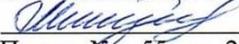


Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Усолье-Сибирское»
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье- Сибирское)

Рассмотрено
На заседании ШМО
Протокол №1 от 23.08.2024г.
Руководитель ШМО
 /Рыкова Н.С./

Согласованно
Педагогическим советом ГОКУ
СКШ № 1 г.Усолье- Сибирское
Протокол № 1 от 26.08.2024г.

Утверждаю
Приказом директора
ГОКУ СКШ №1 г. Усолье- Сибирское
 Н.В. Мигунов
Приказ № 55 от 27.08.2024г.

Рабочая программа
по учебному предмету «Труд (технология)» Поварское дело
для 5 класса

Программу составила:
Лазарева Н.А.
учитель

г. Усолье- Сибирское
2024 – 2025 г.

АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

Поварское дело

предметная область: «Технология»

Труд (технология) поварское дело

(в соответствии с ФГОС вариант 1)

Класс: 5

Составитель: Лазарева Н.А.

Количество часов за год: всего 198 часов; в неделю 6 часов.

Планирование составлено на основе:

1 Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) - пр. Министерства образования и науки № 1599 от 19.12.2014

2.Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования, разработанной на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15)

I. Целевой раздел

I.1 Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена для обучающихся 5 класса в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом учебного плана ГКОУ РМ «Инсарская общеобразовательная школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» на 2020 – 2021 учебный год и индивидуальных и психофизических особенностей обучающихся и следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014.

2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа (ПрАООП) на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15)

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования от 30 августа 2013 г. № 1015.

4. Приказ Минобрнауки РФ от 10.04.2002 N 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».

I.2 Общая характеристика учебного предмета.

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

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

Задачи:

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

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

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

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

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе. Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

I.3 Описание места учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет профильный труд «Поварское дело» относится к образовательной области – Технология.

Рабочая программа для 5 класса рассчитана на 198 часов, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

II. Содержательный раздел

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

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.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

II.2. Программа формирования базовых учебных действий.

Регулятивные БУД:

- 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 БУД:

- 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 БУД:

- 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 некоторые 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.
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

II.3. Содержание учебного предмета

1. Место приготовления еды (зона практических действий)

• Правила поведения

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

• Кухонные принадлежности.

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

• Правила пользования и ухода за посудой.

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов. Сравнить различные способы мытья посуды: в раковине - посудомоечной машине.

- **Бытовая техника** (посудомоечная машина, кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель) Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

- **Практические работы**

Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда «Поварское дело» с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

2. Правила оказания медицинской помощи.

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

3. Личная гигиена

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

4. Питание.

- **Физиология питания**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

- **Бутерброды и горячие напитки.**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

- **Блюда из овощей и фруктов**

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять

последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Определять место расположения рецепта в книге. Уметь правильно произвести расчёт салата по калькуляции.

• **Блюда из яиц.**

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

• **Молоко и молочные продукты.**

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и 10 сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

• **Крупы. Блюда из круп.**

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления молочного супа. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества каши. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

• **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

II.4. Система оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета «Поварское дело»

Учитывая степень обученности, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся. Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

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

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 5 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

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

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

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

Организация труда

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.

Приемы труда

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Качество изделия (работы)

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

III. Организационный раздел

III.1 Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Изучаемый раздел/ тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Кол-во часов	Результаты
I четверть			48	
1 2.	Вводный урок История появления поварского дела и кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	1 1	Проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности, понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
3. 4.	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ.	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.	1 1	Соблюдать правила техники безопасности
5. 6.	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда.	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного.	1 1	Уметь организовать свое рабочее место
7-8	Практическая работа «Организация рабочего места»	Выполнение практической работы	2	Уметь организовать свое рабочее место
9. 10.	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок.	Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи. Знакомство с маркировкой разделочных досок.	1 1	Соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи
11. 12.	Пищевые отравления и меры их предупреждения.	Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного.	2	Уметь предупредить пищевые отравления
13. 14.	Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне». Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ».	1 1	Соблюдать технику безопасности и охрану труда при выполнении кулинарных работ
15. 16.	Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой.	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки». Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды. Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося.	1 1	Уметь выбирать средства для ухода за посудой

	Техника безопасности при использовании химических средств.	Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды.		
17. 18.	Посуда для кухни и уход за ней. Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой.	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов. Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой.	1 1	Уметь выбирать средства для ухода за посудой, знать и применять в быту способы ухода за посудой.
19-20.	Практическая работа «Уход за столовой посудой»	Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой	2	
21. 22	Профессия-повар. Личная гигиена повара.	Просмотр видеофрагмента «Профессия- повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	1 1	Знать профессию повара
23. 24	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности.	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Наблюдение за работой шеф - повара и помощниками повара. Обсуждение и анализ увиденного. Повторение правил и приёмов соблюдения личной гигиены.	1 1	Иметь представления об организации работы школьной столовой
25. 26	Посудомоечная машина. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной.	Обсуждение проблемной ситуации. Чтение и анализ текста «Правила ухода». Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь.	1 1	Иметь представления о посудомоечной машине, знать технику безопасности при пользовании
27-28	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с порой на инструкцию. Выполнение и анализ практической работы	2	Уметь пользоваться посудомоечной машиной
29. 30	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.	Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь	1 1	Знать группы продуктов питания, значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека
31. 32.	Режим питания. Правила рационального питания на каждый день. Практическая работа «Составление рационального питания на день»	Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик. Выполнение практической работы с опорой на карточку -иллюстрацию «Примерное меню на день». Запись в рабочую тетрадь обучающегося	1 1	Соблюдать режим питания в быту
33. 34.	Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба. Практическая работа «Запись рецепта освежить чёрствый хлеб»	Просмотр видеофрагмента «История хлеба – в России». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста с последующим выделением главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба. Просмотр видеоматериала. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося	1 1	Знать полезные свойства хлеба

35.	Бутерброды. История возникновения бутербродов.	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Чтение текста с выделением главного о значении бутербродов в питании. Работа с таблицей «Виды бутербродов».	1	Знать значение бутербродов в питании и виды бутербродов
36.	Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов.		1	
37.	Классификация бутербродов по способу приготовления.	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закулочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся.	1	Знать классификацию бутербродов.
38.	Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах.	Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах	1	Уметь оказать первую помощь при порезах
39.	Бутерброды. Требования качеству готовых бутербродов.	Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение анализ технологии приготовления бутербродов.	1	Знать технологию приготовления бутербродов
40.	Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов.	1	
41-42.	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	2	Уметь приготовить горячий бутерброд
43.	Тостер: устройство, набор функций, режим работы.	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при использовании тостера»	1	Иметь представление о тостере
44.	Техника безопасности при использовании тостера.	Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер».	1	
45.	Практическая работа «Приготовление тостов».	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы.	1	Уметь приготовить тосты
46.	Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах.	1	
47-48.	Тестовая работа по итогам I четверти.	Выполнение тестовых заданий	2	
II четверть.			44 ч.	
49.	Сервировка стола.	Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры».	1	Знать правила этикета.
50.	Правила этикета.	Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.	1	
51-52.	Последовательность сервировки стола.	Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов этикета.	2	Знать последовательность сервировки стола.
53.	Салфетки. Виды салфеток.	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём.	1	Знать значение салфеток для сервировки стола
54.	Значение салфеток для сервировки стола.	Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола.	1	
55.	Способы складывания салфеток и их расположение.	Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы.	1	Уметь складывать салфетки различными способами
56.	Практическая работа «Складывание салфеток»		1	

57. 58.	Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков.	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека.	1 1	Знать полезные свойства напитков
59. 60.	Практическая работа «Определение напитков по цвету, вкусу». Дегустация. Оценка качества	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки»	1 1	Уметь различать напитки
61. 62.	Электрический чайник. Термопот Правила эксплуатации электрического чайника и термопота. Соблюдение правил безопасности.	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Правила эксплуатации электрического чайника». Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум», «максимум».	1 1	Знать правила эксплуатации электрического чайника
63-64.	Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы.	2	Уметь работать по технологической карте, анализировать
65. 66.	Чай, его пищевая ценность. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания чая. Правила подачи чая.	Просмотр видеотрейлера «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов чая. Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного.	1 1	Знать полезные св-ва чая
67. 68.	Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы	Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов заваривания чая обучающимися. Анализ вкусовых качеств чая.	1 1	Уметь заваривать чай
69. 70	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая.	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю.	1 1	Уметь сервировать стол
71-72.	Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Выполнение практической работы по технологической карте. Обсуждение и анализ выполненной работы.	2	
73. 74	Какао. Технология приготовления какао. Подача напитка. Первая помощь при ожогах.	Просмотр видеотрейлера «Приготовление какао». Формирование правил по технологии приготовления какао, на основе анализа предложенного учителем материала. Работа с иллюстрациями: правила и техника подачи какао.	1 1	Знать технологию приготовления какао
75. 76.	Практическая работа «Приготовление какао с молоком». Дегустация. Оценка качества работы	Чтение технологической карты. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	1 1	Уметь читать технологическую карту
77. 78	Овощи. История происхождения овощей. Пищевая (питательная) ценность овощей.	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Работа с таблицей «Питательная ценность овощей». Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей. Работа с иллюстрацией «Советы правильного питания». Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала.	1 1	Знать овощи

		Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса.		
79. 80.	Овощи в кулинарии. Способы хранения овощей.	Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста о выборе признаков несвежих овощей. Запись признаков в рабочую тетрадь. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Наблюдение за демонстрацией учителя подготовки корнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу. Работа с карточкой: назвать способы хранения подготовленных овощей.	1 1	Знать признаки свежих овощей
81. 82	Овощи. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Работа по таблице «Классификация овощей». Первичное закрепление с проговариванием. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	1 1	Знать классификацию овощей
83. 84.	Овощи. Томатные, бобовые, тыквенные, листовые.	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.	1 1	Знать классификацию овощей
85-86.	Практическая работа «Определение овощей по внешнему виду, вкусу, цвету»	Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.	2	Уметь определять овощи по внешнему виду
87. 88.	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Паслёновые, пряные овощи и травы. Специи. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салатно-шпинатные овощи». Выполнение практической работы. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.	1 1	Знать классификацию овощей
89-90.	Тестовая работа по итогам II четверти	Выполнение тестовых заданий (выбор правильного ответа теоретической части теста)	2	

91.	Холодильник. Назначение. Устройство.	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода. Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной работы. Повторение приёмов укладывания разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы	1	Уметь правильно укладывать продукты в холодильник
92.	Правила безопасности при эксплуатации холодильника. Практическая работа «Разложи правильно продукты»		1	
III четверть.			62 ч.	
93.	Первичная обработка овощей.	Работа с плакатом «Первичная обработка овощей». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывка и нарезка. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Запись в рабочую тетрадь правил обработки овощей.	1	Знать первичную обработку овощей
94.	Общие правила механической кулинарной обработки овощей.		1	
95-96.	Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов.	Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи». Выделение главного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией учителя обработки листовых и пряных. Обсуждение и анализ действий.	1 1	Знать первичную обработку овощей
97.	Первичная обработка овощей.	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды и клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка.	1	Знать первичную обработку овощей
98	Последовательность и правила Первичной обработки овощей: Корнеплоды и клубнеплоды.		1	
99-100	Практическая работа «Обработка свёклы, моркови, картофеля»	Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки картофеля и корнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.	2	Знать первичную обработку овощей
101.	Первичная обработка овощей.	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные, луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Разграничение понятий по обработке лука и капусты.	1	Знать первичную обработку овощей
102	Последовательность и правила Первичной обработки овощей: капустные, луковичные		1	
103.	Практическая работа «Обработка лука, чеснока, капусты».	Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.	1	Знать первичную обработку овощей
104	Оказание первой помощи при порезах		1	
105.	Правила измельчения овощей.	Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Выполнение задания по карточке-рисунок: укажи форму нарезки овоща. Запись форм нарезки в тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя инструментов и приспособлений для	1	Соблюдать технику безопасности при нарезки овощей
106	Формы нарезки. Инструменты и приспособления Для нарезки.		1	

	Техника безопасности с режущими инструментами.	нарезки. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами.		
107. 108.	Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей.	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.	1 1	Знать простые формы нарезки овощей
109- 110.	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	Запись в рабочую тетрадь простых форм нарезки овощей. Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами. Выполнение практических действий с комментированием и анализом действий.	2	Знать простые формы нарезки овощей
111. 112	Кухонный комбайн, устройство, Основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.	Знакомство с кухонным комбайном: назначение, описание, устройство, принцип работы. Беседа о подготовке кухонного комбайна к работе. Запись полезных советов при использовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося. Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна».	1 1	Знать назначение, принцип работы кух.комбайна, техн.без-ти
113. 114	Подготовка кочана капусты к Выполнению практической работы. Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	Беседа с элементами демонстрации учителя подготовки кочана капусты к нарезке кухонным комбайном. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке. Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы	1 1	Знать последовательность нарезки капусты кух.комбайном
115. 116	Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами.	Выполнение задания по карточкам- картинкам «набор инструментов для вырезания». Чтение инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами».	1 1	Знать кухонные инструменты
117. 118.	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов(варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей.	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ».	1 1	Знать значение и виды тепловой обработки продуктов
119- 120.	Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов».	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.	2	Уметь делать тепловую обработку продуктов
121- 122.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	2	Знать технологию приготовления салатов из варёных овощей
123. 124.	Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества.	Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы	1 1	Уметь готовить салаты из варёных овощей
125. 126	Винегрет. Технология приготовления салата из варёных овощей.	Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления винегрета. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного	1 1	Уметь готовить салаты из варёных овощей

		опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.		
127.	Практическая работа «Приготовление винегрета».	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета».	1	Уметь готовить винегрет
128.	Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы	1	
129.	Салат из свежих овощей.	Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты».	1	
130.	Технология приготовления салата из свежих овощей.	Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты.	1	
131.	Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.	Составление технологической схемы приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата. Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».	1	Уметь готовить салат из капусты
132.	Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества	Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы	1	
133.	Фрукты.	Просмотр видеофрагмента «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание, история происхождения. Беседа, с элементами демонстрации фруктов, о полезных свойствах фруктов и влиянии на организм человека. Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие. Работа с карточкой «Правила подачи фруктов на стол».	1	Знать фрукты
134.	Как подать к столу фрукты.	Повторение приёмов подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты»	1	
135.	Использование фруктов в кулинарии.	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата.	1	Знать фруктовые салаты
136.	Фруктовые салаты.		1	
137.	Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом».	Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата. Работа с карточками-картинками «Ножи для чистки и резки фруктов». Чтение рекомендаций по подготовке фруктов. Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом.	1	Уметь готовить фруктовые салаты
138.	Дегустация. Оценка качества.	Анализ качества выполненной работы	1	
139.	Блюда из яиц. Полезные свойства.	Просмотр видеоматериала «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет. Поиск в тексте информации о полезных свойствах яиц. Запись в рабочую тетрадь.	1	Знать полезные свойства яиц
140.	Значение яиц в питании человека		1	
141.	Виды и категории яиц.	Изучение памятки «Как правильно выбирать яйца». Беседа, с элементами демонстрации учителя, способов определения свежести яиц. Повторение приёмов за учителем. Зарисовка строения яйца птицы, указать из чего состоит яйцо. Выполнение практической работы «Строение яйца». Анализ выполненной работы.	1	Знать виды и категории, хранение яиц.
142.	Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц.		1	
143.	Способы определения свежести яиц.	Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести яиц.	1	Уметь определить свежесть яиц
144.	Практическая работа «Определение качества яиц при погружении в воду; при разбивании яйца»	Работа по карточке «Как выбрать яйца: по свежести, по размеру». Выполнение практической работы «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца». Запись результатов практической работы в рабочую тетрадь обучающегося	1	
145.	Блюда из яиц.	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц.	1	Знать блюда из яиц
146.	Использование яиц в кулинарии.	Изучение карточки «Маркировка куриных яиц». Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами.	1	

147-148.	Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую в «мешочек»»	Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую». Анализ выполненной работы	2	Уметь готовить яйца
149.150	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы, глазуньи, омлета натурального.	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница, глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь.	1 1	Знать блюда из яиц
151-152.	Тестовая работа по итогам III ч.	Выполнение тестовых заданий (выбор правильного ответа теоретической части теста)	2	
153.154.	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального». Дегустация. Оценка качества	Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц». Запись рецепта «Приготовление омлета натурального». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с варочной панелью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	1 1	Уметь готовить яйца
IV четверть			44 ч.	
155.156.	Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов. Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамины А, В1.. Заполнение карточки «Полезные свойства молока». Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение.	1 1	Знать значение молочной продукции для человека
157.158.	Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов.	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топленое молоко. Работа со словарём «пастеризация», «стерилизация», «топленое молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко- молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал	1 1	Знать виды молока
159-160.	Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции»	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока»	2	Уметь различать виды молока
161-162.	Молоко. Тепловая обработка молока.	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топленое молоко. Работа со словарём «пастеризация», «стерилизация», «топленое молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко-молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал	2	Знать тепловую обработку молока

163-164.	Практическая работа «Кипячение молока»	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.	2	Уметь кипятить молоко
165. 166.	Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов.	Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видеофрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных продуктов.	1 1	Знать виды кисломолочной продукции
167-168.	Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов»	Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Анализ действий выполненной работы.	2	Уметь различать кисломолочные продукты
169-170.	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.	2	Знать блюда из молока
171. 172.	Практическая работа «Приготовление молочного супа». Дегустация. Оценка качества работы	Изучение технологической схемы приготовления молочного супа. Выполнение практической работы «Приготовление молочного супа». Анализ выполненной работы.	1 1	Уметь приготовить молочный суп
173. 174.	Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу.	Знакомство с варочной панелью: описание, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию варочной панелью. Беседа о кухонной утвари для варочной панели и что может случиться при неправильном выборе посуды. Работа со словарём: «стеклокерамика». Чтение текста и формирование правил ухода за варочной панелью. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	1 1	Знать принцип работы варочной панели
175-176.	Практическая работа «Наблюдение за работой варочной панели в процессе кипячения воды»	Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании варочной панелью. Повторение приёмов включения и выключения варочной панели. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	2	Знать правила ТБ и ОТ знать крупы
177. 178.	Крупы. Виды и свойства круп. Использование круп в кулинарии.	Просмотр видеофрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии». Поиск информации о полезных свойствах каш. Нахождение информации в карточках -	1 1	Уметь различать крупы

		иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш». Игровая ситуация «Угадай по описанию».		
179-180.	Практическая работа «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа»	Выполнение и анализ практической работы	2	Уметь различать крупы
181.182.	Блюда из круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая)	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая	1 1	Знать как готовить крупы к варке
183.184.	Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи.	Просмотр видеофрагмента «Как греча на Русь пришла». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов гречневой крупы: зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые. Работа со словарём: ядрица, «сечка». Знакомство с полезными свойствами: укрепляет иммунитет, улучшает кровообращение, улучшает состояние кожи и волос. Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам -иллюстрациям.	1 1	Знать полезные свойства гречки
185.186.	Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»	Чтение текста «Подготовка крупы к варке». Работа с технологической схемой приготовления пшённой каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	1 1	Уметь готовить гречневую кашу
187.188.	Пшеничная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшеничной крупы.	Просмотр видеоматериала «Пшеничная крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшеничной крупы: обмен веществ, витамин Д, укрепляет ногти и волосы, лечит сердечные заболевания. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из пшеничной крупы по карточкам -иллюстрациям. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшеничной крупы. Поиск в тексте информации о сроках и условиях хранения пшеничной крупы.	1 1	Знать полезные свойства пшеники
189.190	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Качество приготовления каши.	Игровая ситуация. Слушание отрывка из рассказа Носова «Мишкина каша». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В1, В2, В6, Е, минеральные вещества. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы»	1 1	Знать полезные свойства манки

191.	Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши».	Изучение технологической схемы приготовления манной каши.	1	Уметь готовить манную кашу
192.	Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	1	
193-194.	Тестовая работа по итогам IV четверти	Выполнение тестовых заданий	2	
195.	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда.	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете.	1	Знать ТБ и ОХ в каб.труда
196	Соблюдение правил личной гигиены	Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности	1	
197-198.	Итоговая тестовая работа.	Выполнение итоговых тестовых.	2	

III.2 Материально – техническое обеспечение образовательного процесса

1. Дидактическая среда

1 Учебная зона:

Стол учителя

Модульные столы, стулья

Компьютер

Принтер

Ноутбук

Интерактивная доска

Магнитная доска

Тумба для плакатов и таблиц

Шкафы для посуды

2 Зона практических действий:

Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол

Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, посудомоечная машина, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф

Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз: чайный, кофейный, столовый, модели мер

3 Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Комплект таблиц по кулинарии

4 Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

Список литературы

1. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

4. Повар.Учеб.пособие для уч.сяпроф.училищ, лицеев и курсовых комбинатов/В.А.Барановский, Л,Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г

5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,О.М.Голованов.М.: «Академия»,2003г.

Список литературы для педагога:

6. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2006г.

7. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.

8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Список литературы для учащихся:

9. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.

10. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.

11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.

12. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

Интернет-сайты:

13. <http://superscook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

14. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

15. <http://www.restoran.ru>;

16. <http://www.povarenok.ru>

17. <http://www.frio.ru> и другие

