлеба в питании человека	1	Виды хлеба, полезные свойства. Правила хранения. Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь»	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	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
28	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов	1	Просмотр презентации с обсуждением: из чего состоят бутерброды	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		4,5,6,7,8
29	Виды бутербродов	1	Виды: горячие и холодные, простые и сложные, открытые и закрытые, закусочные	предметной технологической деятельности.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности. Умение		4,5,6,7
30-	П/р «Способы нарезки	2	бутерброды, отличие	Овладение			4,5,6,7

31	продуктов для бутербродов»			первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Умение работать с инструкционно-технологическими картами в процессе приготовления блюда.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,5,6,7
32	Простые бутерброды.	1	Требования к качеству готовых бутербродов.,				
33	П/р: «Приготовление простых бутербродов».	1	Отработка навыков по нарезанию продуктов, оформлению.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,5,6,7
34	Сложные бутерброды	1	Какие бутерброды сложные, продукты.	Овладение первоначальными нормами.	Умение работать с инструкционно-технологическими картами в процессе приготовления блюда. Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		
35	П/р «Приготовление сложных бутербродов»	1	Чем отличаются закусочные и канапе, бутерброды на шпажках, оформление и подача.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,5,6,7
36	Закусочные бутерброды, канапе, сэндвичи.	1	Закрытые бутерброды, тостовый хлеб, булочка	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.			
37	<b>Контрольное тестирование за 1 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения знаний.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Осуществление самоконтроля выполняемых действий, осознание изучаемого материала.		4,5,6,7
38	П/р: «Приготовление закусочных бутербродов».	1	Требования к срокам хранения готовых бутербродов .Подача бутербродов		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		4,5,6,7
39	Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,5,6,7,8
<b>Блюда из круп</b>		<b>12</b>					
40	Виды круп, используемых в питании	1	Виды круп, из каких растений получают	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для	самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых	1,3,4,5,6,7,8
41	Пищевая ценность блюд из круп	1	Содержание витаминов и минералов в крупах				1,3,5,6,7,
42	П/Р «Правила первичной	1	Сортировка круп,	и эффективной			3,4,5,6,7,

	обработки круп».		промывание, замачивание	социализации.	здорового образа жизни человека	учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	
43	Признаки доброкачественности круп	1	Как определить качество крупы внешне, на вкус	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	3,4,5,6,7
44	Правила варки, определение готовности	1	Правило варки каш, как определить готовность, довести до вкуса.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	,3,4,5,6,7
45	Виды каш, их отличие.	1	Классификация каш	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7,8
46	Соотношения воды и крупы для каш.	1	Соотношение воды и крупы для разных круп и разной консистенции .	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	,3,4,5,6,7
47	Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие	1	Чем отличаются вязкие, рассыпчатые и жидкие каши, правила варки.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7
48	П/р: «Приготовление гречневой рассыпчатой каши».	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7
49	П/р: «Приготовление жидкой манной каши на молоке».	1	Отработка практических навыков приготовления каши	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7
50	П/р: «Приготовление вязкой овсяной каши».	1	Отработка практических навыков приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7
51	Условия и сроки их хранения, подача каш	1	Правила оформления и подачи каши, условия для хранения готовой продукции.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	3,4,5,6,7
<b>Макаронные и бобовые блюда</b>		<b>9</b>					.
52	Виды макаронных изделий	1	Название, пищевая ценность, история появления макаронных изделий	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для ЗОЖ.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять	1,3,4,5,6,7,8
53	Производство макаронных изделий.	1	Как производят макароны на фабрике (презентация)	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для ЗОЖ.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять	1,2,3,4,5,6,7,8
54	Технология приготовления отварных макарон	1	Общие правила варки макарон	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять	1,3,4,5,6,7,8

55	П/р: «Приготовление отварных макарон».	1	Отработка практических навыков приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	4,5,6,7
56	П/р «Технология приготовления макарон с сыром».	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Овладение первоначальными нормами и правилами труда.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения заданий	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,
57	Пищевые бобовые культуры (фасоль, чечевица, горох, бобовые).	1	Бобовые культуры, как растут, правила первичной обработки	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	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	4,5,6,7
58	П/р «Правила варки бобовых изделий».	1	Общие правила варки бобовых изделий	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Осуществление самоконтроля выполняемых действий,		2, 3,4,6,7,8
59	Блюда и гарниры из бобовых.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		4,5,6,7,8
60	<b>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля выполняемых действий,		1,3,4,5,6,7, 8
<b>Этикет, правила сервировки стола</b>		<b>8</b>					
61	Основные правила этикета за столом	1	Общие правила поведения за столом	Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, как члена семьи, одноклассника, друга	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).		3,4,7
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.	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены, правилах использования салфеток.		3,4,5,6,7,8
64	Стирка, утюжка, накрахмаливание скатерти и салфеток	1	Правила ухода за скатертями и салфетками из разных тканей	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		3,4,6,7,8



65-66	П/р «Простые способы складывания салфеток»	2	Складывание салфеток «веером», «конвертом»	Проявление познавательного интереса и активности в данной предметной технологической деятельности.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания	,3,4,5,6,7
67	П/р: «Украшение стола салфетками».	1	Отработка практических навыков				,3,4,6,7
68	<b>Обобщение изученного материала за год.</b>	<b>1</b>	Повторение и контроль усвоения материала				1,2,3,4,5,6,7,8
<b>Итого за год - 68ч</b> <b>Из них практических работ – 22ч</b> <b>Контрольных работ – 2ч</b>							

**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)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
<b>Введение 1</b>		<b>6</b>					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Оформление тетрадей.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимать значение и ценность труда; красоты труда и его результатов	-самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи сотрудничать со сверстниками и учителем.-использовать в жизни и деятельности межпредметные знания; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	1,2,4,5,6,7
2	Санитарно-гигиенические требования, спецодежда	1	Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Иметь представления об истории появления поварского дела и кулинарии в целом.		1,2,4,5,6,7
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)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями.		2, 3,4,6,7,8
<b>Кухня и её оборудование</b>		<b>8</b>					
<b>7</b>	П/р «Виды зонирования кухни»	1	Правила поведения в мастерской, техника	Проявление познавательного интереса и	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая,	Самостоятельно организовывать своё	2, 4, 6,7,8

8	Безопасность труда и организация рабочего места.	1	безопасной работы	активности в данной области предметной технологической деятельности.	для хранения продуктов, вспомогательная) и столовые приборы.	рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	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	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения.	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
11	п/р «Кухонный инвентарь»	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,			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	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Знать о способах мытья посуды с применением моющих средств, уметь применять их на практике.		2, 4, 6,7,8
14	П/р: «Мытьё электроплиты».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимости труда как условия безопасной и эффективной социализации			2, 4, 6,7,8
<b>Электрооборудование</b>		<b>5</b>				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;	
15	Назначение бытовых кухонных электроприборов.	1	Назначение электроприборов для разогревания и приготовления пищи.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к	Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей		2, 3,4, 6,7,8
16	П/р «Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами».	1	Основные правила электробезопасности	профильному труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами.		2, 4, 6,7,8
17	П/р «Бытовая электрическая печь, уход за ней».	1	Устройство электрической варочной панели духового шкафа. ТБ при работе.		Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей		2, 4, 6,7,8
18	Правила эксплуатации микроволновой печи.	1	Детали микроволновой печи: правило разогрева, разморозки продуктов.		Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, с горячими жидкостями.		4,6,7
19	П/р: «Разогревание готового блюда в микроволновой	1	Отработка практических навыков.			использовать доступные источники и средства получения	4,6,7

	печи».						информации для решения	
<b>Горячие напитки</b>		<b>12</b>					коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
20	Виды горячих напитков.	1	Классификация горячих напитков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		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
21	История появления кофе и какао в России.	1	История появления кофе и какао в России.					2, 4, 6,7,8
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.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1,2,4,5	
27	П/р «Приготовление травяного чая»		Отработка практических навыков.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5	
28	П/р «Приготовление какао с молоком».	1	Какао-бобы, какао-порошок, какао в гранулах. приготовление				Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	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.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осуществление самоконтроля выполняемых действий		использовать доступные источники и средства получения информации для решения	1,2,4,5
31	Эстетическое оформление стола.	1	Сервировка, складывание салфеток. Отработка навыков.		Осуществление самоконтроля выполняемых действий			1,2,4,5
<b>Молоко</b>		<b>13</b>					коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5
32	Отделы продовольственного магазина.	1	Виды магазинов. Хлебный, молочный, овощной, кондитерский, мясной, рыбный отдел, бакалея	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать	
33	Значение молочных	1	Значение молочных					Понимать значение

	продуктов в питании.		продуктов в питании.		отдельных видов продуктов питания для человека	на основе разных видов инструкций, при выполнении практической работы	
34	Промышленное производство молока, молокозавод	1	Презентация «Получение и фасовка молока на заводе»	овладевать первоначальными установками, нормами труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здоровья человека	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
35	Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты.	1	Молочные продукты: молоко, сыворотка, сливки, сгущенка	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы .Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	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
36	Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения	1	Определение качества молочных продуктов, сроки хранения	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде			4,6,7
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.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		1,2,4,5
39	Технология приготовления молочных супов.	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		2, 4, 6,7,8
40	П/р: «Приготовление молочного супа с вермишелью».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
41	Технология приготовления молочных каш	1	Работка со сборником рецептов, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		2, 4, 6,7
42	П/р: «Приготовление молочной овсяной каши».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 3,4, 6,7,8
43	П/р: «Приготовление молочной манной каши».	1	Отработка практических навыков.		Осуществление самоконтроля выполняемых действий	Самостоятельно организовывать своё рабочее место;	4,6,7
44	<b>Контрольное тестирование за 1</b>	1	Контроль усвоения учебного материала	Стремление к самостоятельности при	Осуществление самоконтроля, осознание		1,2,4

	<i>полугодие</i>			выполнении учебных заданий,	изучаемого материала.	принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	
<b>Яйцо и яичные продукты</b>		<b>9</b>					
45	Промышленное производство яиц, птицефабрика.	1	Презентация «Птицефабрика».	Овладевать первоначальными установками, нормами и правилами	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,6,7
46	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1	Яйца и яичные продукты, применение в кулинарии	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		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: «вмятку», в «мешочек», вкрутую.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		2, 4, 6,7,8
49	П/р:«Приготовление отварного яйца «вкрутую».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
50	Технология приготовления жареных яиц.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки 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; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 3,4, 6,7,8
51	П/р «Приготовление яичницы-глазуньи».	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области технологии.			2, 4, 6,7,8
52	П/р «Приготовление омлета».	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,6,7
53	П/р «Приготовление фаршированных яиц»	1	Виды начинок, технология приготовления, украшение		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов.		4,6,7
<b>Блюда из творога</b>		<b>8</b>					
54	Классификация, пищевая ценность творога.	1	Виды творога, жирность.пищевая ценность, польза.	овладевать первоначальными установками,	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	использовать доступные источники и средства получения информации для	2, 3,4, 6,7,8
55	Технология приготовления	1	Работка со сборником рецептур,	Проявление познавательного интереса и	Иметь представление о кулинарных требованиях к		2, 4, 6,7,8

	блюды из творога.		последовательность приготовления	активности в данной области	срокам хранения продуктов	решения коммуникативных и познавательных задач;	
56	Отварные блюда: вареники ленивые.	1	Виды блюд из творога . тепловая обработка.	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	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
57	П/р: «Приготовление ленивых вареников».	1	Отработка практических навыков.				1,2,4,5
58	Жареные блюда: сырники.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
59	П/р:«Приготовление сырников».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
60	Запеченные блюда из творога.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		1,2,4,5
61	П/р «Приготовление запеканки из творога».	1	Отработка практических навыков.			вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,5,6,7
<b>Первичная обработка овощей</b>		<b>12</b>					
62-64	Название овощей, их классификация	3	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5
65	Питательная ценность, витамины в овощах.	1	Питательная ценность, витамины в овощах.	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации			2, 4, 6,7,8
66	Инструменты для очистки овощей.	1	Овощечистки, применение, правила работы и ТБ.		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
67-68	Правила хранения овощей.	2				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов	4,5,6,7
69	П/р Первичная обработка клубнеплодов.	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		1,3,4,5,6,7,8
70	П/р Первичная обработка корнеплодов.	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка, нарезка				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	1	Луковые:				4,5,6,7

	луковых.		сортировка, мойка, очистка, нарезка			инструкций, при выполнении практической работы	4,5,6
73	<b>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
<b>Формы нарезки овощей</b>		<b>18</b>					
74	Общие сведения о формах нарезки овощей	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки, кружочки, кольца, шашечки	овладевать правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,5,6,7,8
75	Формы нарезки и кулинарное использование клубнеплодов	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,3,4,5,6,7,8
76-77	П/р Нарезки картофеля	2	Форма нарезки, в каких блюдах применяют	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		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	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		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	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		1,3,4,5,6,7,8
82	П/р Нарезка моркови	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		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	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения	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	Понимать необходимость общественно полезного труда как			2, 4, 6,7,8

87	П/р Нарезка лука полукольцами	1	Отработка практических навыков.	условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8	
88	Формы нарезки и кулинарное использование томатных	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2,4,5
89	П/р Нарезка помидоров.	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		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			учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8	
<b>Этикет, правила сервировки стола</b>		<b>11</b>						
92	Основные правила кета за столом	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 4, 6,7,8	
93-94	Правила пользования столовыми приборами.	2	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,6,7	
95	П/р «Меню завтрака»	1	Составление меню для завтрака, блюда на завтрак			готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8	
96-97	Способы складывания салфеток.	2	Способы складывания салфеток.	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		4,5,6,7	
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.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,5,6,7	
101-102	<b>Обобщение изученного материала за год.</b>	<b>2</b>	Повторение и контроль усвоения материала		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством	1,2,3,4,5,6,7,8	



						учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы	
<p><b>Итого за год -102ч</b>  <b>Из них практических работ – 48ч</b>  <b>Контрольных работ – 2ч</b></p>							

**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 (БУД)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
<b>Введение</b>		<b>6</b>					
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.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
2	История появления поварского дела.	1	Сведения о появлении кулинарии, значение поварского дела в жизни человека.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	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»	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	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)	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами,	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать	2, 4, 6,7,8

				образовательной среде		готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
<b>Овощи. Первичная обработка овощей</b>		<b>5</b>					
7	Классификация овощей	1	Овощи: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, пасленовые, тыквенные	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека		4,6,7
8	П/р «Первичной обработки корнеплодов».	1	Корнеплоды: сортировка, мойка, очистка	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилемному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; 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
9	П/р «Первичной обработки клубнеплодов»	1	Клубнеплоды: сортировка, мойка, очистка			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	2, 4, 6,7,8
10	П/р «Первичная обработка капусты и зелени»	1	Капустные: сортировка, мойка, очистка Лук, чеснок, зелень сортировка, мойка, очистка	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		2, 4, 6,7,8
11	П/р «Обработка болгарского перца, баклажан, тыквы, кабачков».	1	Перец, баклажан: сортировка, мойка.очистка Тыквенные: сортировка, мойка. Очистка	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		2, 4, 7,8
<b>Формы нарезки овощей</b>		<b>6</b>					
12	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1	Формы нарезки: кубики, соломка, брусочки, кружочки, кольца, шашечки	Понимание необходимости общественно-по-лезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами		4,6,7
13	Формы нарезки картофеля, моркови, свеклы.	1	Форма нарезки (брусочки, соломка, кубики, дольки), применение Форма нарезки (соломка, кубики, ломтики), применение	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2,3, 4, 6,7,8
14	П/р: «Отработка навыков нарезки картофеля»	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов.		2, 4, 6,7,8

15	Формы нарезки капусты, репчатого лука	1	Форма нарезки (соломка, шашки). Применение	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	технологической деятельности;  вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
16	П/р:«Отработка навыков нарезки капусты».	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской		1,2,4,5
17	Обобщающий урок «Формы нарезки овощей».	1	Форма нарезки, в каких блюдах применяют		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки		2, 3,4, 6,7,8
<b>Приготовление салатов из сырых овощей</b>		<b>4</b>					
18	Технология приготовления салатов из свежих овощей. Сроки хранения.	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач осуществлять коллективный поиск средств их осуществления	4,6,7
19	П/р « Приготовление салата из свежей капусты с огурцом»	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		4,6,7
20	П/р «Приготовление салата из свежей капусты с морковью»	1	Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5
21	П/р: «Приготовление салата из огурцов и помидоров».	1	Подготовка продуктов для салата, последовательность приготовления	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов.		2, 4, 6,7,8
<b>Тепловая обработка овощей</b>		<b>11</b>					
22	Виды тепловой обработки овощей, т/б. Варка.	1	Овощи: отваривание, жаренье запекание, тушение. Общие требования	Понимание необходимости и общественно-полезного труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
23	П/р «Приготовление отварного молодого картофеля с укропом»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов.		4,6,7
24	Технология приготовления картофельного пюре.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством	2, 4, 6,7,8
25	П/р: «Приготовление картофельного пюре».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
26	П/р «Приготовление котлет	1	Отработка практических				2, 4, 6,7,8

	капустных».		навыков.	заданий, поручений, договоренностей		учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
27	П/р «Приготовление тушеной капусты».	1	Подготовка овощей, обжаривание во фритюре, на сковороде. Тушение.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской		1,2,4,5
28	Подготовка овощей для фарширования. П/р «Приготовление перца фаршированного».	1	Подготовка овощей к фаршированию Отработка практических навыков.		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 3,4, 6,7,8
29	Приемы тепловой обработки овощей, запекание. П/р «Картофельная запеканка».	1	Подготовка овощей к запеканию. Посуда для запекания	Проявление познавательного интереса и активности в области предметной деятельности.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
30	Технология приготовления салатов, заправки для салатов	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
31	П/р: «Приготовление винегрета».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		2, 3,4, 6,7,8
32	<b>Контрольное тестирование за 1 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала				2, 3,4, 6,7,8
<b>Сладкие блюда и напитки</b>		<b>7</b>					
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	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения	2, 4, 6,7,8
34	П/р «Приготовление компота из свежих фруктов»	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	типичных учебных и практических задач;	2, 3,4, 6,7,8
35	Промышленное производство сахара и крахмала.	1	Презентация»»Получение сахара», «Как делают крахмал»	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении	2, 3,4, 6,7,8
36	П/р «Приготовление ягодного киселя, желе».	1	Подготовка продуктов,последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,			2, 4, 6,7,8
37	Сухофрукты: их польза,	1	Сухофрукты. Из каких ягод и		Приготовление несложных		2, 4, 6,7,8

	первичная обработка.		фруктов, общие правила сушки	договоренностей	видов блюд под руководством учителя	практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
38	П/р: «Приготовление компота из сухофруктов».	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
39	Виды холодных напитков. П/р «Приготовление морса».	1	Напитки, коктейли, крушоны, квас, морсы. Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия социализации	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		4,6,7
<b>Первичная обработка и разделка мяса</b>		<b>6</b>					
40	Значение мясных блюд в питании, пищевая ценность.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	Проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
41	П/р «ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием»	1	Инструктаж по ТБ при работе с ножом	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами		2, 4, 6,7,8
42	Признаки доброкачественности мяса, условия и сроки хранения	1	Правила определения свежести мяса, сроки хранения, морозильные камеры и холодильники	овладеть первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
43	Классификация видов мяса. Схема разделки туши говядины.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица. Основные части говядины, использование в кулинарии	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
44	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование	1	Основные части свинины, использование в кулинарии	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
45	Кулинарные части птицы, их использование	1	Основные части курицы, индейки, использование в кулинарии	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы	2, 4, 6,7,8

<b>Приготовление заправочных супов</b>		<b>11</b>				под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности	
46	Понятие о бульонах, их виды. Технология варки бульона	1	Бульоны: мясной, костный, мясо-костный, их польза. Последовательность и правила варки бульона	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.		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				2, 4, 6,7,8
48	П/р «Технология приготовления борщей, щей»	1	Последовательность приготовления, подача борща, щей	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	4,6,7
49	П/р «Технология приготовления рассольников»	1	Последовательность приготовления, подача рассольник	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей			2, 4, 6,7,8
50	П/р «Технология приготовления супов с макаронными изделиями»	1	Последовательность приготовления, подача супа с макаронами		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.		2, 4, 6,7,8
51	П/р: «Приготовление супа с фрикадельками».	1	Отработка практических навыков.	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
52	П/р «Технология приготовления супов с крупами».	1	Последовательность приготовления, подача супа			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	1,2,4,5
53	П/р «Технология приготовления горохового супа»	1	Последовательность приготовления, подача супа с бобовыми	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 3,4, 6,7,8
54	П/р: «Приготовление супа с клецками».	1	Отработка практических навыков.			осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	2, 4, 6,7,8
55	Понятие о супах - пюре, их роль в питании.	1	Последовательность и особенность приготовления, подача супа-пюре, подготовка продуктов	Овладение первоначальными установками, нормами правилами	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
56	<b>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к	2, 4, 6,7,8
<b>Молочные супы</b>		<b>3</b>					
57	Виды молочных супов. Особенность приготовления.	1	Молочные супы: десертные, с макаронами, с крупами.	Стремление к самостоятельности при	Соблюдение техники безопасности при работе в		1,2,4,5

58	П/р «Суп молочный с макаронными изделиями»	1	Отработка практических навыков.	выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	мастерской с горячими жидкостями	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
59	П/р: «Суп молочный с крупой»	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Самостоятельно организовывать своё рабочее место;	2, 4, 6,7,8
<b>Холодные супы</b>		<b>4</b>					
60	Холодные супы и их разновидности. Жидкие основы .	1	Холодные супы: окрошки, свекольники, холодники Основы: кефир, квас, сыворотка, отвары, настои	Понимание необходимостиобщественно-полез-ноготруда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
61	П/р «Приготовление окрошки»	1	Подготовка продуктов,последовательность приготовления, подача.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской режущими инструментами	высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре,	2, 4, 6,7,8
62	П/р «Приготовление свекольника»	1	Отработка практических навыков.			в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 6,7,8
63	Обобщающий урок «Приготовление первых блюд».	1	Тестирование по вопросам раздела	Овладениепервоначальнымиустановками, нормами правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	4,6,7
<b>Этикет, правила сервировки стола</b>		<b>5</b>					
64	Правила поведения за столом. Назначение столовых приборов.	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 3,4, 6,7,8
65	Меню ужина П/р: «Составление меню ужина»	1	Составление меню для ужина, блюда подаваемые на ужин	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню		2, 4, 6,7,8
66	Сервировка стола к ужину.	1	Оформления стола к ужину, количество персон, блюда	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя	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	<b>Обобщение изученного материала за год.</b>	<b>1</b>	Повторение и контроль усвоения материала	Понимание необходимости общественно-полезноготруда	Владение основами кулинарной, обработки пищевых продуктов.		4,6,7
<b>Итого за год - 68ч</b>							
<b>Из них практических работ – 34ч</b>							

**Тематическое планирование курса «Поварское дело» с основными видами БУД**  
(на уровне базовых учебных действий, с учётом программы воспитания).  
**8 класс (238 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		
<b>Введение</b>		<b>10</b>					
1-2	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	2	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). Оформление тетрадей.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
3-5	Повторение правил поведения и ТБ при работе в мастерской.	3					1,2,4,5,6,7
6	Санитарно-гигиенические требования	1					Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;
7	Спецодежда, уход за ней	1	Спецодежда, назначение, правила стирки и глажки.	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Знать и соблюдать санитарно - гигиенические навыки в процессе работы в мастерской	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
8	Организация рабочего места	1	Правила безопасности с острыми и режущими инструментами. Правила работы в мастерской	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами.	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,6,7
9-10	Предупреждение травматизма.	2					адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;
<b>Кухня, оборудование кухни</b>		<b>12</b>				работать индивидуально, в	2, 4, 6,7,8
11	Кухня: цветовое решение, мебель.	1	Требования к цветовому оформлению мебели и стен,	Развитие навыков сотрудничества с	Уметь дифференцировать посуду (кухонная,		2, 4, 6,7,8



			декор. Презентация	учителем	столовая, для хранения	паре, в группе; участвовать	
12-13	Кухонный инвентарь и оборудование.	2	Оборудование, инвентарь – назначение, применение	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	продуктов, вспомогательная) и столовые приборы.	в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
14-15	П/р: «Кухня моей мечты».	2	Рисование проекта кухни	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Знать о принципах действия, общем устройстве бытовой техники	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
16	П/р «Виды посуды, назначение».	1	Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда	Овладение первоначальными установками, нормами	Уметь дифференцировать посуду (кухонная, столовая, для хранения продуктов, вспомогательная), столовые приборы. Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	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
17	Сведения о разнообразных моющих средствах.	1	Моющие средства, правила и последовательность мытья посуды, отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	2, 4, 6,7,8
18	Мясорубка и овощерезка: назначение, основные детали	1	Назначение оборудования для измельчения продуктов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	4,6,7
19	Уход и ТБ при работе с мясорубкой.	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
20	П/р: «Подготовка мясорубки к работе».	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
21	Правила ТБ при работе с овощерезкой.	1	Правила сборки и разборки, безопасной работы	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 6,7,8
22	П/р: «Подготовка овощерезки к работе».	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5
<b>Рациональное питания</b>		<b>15</b>					
23	Понятие о рациональном питании.	1	основные питательные вещества в продуктах, правила рационального питания.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	2, 4, 7,8
24	П/р «Полезность белков, жиров и	1	Белки, жиры, углеводы – в		Умение выполнять отбор		2, 3,4, 6,8

	углеводов».		чем содержатся, польза		продуктов и инструментов,	вырабатывать у себя готовность к		
25	П/р «Минеральные вещества и микроэлементы».	1	Полезные микроэлементы, для чего нужны, в чем содержатся	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8	
26	Витамины и их значение для человека.	1	Общее понятие о витаминах значение для человека	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстника-ми в образовательной среде.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	2, 4, 6,7,8	
27	П/р «Витамины группы А	1	Витамины: в чем содержатся, как влияют на организм, польза, вред при переизбытке	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5	
28	П/р Витамины группы С.	1						4,6,7
29	П/р Витамины группы Д	1	Витамины: в чем содержатся, как влияют на организм, польза, вред при переизбытке					2, 3,4, 6,8
30	П/р Витамины группы В.	1						2, 3,4, 6,8
31	П/р Витамины групп К и Р.	1	Витамины: в чем содержатся, как влияют на организм, польза, вред при переизбытке			Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	2,4, 6,7,8
32	П/р Витамины группы Е.	1				2, 4, 6,7,8		
33	Особенности рациона детей.	1	Меню детского питания по возрастам, особенности питания от новорожденного до 3 лет	учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;	понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;	4,6,7	
34	Особенности питания детей от рождения до 3 лет.	1						2, 3,4, 6,8
35	Поговорим о вредной еде.	1	Коллективное составление памяток о содержании витаминов в продуктах, их пользе					
36-37	П/р: «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».	2		Развитие навыков сотрудничества	Понимать значение отдельных видов продуктов питания		2, 4, 6,7,8	
<b>Первичная обработка рыбы</b>		<b>11</b>				адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;		
38	Пищевая ценность рыбы, виды рыбы	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма	Овладение первоначальными установка-ми, нормами и правилами	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические	2, 3,4,7,8	
39	Промышленная переработка рыбной продукции.	1	Презентация «Рыбзавод», «Производство консерв»	Бережное отношение к людям труда и результатам их	Осознавать необходимость соблюдения в процессе		2, 4, 6,7,8	

				деятельности	выполнения трудовых заданий	карты, понимать прочитанное;	
40	Условия и сроки хранения рыбной продукции.	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
41-42	П/р Оборудование рыбного цеха, маркировка.	2	Оборудование и инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	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
43	Признаки доброкачественности рыбы.	1	Органолептические методы определения качества рыбы. Маркировка консервов			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
44	П/р Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	Особенности механической и кулинарной обработки чешуйчатой рыбы	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов для работы		1,2,4,5
45-46	П/р Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки.	2	Особенности механической и кулинарной обработки бесчешуйчатой рыбы	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		4,6,7
47-48	П/р Правила оттаивания мороженой рыбы.	2	Правила разморозки рыбы с сохранением питательных веществ				4,6,7
<b>Тепловая обработка рыбы</b>		<b>13</b>					
49	Виды рыбных полуфабрикатов.	1	Полуфабрикаты из рыбы: куски, тушки, филе, стейки, фарш	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное	2, 4, 6,7,8
50	Правила и сроки хранения рыбных блюд	1	Требования к условиям, срокам хранения рыбной продукции.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 4, 6,7,8
51	Виды тепловой обработки рыбы.	1	Рыба: отваривание, жаренье, запекание, тушение. Общие требования		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5,6,7
52-53	П/р Блюда из отварной рыбы.	2	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на	1,2,4,5,6,7
54	П/р Технология приготовления жареной	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,		2, 3,4, 6,8

	рыбы.			технологической организации труда	необходимых для работы	основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической 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;	
55	П/р Технология приготовления запеченной рыбы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
56	Рыбные консервы, их роль в питании человека.	1	Рыбные консервы: виды, польза, применение	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека		1,2,4,5
57	Технология приготовления салата с рыбной консервой	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, для работ		4,6,7
58	П/р: «Приготовление салата с рыбной консервой».	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы, Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5
59	П/р Технология приготовления рыбы в кляре	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
60-61	Коллективное составление сборника «Блюда из рыбы».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником			2, 4, 6,7,8	
<b>Морепродукты</b>		<b>13</b>					
62	Разнообразие морепродуктов, применяемых в питании.	1	Морская капуста, кальмары, креветки, мидии, раки и др	проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной деятельности;	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 3,4, 6,8
63	Польза и пищевая ценность морепродуктов.	1	Польза, применение				2, 3,4, 6,8
64	П/р Первичная обработка морепродуктов.	1	Особенности первичной обработки разных морепродуктов	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному труду	знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1, 4, 6,7,8
65	Санитарные требования к качеству морепродуктов.	1	Определение качества морепродуктов				1, 4, 6,7,8
66	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	Общие правила приготовления блюд с морепродуктами. Сроки.				2, 3,4, 6,8
67	П/р Технология приготовления салата с	1	Отработка практических навыков	проявлять познавательные интересы и активность в данной области	знание и соблюдение техники безопасности	использовать доступные источники и средства	2, 3,4, 6,8

	морской капустой.			предметной технологической деятельности;	при работе с бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;	получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	
68	Технология приготовления салата с крабовыми палочками.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				
69	П/р «Салат с крабовыми палочками»	1	Отработка практических навыков	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	1, 4, 6,7,8
70	П/р Технология приготовления салата с кальмаром	1	Отработка практических навыков		приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;		1, 4, 6,7,8
71-72	П/р «Оформление рецепта блюда с морепродуктами».	2	Оформление рецептов, составление общей брошюры	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	понимание красоты труда и его результатов;		1, 4, 6,7,8
73-74	<b>Обобщающий урок</b> по теме «Блюда из рыбы и морепродуктов»	2	Тестирование по вопросам раздела				
<b>Обработка мяса</b>		<b>13</b>					
75	Значение мясных блюд в питании.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
76	Понятие о пищевой ценности мяса.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.				1,2,4,5,6,7
77	Классификация видов мяса	1	Органолептические методы определения качества мяса. Требования к срокам хранения	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
78	Признаки доброкачественности мяса.	1	Правила определения свежести мяса, условия и сроки хранения		Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 3, 4, 6,8
79	Условия и сроки хранения	1			Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		2, 4, 6,7,8
80	П/р Правила размораживания мяса.	1	Морозильные камеры и холодильники, правила оттаивания мяса	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации			4,6,7
81	Схема разделки туши говядины.	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные,				4,6,7
82	П/р Кулинарные части говядины, их использование.	1	Основные части говядины, использование в кулинарии	проявлять познавательные интересы	представления о разных группах продуктов	адекватно реагировать на	1, 4, 6,7,8

				и активность в данной области предметной деятельности	питания и их основных свойствах.	внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать	
83	Схема разделки туши свинины, кулинарное использование.	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш	Овладение первоначальными правилами организации труда	Осознавать необходимость соблюдения порядка и аккуратности	в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
84	П/р Кулинарные части свинины, их использование	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления фарша	проявлять познавательные интересы и активность в данной области	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов		2, 4, 6,7,8
85	П/р ТБ при первичной обработке мяса.	1	ТБ при работе с ножом, оборудованием	приучать к самостоятельности	знание и соблюдение техники безопасности		1, 4, 6,7,8
86	Виды полуфабрикатов из мяса	1	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;		1, 4, 6,7,8
87	П/р «Технология приготовления фарша».	1	Приготовление фарша, работа с мясорубкой				2, 3,4, 6,8
<b>Тепловая обработка мяса</b>		<b>17</b>					
88	Виды тепловой обработки мяса.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
89	Требования к качеству готовых блюд.	1	Основные требования к качеству готовых блюд, определение сроков хранения.				2, 3,4, 6,7,8
90	Сроки хранения блюд из мяса.	1		формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	знание и соблюдение техники безопасности	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1, 4, 6,7,8
91	П/р Соблюдение ТБ и организации рабочего места при тепловой обработке мяса	1	ТБ при работе с оборудованием кухни, горячими жидкостями		при работе с бытовыми приборами, режущими инструментами	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению	1, 4, 6,7,8
92	П/р Блюда из крупнокусковых мясных п/ф.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами,		2, 4, 6,7,8
93	П/р Блюда из мелкокусковых мясных п/ф.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	, наличие мотивации к профильному труду.	режущими инструментами, жидкостями		2, 4, 6,7,8
94	П/р «Технология	1	Подготовка продуктов последовательность	Стремление к самостоятельности при	Умение выполнять отбор продуктов и		2, 4, 6,7,8

	приготовления плова».		приготовления, подача	выполнении заданий	инструментов	самоконтроля в процессе деятельности;	
95	<b>Контрольное тестирование за 1 полугодие.</b>	1	Инструменты и приспособления для отбивания, основные требования	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Приготовление несложных видов блюд	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;	1,2,4,5
96	Правила отбивания мяса.	1	Контроль усвоения учебного материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		4,6,7
97	П/р «Технология приготовления отбивных»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека		1, 4, 6,7,8
98	Блюда из мясного фарша.	1			Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		4,6,7
99	П/р «Технология приготовления котлет»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
100	Технология приготовления тефтелей.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде			2, 4, 6,7,8
101	Технология приготовления «Мясо по-французски».	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача		представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		1, 4, 6,7,8
102	П/р «Технология приготовления тушеного картофеля с мясом».	1	Отработка практических навыков.	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях			1, 4, 6,7,8
103-104	П/Р: Коллективное создание брошюры «Блюда из мяса».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником		Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
<b>Обработка птицы</b>		<b>9</b>					
105	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы :курица, утка, индейка, гусь	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
106	П/р Экскурсия на птицеферму (презентация).	1	Презентация «Промышленное производство мяса птицы»	Бережное отношение к людям труда и результатам деятельности	Понимание красоты труда и его результатов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
107-108	Определения качества птицы, сроки хранения	2	Оборудование и инвентарь, для механической обработки птицы.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		4,6,7
109	Первичная обработка птицы.	1	Определение доброкачественности мяса				1,2,4,5

			птицы органолептическими методами	технологической деятельности		технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
110-111	Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы.	2	Предварительная обработка свежемороженой птицы, оттаивание	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий		2, 4, 6,7,8
112	П/р «Приготовление куриного фарша».	1	Части: голени, бедра, крылья, суповые наборы, фарш, филе,	Овладение первоначальными установками, нормами	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
113	Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления фарша	правилами технологической организации труда			2, 4, 6,7,8
<b>Тепловая обработка птицы</b>		<b>19</b>					
114	Определение качества готовых блюд из птицы.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.	Овладение первоначальными установками, нормами	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2,4,7,8
115	Виды тепловой обработки мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	правилами технологической организации труда			2, 4, 6,7,8
116-117	П/р Оборудование и инвентарь при тепловой обработке птицы.	2	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
118	П/р Блюда из отварного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	технологических карт при выполнении практической работы;	4,6,7
119	Технология приготовления отварного мяса птицы.	1	Отработка практических навыков.		Приготовление не сложных видов блюд под руководством учителя	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
120	П/р «Отварное мясо птицы с овощами».	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации	Владение основами кулинарной, механической пищевых продуктов		2, 4, 6,7,8
121	Технология приготовления тушеного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 4, 6,7,8
122	Блюда из тушеного мяса птицы	1	Презентация «Оформление блюд из птицы», правила подачи	договоренностей	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам		1,2,4,5
123	П/р: «Тушеное мясо птицы с	1	Отработка практических	приучать к	приготовление		1, 4, 6,7,8



	капустой»		навыков.	самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	несложных видов блюд под руководством учителя;	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	
124	Технология приготовления жареного мяса птицы	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 3,4, 6,8
125	Блюда из жареного мяса птицы	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 3,4, 6,7,8
126	П/р «Отбивные из филе птицы».	1	Отработка практических навыков.		представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 3,4, 6,8
127	Технология приготовления запеченного мяса птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	1, 4, 6,7,8
128	Блюда из запеченного мяса птицы.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами			использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы	1, 4, 6,7,8
129	Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1			знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;		2, 3,4, 6,8
130-131	П/р: «Коллективное создание брошюры «Блюда из птицы».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов		1, 4, 6,7,8
132	Обобщение изученного материала по разделу «Птица»	1	Тестирование по вопросам раздела				2, 4, 6,7,8
<b>Субпродукты</b>		<b>13</b>					
133	Использование субпродуктов в питании человека	1	Пищевая ценность, польза применения в питании	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	1,2,4,5,6,7
134	Пищевая ценность субпродуктов.	1	Требования к обработке печени, сердец, почек, желудков. применение			читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8
135	П/р Обработка субпродуктов.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 4, 6,7,8
136	Сроки и условия хранения субпродуктов	1	Отработка практических навыков.		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов. Иметь представление о нормах	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
137	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической			2,3,4
138	Подача готовых блюд.	1	Подготовка продуктов				1,2,4,5

	Требования к качеству готовых блюд		последовательность приготовления, подача	организации труда	санитарии и гигиены	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;	
139	П/р ТБ и организация рабочего места.	1	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в среде	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
140	п/р «Технология приготовление жареной свиной печени».	1	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	знание и соблюдение техники безопасности при работе с бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;		1, 4, 6,7,8
141	П/р «Технология приготовления паштета из куриной печени»	1	Отработка практических навыков.				1, 4, 6,7,8
142	П/р «Приготовление куриных сердечек со сметаной»	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 6,8
143-144	П/р «Работа с рецептами».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	понимание красоты труда и его результатов;		1, 4, 6,7,8
145	Обобщение изученного материала по разделу «Субпродукты»	1	Тестирование по вопросам раздела				2, 3,4, 6,8
<b>Обработка грибов</b>		<b>15</b>					
146	Съедобные грибы, их пищевая ценность	1	Виды грибов, отличительные признаки съедобных и несъедобных грибов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
147-148	Отличие съедобных и несъедобных грибов.	2	Основные правила к кулинарной обработки различных грибов.	Овладение первоначальными установками, правилами труда	Иметь представление о сроках хранения продуктов		2, 3,4, 6,7,8
149	Особенности кулинарной обработки различных грибов.	1	Сортировка, мытье, замачивание сушеных грибов	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять	2, 4, 6,7,8
150	П/р Обработка сушеных грибов	1	Тепловая обработка: отваривание, запекание, жаренье, тушение				1,2,4,5,6,7
151-	Виды тепловой обработки	2	Отбор и оформление	Стремление к	Приготовление	1,2,4,5,6,7	

152	грибов.		рецептов, работа со сборником	самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	несложных видов блюд под руководством учителя	взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению	1, 4, 6,7,8
153	П/р: «Первичная обработка грибов».	1					
154	П/р Технология приготовления грибного супа.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
155	П/р Блюда с отварными грибами.	1	Отработка практических навыков.			адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	2, 4, 6,7,8
156	П/р Блюда с жареными грибами.	1	Отработка практических навыков.	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду	знание и соблюдение техники безопасности при работе с бытовыми приборами, инструментами	соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 3,4, 6,8
157	Блюда с запеченными грибами.	1	Работа со сборником рецептур, технологическими картами			работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	1, 4, 6,7,8
158-159	П/р: «Коллективное создание сборника «Блюда из грибов».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником	формировать умения сотрудничать со сверстниками в разных социальных ситуациях	понимание красоты труда и его результатов;	читать учебные тексты,	2, 3,4, 6,8
160	Обобщение материала по разделу «Грибы»	1	Тестирование по вопросам раздела				1, 4, 6,7,8
<b>Блюда лечебного питания</b>		<b>11</b>					2, 3,4, 6,8
161	Основные принципы организации лечебного питания	1	требования к рациональному питанию с учетом заболевания	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 3,4, 6,8
162-163	Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания.	2	Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания.			работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	1, 4, 6,7,8
164-165	П/р Меню лечебного питания.	2	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1, 4, 6,7,8
166	П/р «Технология приготовления салата из моркови с черносливом»	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 6,8
167	П/р «Суп рисовый протёртый молочный»	1	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		1, 4, 6,7,8
168	П/р «Суп овсяный»	1	Отработка практических навыков.				2, 3,4, 6,8
169	П/р «Морковное суфле с творогом»	1	Отработка практических навыков.				1, 4, 6,7,8
170-171	Повторение по теме «Блюда лечебного питания».	2	Тестирование по вопросам раздела	Понимание необходимости	Владение основами кулинарной,		

				общественно-полезного труда	механической, тепловой обработки		
<b>Приготовление соусов и заправок.</b>		<b>12</b>					
172	Роль соусов в питании человека.	1	Соусы: красный, белый, сметанный, молочный, томатный, майонез.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	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 задач;	2, 4, 6,7,8
173	Классификация видов соусов.	1	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения				2, 4, 6,7,8
174-175	Требования к качеству, правила хранения.	2	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				2, 4, 6,7,8
176	П/р «Приготовление сметанного соуса»	1		Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,6,7
177	П/р «Приготовление томатного соуса.»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача				1,2,4,5
178	П/р «Приготовление молочного соуса.»	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	2, 4, 6,7,8
179	Приготовление салатных заправок.	1	Салатные заправки, технология приготовления				2, 4, 6,7,8
180	Майонез: состав, приготовление.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	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
181	<b>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</b>	1	Контроль усвоения учебного материала				2, 3,4, 6,7,8
182-183	Обобщающий урок «Соусы и заправки для салатов». Работа с рецептами	2	Работа со сборником рецептур, технологическими картами	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных ситуациях	понимание красоты труда и его результатов;	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1, 4, 6,7,8
<b>Заготовка плодов и овощей на зиму.</b>		<b>16ч</b>					1, 4, 6,7,8
184	Значение консервации в кулинарии Длительность хранения.	1	Консервирование продуктов, как способ сохранения качества товаров.	проявлять познавательные интересы и активность в	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		2, 3,4, 6,8

185-186	Санитарно-гигиенические условия при консервации.	2	Требования безопасности, опасность просроченной продукции	данной области предметной технологической деятельности;	знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;	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;  Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач  вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1, 4, 6,7,8
187	Способы консервирования продуктов.	1	Замораживание, стерилизация, сушка, засолка, консервы с сахаром.				2, 4, 6,7,8
188	П/р Подготовка тары для засолки овощей.	1	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	знание способов мытья посуды с применением моющих средств		2, 4, 6,7,8
189	П/р Моющие и дезинфицирующие средства.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
190	Время пастеризации овощей и фруктов	1	Правила пастеризации, временное значение	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни,	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		4,6,7
191	П/р Технология приготовления консервированного компота	1	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;		2, 3,4, 6,8
192	П/р Технология приготовления варенья	1	Отработка практических навыков.				1, 4, 6,7,8
193-194	П/р Технология приготовления солений из овощей.	2	Отработка практических навыков.	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;		1, 4, 6,7,8
195-196	П/р Технология консервирования салатов	2	Отработка практических навыков.				1, 4, 6,7,8
197	Промышленное производство джемов, варенья, компотов	1	Производство консервов с сахаром на консервных заводах	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	понимание красоты труда и его результатов		2, 3,4, 6,8
198-199	П/Р «Оформление рецепта».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником		понимание красоты труда и его результатов	2, 3,4, 6,8	
<b>Пряности, приправы и специи</b>		<b>11</b>					
200-201	Виды пряностей, приправ и специй	2	Бasilik, ваниль, гвоздика, перец, горчица, имбирь, корица, лавровый лист	проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;	представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 4, 6,7,8
202	Значение приправ, пряностей и специй	1	Для чего используют различные пряности и специи			2, 4, 6,7,8	
203	Применение специй в кулинарии	1	Заполнение таблицы по применению специй		представления о разных группах продуктов	2, 4, 6,7,8	

					питания и их основных свойствах.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, при выполнении практической работы	
204	Условия хранения специй	1	Правила хранения специй – идеи и рекомендации	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей			4,6,7
205	Лечебные свойства пряностей.	1	Полезные свойства специй и пряностей: таблица применения				1,2,4,5
206	Как получают ванилин?	1	Из какого растения, каким способом и для чего используют	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		2, 4, 6,7,8
207	Как производят специи?	1	Как производят различные специи				2, 4, 6,7,8
208	П/р Музей пряностей (заочная экскурсия).	1	Просмотр презентации о Музее пряностей	формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	понимание красоты труда и его результатов;		2, 3,4, 6,8
209-210	П/р «Коллективное составление буклета «Секреты пряностей и специй».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником			1, 4, 6,7,8	
<b>Этикет, правила сервировки стола</b>		<b>12</b>					
211	П/р Сервировка стола к празднику.	1	Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности. Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя). Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	2, 4, 6,7,8	
212	Набор столового белья, приборов и посуды для праздника.	1	Подача кондитерских изделий и сладких блюд.			2, 4, 6,7,8	
213	П/р Меню сладкого стола.	1	Правила подачи десерта и пользования десертными приборами			4,6,7	
214	П/р: «Разработка меню сладкого стола».	1	Отработка практических навыков сервировки			1,2, 4, 6,7,8	
215	П/р Сладкий стол фуршет.	1	Этикет, основные правила поведения за столом	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	2, 4, 6,7,8	
216	П/р Подача кондитерских изделий и сладких блюд	1	Правила приглашения и приема гостей, подарки, развлечения			2, 4, 6,7,8	
217	П/р Правила подачи десерта	1	Правила для хозяина, для гостей. Нормы поведения	Проявление познавательного	Понимание общественной	1, 4, 6,7,8	

218	П/р:«Сервировка праздничного стола»	1	Правила приглашения, пригласительные. Оформление, надпись.	интереса и Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 3,4, 6,7,8	
219	Прием гостей и правила поведения в гостях.	1	Творческая работа по созданию пригласительных	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Понимание красоты труда и его результатов		адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	2, 4, 6,7,8
220	Время и продолжительность визита.	1	Правила гостевого этикета, продолжительность визита в разных условиях	приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;	формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду		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
221	П/р Правила приглашения гостей.	1	Отработка практических навыков					2, 3,4, 6,8
222	П/р: «Изготовление пригласительных открыток	1	Творческое изготовление пригласительных					1, 4, 6,7,8
<b>Основы трудового законодательства</b>		<b>16</b>					1, 4, 6,7,8	
223	Знакомство с Кодексом законов о труде.	1	Свод правил о труде, трудовое законодательство	Осознание себя как гражданина России	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5,6,7	
224	Основные права и обязанности работника и работодателя.	1	Права и обязанности двух сторон, комиссия по решению трудовых споров	Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2, 4,6,7,8
225	Трудовой договор, трудовая дисциплина.	1	Правила оформления трудового договора, понятие «трудовая дисциплина»	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Представление о назначении трудового законодательства		вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
226	Расторжение трудового договора, перевод на другую работу.	1	Причины расторжения договора, правила оформления		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала			4,6,7
227	П/р Документы, необходимые при приеме на работу	1	Документы, при приеме на работу и оформлении трудового договора					4,6,7
228	Заключение трудового договора.	1					1,2,4,5,6,7	
229	Порядок приема на работу, испытательный срок.	1	Правила оформления трудового договора, права обязанности сторон	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Представление о назначении трудового законодательства		1, 4, 6,7,8	
230	П/р «Составление заявления о приеме на работу».	1	Отработка практических навыков		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки продуктов.		2, 4, 6,7,8	
231	Увольнение и отстранение от работы.	1	Причины увольнения, правила оформления				2, 4, 6,7,8	
232	П/р Составление заявления об увольнении	1	Отработка практических навыков	формировать способность к осмыслению	представление о назначении трудового законодательства;		4,6,7	
233	Трудовая книжка, трудовой	1	Работа с документами,				1,2,4,5,6,7	

	стаж, анкеты.		трудоустройство	социального окружения,	понимание значения и ценности труда;	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	
234	Рабочее время и время отдыха	1	Время отдыха, отпуск. Нормированный и ненормированный день	своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;			1,2,4,5,6,7
235	П/р «Составление заявления об отпуске».	1					2, 4, 6,7,8
236	Особенности труда молодёжи на предприятии.	1	Работа молодежи до 14 лет, с 14 до 16 лет	Понимание необходимости общественно-полезного труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки		2, 4, 6,7,8
237-238	<b>Обобщение изученного материала за год</b>	2	Повторение и контроль усвоения материала			4, 6,7,8	
<b>Итого за год -238ч</b>							
<b>Из них практических работ – 122ч</b>							
<b>Контрольных работ – 4ч</b>							

**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)	Основные направления ВР
				Личностные	Предметные		
<b>Введение</b>		<b>7</b>					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1	Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила).	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	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	1	Санитарно-гигиенические нормы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело»	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами,	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на	2, 3,4, 6,8



	ней.			профильному труду	режущими инструментами,.	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 деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в	
6	Профессия повара и кондитера. Организация рабочего места	1	Правила безопасности с острыми и режущими инструментами.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни,			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	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами,		1,2,4,5,6,7
<b>Виды теста и изделия из них</b>		<b>9</b>					
8	Кондитерские изделия, их значение в питании	1	Ассортимент хлебо-булочных, кулинарных и кондитерских изделий.	Понимание необходимости общественно-полезно-готруда как условия безопасной и социализации	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека		4,6,7
9	Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий	1	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения		Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
10	Мука, ее сортность.	1	Применение муки в зависимости от ее сорта и качества, разрыхлитель, сода.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		1, 4, 6,7,8
11	Классификация видов теста.	1	Виды теста: бездрожжевое жидкое и крутое, песочное, бисквитное, слоеное, дрожжевое, пряничное				
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.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Уметь дифференцировать посуду, различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения. Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		4,6,7
14	Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста	1	Оборудование, посуда, используемые при приготовлении теста.				2,4,5,6,7
15	П/р ТБ при работе с миксером.	1	Повторение правил по безопасной работе с миксером	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,			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	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с горячими жидкостями	предметной технологической деятельности;	2, 3,4, 6,8
<b>Бездрожжевое жидкое тесто</b>		<b>7</b>					
17	Виды бездрожжевого теста.	1	Бездрожжевое тесто: пресное, бисквитное, песочное	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека Умение выполнять отбор продуктов и инструментов	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	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	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5
19	П/р: «Приготовление оладий».	1					2, 4, 6,7,8
20	Технология приготовления блинного теста П/р: «Приготовление блинов».	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимостиобщественно-полезноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью	2, 4, 6,7,8
21	Виды начинок для блинчиков П/р: «Приготовление фаршированных блинов».	1	Начинки: мясные, овощные, сладкие	Овладениепервоначальнымиустановками,нормами и правилами	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
22-23	П/р Оформление блюд, подача. Работа с рецептами.	2	Способы оформления и подачи блинов, оладьев	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	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	1,2,4,5,6,7
<b>Бездрожжевое крутое тесто</b>		<b>22</b>					
24	Крутое пресное тесто. Технология приготовления крутого теста.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека		2, 4, 6,7,8
25	Блюда из крутого бездрожжевого теста.	1	Из крутого пресного теста: пельмени, вареники, лапша, пицца		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения заданий		1,2,4,5
26	П/р Тесто для пельменей и вареников.	1	Промышленное и ручное изготовление пельменей, вареников	умение сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		4,6,7
27	П/р Приготовление фарша	1	Отработка практических				4,6,7

	для пельменей.		навыков.			осуществлять	
28	П/р: «Лепка пельменей из готового теста».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	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	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
30	П/р: «Приготовление начинки для вареников».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности	4,6,7
31	П/р Приготовление вареников с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;	1,2,4,5,6,7
32	П/р Приготовление вареников с картофелем	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5,6,7
33	П/р Приготовление вареников с творогом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
34	П/р Вареники сладкие с ягодами	1	Начинки: вишня, малина, клубника,		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,		
35	П/р Тесто для домашней лапши	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе	1,2,4,5
36	Тесто для бездрожжевой пиццы. Виды начинок для пицц.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления,		Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,		

37	П/р:«Приготовление пиццы».	1	Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	деятельности  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.		Понимание красоты труда и его результатов		1,2,4,5,6,7
39	П/р Приготовление теста для жареных пирожков	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
40	П/р Приготовление пирожков с картофелем..	1	Отработка практических навыков.		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов,		2, 4, 6,7,8
41	П/р Приготовление пирожков с капустой	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки		4,6,7
42	П/р Приготовление пирожков с луком и яйцом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения		1,2,4,5
43	П/р Приготовление пирожков с повидлом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки		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
<b>Песочное тесто</b>		<b>7</b>					
46	Изделия из песочного теста. П/р Продукты для приготовления песочного теста.	1	Песочное тесто для печенья, пирожных, пирогов, тортов, тарталеток Требования к продуктам: яйца, сахар, масло, мука	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
47	Технология приготовления песочного теста. Правила формовки печенья.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления Замес теста. Раскатывание теста. Формовка	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,
48	П/р «Приготовление	1	Отработка практических	Стремление к	Приготовление	технологических карт при	2, 4, 7,8

	песочного теста».		навыков.	самостоятельности при выполнении учебных заданий,	несложных видов блюд под руководством учителя	выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	
49	П/р «Приготовление печенья, вырезанного формочками»	1	Отработка практических навыков.	формирование установки на безопасный, труд	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	2, 4, 6,7,8
50	Песочное тесто для коржиков.П/р Приготовление молочных коржиков.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 6,7,8
51-52	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником				1,2,4,5
<b>Бисквитное тесто</b>		<b>16</b>					
53	Бисквитное тесто и изделия из него.	1	Изделия: торты, пирожное, кексы, рулеты	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Уметь дифференцировать посуду и столовые приборы. Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления;	организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2,4, 6,7,8
54	П/р Оборудование и инвентарь: кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок.	1	Инструменты, оборудование для приготовления бисквитного теста	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни		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
55	П/р Технология приготовления бисквитного теста.	1	Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
56	П/р «Приготовление шарлотки с яблоками».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		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	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Осознавать необходимость соблюдения порядка и аккуратности		1,2,4,5
59	Технология приготовления кексов.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Понимание красоты труда и его результатов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою	1,2,4,5
60	П/р «Приготовление кексов с	1	Отработка практических	Стремление к	Владение основами	соответствии с ней свою	2, 4, 6,7,8

	изюмом».		навыков.	самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений,	кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	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;	
61	<b>Контрольное тестирование за 1 полугодие.</b>	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	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе с горячими приборами		4,6,7
64-65	Технология приготовления вафель, печенья в форме	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Понимание необходимостиобщественно-полезноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
66	П/р «Приготовление вафель».	1	Отработка практических навыков.				4,6,7
67-68	П/р: «Оформление рецептов блюд из теста».	2	Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
<b>Слоеное тесто</b>		<b>8</b>					
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).	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5
71	Общие понятия о приготовлении слоеного теста Изделия из слоеного теста.	1	Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание теста.	Овладениепервоначальнымиустановками,нормами и правилами	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5
72	П/р Приготовление слоев без начинки.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимостиобщественно-полезноготруда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
73	П/р: «Приготовление слоев из готового теста».	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	4,6,7
74	П/р Приготовление пирога с творогом «Улитка»	1	Отработка практических навыков.		Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		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.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	2, 4, 6,7,8	
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 )	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.		1,2,4,5	
79	Дрожжевое тесто и изделия из него.	1	Хлеб, пироги, пирожки, беляши, пицца, дрожжевые рулеты,	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		2,4, 6,7,8	
80	Основные термины: опара, разделка, расстойка.	1	пончики, ватрушки, куличи, ромовые бабы, кексы, блины				использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2,4, 6,7,8
81	П/р Приготовление теста опарным способом.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления				Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий	2, 4, 6,7,8
82	П/р Приготовление теста безопасным способом	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов		2, 4, 6,7,8	
83	П/р Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста	1	Опарный и безопасный способ замеса теста				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
84	Выпечка изделий и определение их готовности.	1	Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 3,4,7,8	
85	Виды фарша и начинок.	1	Сладкие и соленые начинки для пирогов				осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	2, 3,4,7,8
86	П/р «Приготовление ватрушек с повидлом».	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Приготовление несложных видов блюд	2, 4, 6,7,8		
87	П/р Приготовление сосисок в тесте.	1	Отработка практических навыков.			Приготовление несложных видов блюд	2, 3,4,7,8	
88	Технология приготовления пирога с начинкой.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	1,2,4,5,6,7		
89	П/р Выполнение «косички»	1	Отработка практических			Осознавать	технологических карт при	2, 3,4,7,8

	из теста		навыков.		необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий	выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
90	П/р Выполнение «решетки» из теста.	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области			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	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
<b>Кремы</b>		<b>9</b>					
94	Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий.	1	Кремы: заварной, сливочный, белковый, масляный, творожный, сметанный	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;  осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
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	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности			4,6,7
97	П/р Виды украшений из кремов.	1	Способы отделки кремом, глазурью (презентации)				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	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать	1,2,4,5,6,7
99	П/р Приготовление заварного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественного-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, обработки продуктов		2, 4, 6,7,8
100	П/р Приготовление сливочного крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		1,2,4,5
101	П/р Приготовление белкового крема.	1	Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача				4,6,7
102	П/р Работа со сборником рецептур.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
<b>Основы трудового законодательства</b>		<b>16</b>					
103	Знакомство с Кодексом	1	Свод правил о труде, трудово	Осознание себя как	Понимание общественной		1,2,4,5,6,7



	законов о труде.		законодательство	гражданина России	значимости своего труда,	в диалоге, слушать и	
104	Основные права и обязанности работника и работодателя.	1	Права и обязанности двух сторон, комиссия по решению трудовых споров	Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей	своих достижений в области трудовой деятельности	понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2, 4,6,7,8
105	Трудовой договор, трудовая дисциплина.	1	Правила оформления трудового договора, понятие «трудовая дисциплина»		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	использовать доступные источники и средства	2, 4, 6,7,8
106	Расторжение трудового договора, перевод на другую работу.	1	Причины расторжения договора, правила оформления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Представление о назначении трудового законодательства	получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	4,6,7
107	П/р Документы, необходимые при приеме на работу	1	Документы, при приеме на работу и оформлении трудового договора	Осознание себя как гражданина России	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;	4,6,7
108	П/р Заключение трудового договора.	1		Проявление готовности к самостоятельной жизни	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2,4,5,6,7
109	Порядок приема на работу, испытательный срок.	1	Правила оформления трудового договора, права обязанности сторон	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Представление о назначении ТЗ	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1, 4, 6,7,8
110	П/р «Составление заявления о приеме на работу».	1	Отработка практических навыков	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;	2, 4, 6,7,8
111	Увольнение и отстранение от работы.П/р Составление заявления об увольнении	1	Причины увольнения, правила оформления		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1, 4, 6,7,8
112	Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты.	1	Работа с документами, трудовая книжка	Стремление к самостоятельности при выполнении	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	использовать доступные источники и средства	2, 4, 6,7,8
113	Рабочее время и время отдыха	1	Время отдыха, отпуск. Нормированный и ненормированный день	Стремление к самостоятельности при выполнении	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1,2,4,5,6,7
114	П/р «Составление заявления об отпуске».	1	Отработка практических навыков	Стремление к самостоятельности при выполнении	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач	1, 4, 6,7,8
115	Особенности труда молодёжи на предприятии.	1	Работа молодежи до 14 лет, с 14 до 16 лет	Проявление готовности к самостоятельной жизни	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности	адекватно реагировать на внешний контроль и	2, 4, 6,7,8
116	Виды оплаты труда.	1	Сдельная, премиальная, нормативная оплата	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Осознание себя как		1, 4, 6,7,8
117	П/р Обобщение знаний о	1	Повторение и контроль	Осознание себя как	Осуществление		1, 4, 6,7,8

	трудовом законодательстве		усвоения материала	гражданина России	самоконтроля, осознание изучаемого материала	оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность	
118	П/р Написание заявлений, заполнение анкет	1	Упражнение в написании и заполнении анкет	Стремление к самостоятельности при выполнении			
<b>Повторение изученного материала за курс «Поварское дело»</b>		<b>120</b>					
<i>Холодные блюда и закуски (12ч)</i>							
119	Виды бутербродов. Сроки хранения и подачи.	1	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	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		Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	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.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни		технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1,2,4,5,6,7
123	Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей.	1	Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1, 4, 6,7,8
124	П/р Приготовление салатов из сырых овощей.	1	Отработка практических навыков	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области деятельности	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
125	П/р Приготовление салатов из отварных овощей.	1	Отработка практических навыков		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать	2, 4, 6,7,8
126	Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок.	1	Виды мясных и рыбных закусок. Виды тепловой обработки.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5,6,7
127	П/р Виды закусок. Технология приготовления	1	Повторение последовательности	Стремление к самостоятельности при	Приготовление несложных видов блюд		

	холодных рыбных и мясных закусок		приготовления	выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	под руководством учителя	в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	
128	П/р Правила оформления и подачи холодных блюд. Сроки хранения	1	Отработка практических навыков	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Умение работать с инструкционно-технологическими картами в процессе приготовления блюда.	использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	2, 4, 6,7,8
129	П/р Приготовление и украшение салата из капусты.	1	Отработка практических навыков	Овладение первоначальными нормами и правилами технологической организации труда.	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1,2,4,5,6,7
130	П/р Оформление сырной и колбасной нарезки.	1	Отработка практических навыков		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы.	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	1, 4, 6,7,8
<b>Блюда из яиц и творога (14ч)</b>							
131	Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).	1	Санитарные требования к качеству яиц, виды тепловой обработки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 6,7,8
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			вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	1,2,4,5,6,7
134	П/р Приготовление омлета фаршированного.	1	Отработка практических навыков	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей.	Умение работать с инструкционно-технологическими картами в процессе приготовления блюда		2, 4, 6,7,8
135	Правила оформления и подачи блюд из яиц.	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				1,2,4,5,6,7
136	Санитарные требования к качеству яиц, инструментам и оборудованию.	1	Повторение последовательности приготовления	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	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	Стремление к самостоятельности при	Иметь представления о разных группах	осуществлять	1,2,4,5,6,7

	ценность.		блюد.	выполнении учебных заданий	продуктов питания	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;	
140	П/р Подготовка творога к приготовлению блюд.	1	Приготовление сырников, вареников, творожной массы, запеканки. Требования	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов		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	Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции		1,2,4,5,6,7
143	Правила приготовления, формовка и подача сырников	1	Работка со сборником рецептур, последовательность приготовления				2, 4, 6,7,8
144	П/р Приготовление сырников.	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 понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5,6,7
<b>Механическая обработка овощей(10ч)</b>							
145	Классификация овощей	1	Требования к первичной обработке овощей	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		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	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями		2, 3,4, 6,8
150	П/р ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1		Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей		использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;	1,2,4,5
151-152	П/р Нарезка овощей простыми и сложными формами	2	Отработка практических навыков.		Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах		2, 4, 6,7,8
153-154	П/р Изготовление украшений блюд из овощей.	2	Отработка практических навыков.			эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности	1,2,4,5
<b>Механическая обработка рыбы (12ч)</b>							
155	Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них	1	Питательные вещества и витамины в рыбе, значение для организма	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни		2, 4, 6,7,8
156	П/р Признаки	1	Отработка практических				2, 4, 7,8

	доброкачественности рыбы. Органолептические методы		навыков.	предметной технологической деятельности	человека	межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;	
157	Санитарные условия и сроки хранения рыбной продукции.	1	Требования к срокам хранения, безопасность при пищевых отравлениях	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 4, 7,8
158	П/р Инвентарь для механической обработки рыбы	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью;	2, 3,4, 6,8
159	П/р Инструктаж по ТБ и организации рабочего места	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания,	1,2,4,5
160	П/р Способы разделки рыбы, кулинарное использование	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
161	П/р Оттаивание мороженой рыбы	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		1,2,4,5
162	П/р Вымачивание солёной рыбы.	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей			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	<b>Контрольное тестирование за 2 полугодие.</b>	1					
<b>Механическая обработка мяса и птицы (23ч)</b>							
167	Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании.	1	Питательные вещества и витамины в мясе, значение для организма	Овладение первоначальными установками, нормами правилами организации труда, наличие мотивации к труду.	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для человека	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
168	Виды мяса, птицы, субпродуктов.	1	Мясо: говядина, телятина, свинина, баранина, птица.		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения		1,2,4,5
169	П/р Признаки и методы определения доброкачественности	1	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на	2, 4, 6,7,8
170	П/р Механическая обработка	1	Отработка практических				2, 4, 7,8

	мяса и субпродуктов.		навыков.	профильному труду.		основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	
171-172	П/р Схема и правила разделки туши говядины, свинины.	2	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	2, 4, 7,8
173	П/р Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности			2, 3,4, 6,8
174-175	П/р Кулинарные части говядины, свинины, их использование	2	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
176-177	Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов.	2	П/ф из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные, фарш	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;	1,2,4,5
178-179	П/р Правила приготовления мясных полуфабрикатов.	2	Отработка практических навыков.		Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека		2, 4, 6,7,8
180-181	П/р Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка.	2	Отработка практических навыков.	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	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	2, 4, 7,8
182	Виды птицы и их кулинарное употребление.	1	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы :курица, утка, индейка, перепелка, куропатка, гусь		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		2, 4, 7,8
183	П/р Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части.	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий		эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в	2, 3,4, 6,8
184	П/р Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
185	П/р Технология приготовления куриного фарша.	1	Отработка практических навыков.	Овладение первоначальными установками, нормами правилами технологической		Понимать значение	1,2,4,5
186	Виды мяса диких животных,	1	Подготовка продуктов				2, 4, 6,7,8

	используемых в питании		последовательность приготовления, подача	организации труда	отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	предметной технологической деятельности;	
187	Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара	1		Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.			2, 4, 7,8
188-189	П/р ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	2	Отработка практических навыков. Повторение ТБ		Иметь представление о нормах санитарии и гигиены		2, 4, 7,8
<b>Приготовление первых блюд (12ч)</b>							
190	Значение и классификация первых блюд	1	Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	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	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции	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, 7,8
193-194	П/р Разновидности бульонов. Технология приготовления	2	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя		2, 3,4, 6,8
195-196	Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов.	2	Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе	2, 4, 6,7,8
197	П/р Приготовление борща	1	Отработка практических навыков.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы		1,2,4,5
198	П/р Приготовление супа с фрикадельками.	1	Отработка практических навыков.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	2, 4, 6,7,8	
199	П/р Приготовление рыбного супа.	1	Отработка практических навыков.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда		1,2,4,5	
200	П/р Приготовление рассольника	1	Отработка практических навыков.			2, 4, 7,8	
201	П/р Приготовление супа с рисом	1	Отработка практических навыков.			2, 4, 7,8	
<b>Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы (23ч)</b>							

202	Виды тепловой обработки рыбы и мяса	1	Классификация и требования к тепловой обработке рыбы и мяса	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами	Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов	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.	технологической организации труда			2, 4, 6,7,8	
204	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	Характеристика котлетной массы, требования и сроки хранения	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5	
205	П/р Приготовление салата из сельди	1					2, 4, 6,7,8	
206	П/р Правила подготовки, панировки и подачи блюд из котлетной массы	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	1,2,4,5	
207	Гарниры к рыбе и мясу	1	Виды гарниров, сочетание продуктов				Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека	2, 4, 6,7,8
208	Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы.	1	Санитарные требования к качеству рыбы, виды тепловой обработки	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,		обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;		
209	П/р Правила оформления и подачи рыбных блюд.	1	Варианты оформления, требования, просмотр презентации	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимание красоты труда и его результатов	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	1,2,4,5,6,7	
210	Значение мясных блюд Виды мяса и мясных продуктов.	1	Повторение последовательности приготовления				Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	2, 4, 6,7,8
211	Правила тепловой обработки мяса.	1	Тепловая обработка: отваривание, жаренье, запекание, тушение.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий,	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов для работы	работать индивидуально, в паре, в группе	2, 4, 6,7,8	
212	Подбор соусов к мясным блюдам	1	Соусы: красный, белый, сметанный, томатный	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	1,2,4,5	
213	П/р Приготовление рубленой массы.	1	Отработка практических навыков.				Соблюдение техники безопасности при работе в мастерской с электроприборами,	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.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных		осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	2, 4, 6,7,8	
216	П/р Приготовление гуляша	1	Особенности	выполнении учебных	Умение выполнять отбор		1,2,4,5,6,7	



			приготовления и подачи блюд из мяса	заданий,	продуктов и инструментов для работы	осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	
217	Характеристика блюд из птицы.	1	Подготовка продуктов последовательность приготовления, подача	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
218	П/р Оборудование для приготовления блюд из мяса.	1	Отработка практических навыков.			обладать готовностью к осуществлению взаимного контроля в совместной деятельности;	2, 4, 6,7,8
219	Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения	1	Санитарные требования к качеству рыбы, виды тепловой обработки	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;	1,2,4,5
220	П/р Отварные и припущенные блюда из птицы,	1	Отработка практических навыков.	Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов для работы	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания;	1,2,4,5,6,7
221	П/р Котлеты натуральные из птицы.	1	Отработка практических навыков.		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;	2, 4, 6,7,8
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.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Соблюдение техники безопасности при работе с электроприборам		1,2,4,5
<b>Сервировка стола (14ч)</b>							
225	Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола.	1	Составление меню для завтрака, обеда, ужина блюда подаваемые на завтрак	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами т организации труда	Осуществление самоконтроля выполняемых действий, осознание изучаемого материала.	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;	2, 4, 6,7,8
226	П/р Разработка меню завтрака.	1	Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню	осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;	1,2,4,5
227	П/р Разработка меню сладкого стола.	1	Отработка практических навыков.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Иметь представление о нормах санитарии и гигиены	осознанно действовать на основе разных видов инструкций,	1,2,4,5,6,7
228	Различные варианты праздничного меню.	1	Основные правила поведения за столом во время приема пищи			технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в	2, 4, 6,7,8
229	Понятие о калорийности продуктов.	1	Правила пользования столовыми приборами, аккуратность	Проявление познавательного интереса и активности в данной	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью		2, 4, 6,7,8

				области	учителя).	совместной деятельности;	
230	Набор столового белья, приборов и посуды	1	Составление меню для ужина, блюда подаваемые на ужин	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	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			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	1,2,4,5,6,7
232	Способы складывания салфеток.	1	Оформления стола к ужину, количество персон, блюда	Понимание необходимостиобщественно-полез-ноготруда как условия безопасной и эффективной социализации	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности		2, 4, 6,7,8
233	П/р _____ Упражнение в складывании салфеток разными способами.	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
234	п/р Сервировка стола к празднику.	1	Отработка практических навыков.	Формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий		1,2,4,5
235	П/р Правила этикета, поведения за столом	1	Отработка практических навыков.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.	Знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя).	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
236	П/р Правила подачи десерта и пользования десертными приборами	1	Отработка практических навыков.				2, 4, 6,7,8
237	П/р Прием гостей и правила поведения в гостях	1	Отработка практических навыков.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Понимание красоты труда и его результатов		2, 4, 6,7,8
238	<b>Обобщение изученного материала за год. Подготовка к экзамену.</b>	<b>1</b>	Повторение и контроль усвоения материала		Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала		1,2,4,5,6,7
<p><b>Итого за год -238ч</b>  <b>Из них практических работ – 182ч</b>  <b>Контрольных работ – 4ч</b></p>							



## 7. Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. №1599)
2. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. №1023)
3. Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГКОУ школы №15 г. Славянска-на-Кубани
4. Сборник «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство «ВЛАДОС»-2017г.
5. «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов (раздел «Питание») в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида»: под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС
6. «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида» под редакцией Воронковой В.В., Казакова С.А.– М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2010
7. «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С. ,2017
8. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
9. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
10. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя)» - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.

### Оборудование:

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

### **Технические средства обучения:**

1. Интерактивная панель GESCOTOUCH
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.
- Нескользкие миски для смешивания продуктов
- Ложки адаптированные для инвалидов
- Вилки адаптированные для инвалидов
- Нож-дозатор
- Овощечистка
- Дуршлаг
- Сито

### **Учебно–методическое обеспечение:**

1. Стенд по технике безопасности для изучения направления: «Поварское дело»
2. Комплект учебно-методических материалов изучения направления «Поварское дело»:
  - «Первичная обработка продуктов»
  - «Форма нарезки продуктов»
  - «Приемы тепловой обработки продуктов»
  - «Соотношение меры и массы некоторых продуктов».
  - «Схема приготовления мясного бульона».
  - «Схема приготовления заправочного супа».
  - «Схема приготовления мясных котлет».
  - «Схема приготовления отварной и жареной рыбы».
  - «Схема приготовления сырников».
  - «Схема приготовления омлета».
  - «Схема приготовления каши».
  - «Схема приготовления дрожжевого теста».
  - «Схема приготовления песочного теста».
  - «Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий».
  - «Схема приготовления винегрета».
  - «Организация рабочего места и техника безопасности».
  - «Хранение продуктов».
  - «Витамины. Жиры, белки, углеводы, минеральные вещества».
  - «Столовая посуда».
  - «Правила поведения за столом».
3. Учебные плакаты:
  - «Личная гигиена»
  - «Правила личной гигиены»

- «Предупреждение пищевых отравлений»
- «Гигиена приготовления пищи»
- «Напитки горячие»
- «С чем подают напитки»
- «Способы консервирования»
- «Овощи»
- «Сервировка праздничного стола»
- «Сервировка стола»
- «Правила пользования столовыми приборами»
- «Оборудование кухни»
- «Требования работе и хранению продуктов»
- «Санитарно-гигиенические требования к продуктам»
- «Приемы работы с ножом и приспособлениями»
- «Суточные нормы витаминов»
- «Пищевые вещества»
- «Классификация блюд»
- «Блюда из круп»
- «Изделия из теста»
- «Сладкие блюда»
- «Блюда из молочных продуктов»
- «Холодные блюда»
- «Блюда из черствого хлеба»
- «Первичная обработка овощей»
- «Приготовление блюд из яиц»
- «Приготовление бутербродов»
- «Рыбные полуфабрикаты»
- «Мясные полуфабрикаты»

СОГЛАСОВАНО

Протокол № 1 заседания МО учителей  
технологии  
ГКОУ школы №15 г.Славянска-на-Кубани  
от «28» августа 2024 года

\_\_\_\_\_ Мищенко Л.П.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Глазунова А.А.  
«29» августа 2024года