

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Кировградская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

Принято:
Педагогическим советом школы
Протокол заседания
№ 1 от «29» 08.2023г.



Утверждаю:
Директор школы
Парфютина О.В.
Приказ № 97 от «31» 08.2023г

Рабочая программа
Предметная область:
«Технологии»
«Кулинария»
для обучающихся 9 «А» класса

Составитель:
Калнина Наталья Николаевна

2023г.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинария)» составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат», с учетом учебного плана ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» на 2023 – 2024 учебный год, индивидуальных и психофизических особенностей обучающихся

Учебный предмет «Профильный труд» (Кулинария)» 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 «Кулинария» 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 «Кулинария» 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.

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

Рабочая программа для 9 класса рассчитана на 330 часов, реализуется 10 ч. в неделю, в течение 33 учебных недель.

Поправка: со второго модуля 1 час в неделю, по пятницам, отводится на внеурочную деятельность по профориентации «Россия- мои горизонты (город мастеров)» (см. приложение)

Рабочая программа составлена с учетом материально-технической базы образовательного учреждения.

Реализация данной программы проходит в кабинете кулинарии. Оснащение и материальная база соответствует требованиям к оборудованию данного кабинета.

Профессионально-трудовая подготовка умственно отсталых учащихся базируется на общих принципах обучения, но имеет и свои специфические особенности, в частности носит коррекционную направленность, то есть предполагает максимально возможное

исправление недостатков развития личности школьников. К специфическим задачам обучения труду учащихся в первую очередь относится развитие общетрудовых умений и сознательное овладение приемами работы.

При реализации данной программы используются следующие формы обучения:

- фронтальная;
- групповая;
- индивидуальная.

Методы обучения:

- словесные: рассказ, беседа, работа с учебником, литературой;
- наглядные: демонстрация плакатов, таблиц, натуральных образцов, показ трудовых приемов, экскурсии, наблюдения, использование ТСО;

- практические: упражнение, работа с карточками, тестами, практические работы, самостоятельная работа, деловые игры.

Наряду с традиционными методами обучения в 9 классе применяется метод проектов. В течение года учащиеся выполняют три проекта. По проекту понимается творческая законченная работа, соответствующая возможностям учащегося.

Для усвоения знаний, умений и навыков обучающихся используются следующие методы контроля: тестирование, устный и письменный контроль, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа.

Виды контроля:

- вводный;
- текущий;
- тематический;
- итоговый.

В процессе реализации программы прослеживаются межпредметные связи: математикой, русский язык, литература, история, изобразительное искусство, естествознание.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психологических особенностей развития учащихся.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельному труду, на формирование у них общетрудовых знаний и умений, на расширение кругозора о значении питания в жизни и деятельности человека, формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, о культуре питания, формирование умений приготовить блюдо, эстетически оформить их, проявить элементы творчества при оформлении и украшении блюд.

Теоретический материал проводится с использованием наглядных пособий: плакатов, цветных иллюстраций, технологических карт, иллюстраций, натуральных образцов, схем приготовления блюд. Теоретический материал соответствует содержанию практических работ. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда. Цель данных работ заключается в практической отработке учащимися приемов и навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретического материала, а так же ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием. Занятия направлены на воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, экономное и бережное отношение к продуктам, воспитание желания и стремления приготовления доброкачественной пищи.

При выполнении практических работ учащиеся используют инструкционно-технологические карты, которые включают в себя норму продуктов, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда. Форма промежуточного контроля: тестовые задания, самостоятельные работы, контрольные работы, практические работы.

Форма промежуточного контроля: тестирование, самостоятельные практические работы, контрольные работы по итогам изучения тем.

По итогам четверти проводятся проверочные работы.

По окончании курса обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части, а также сдают экзамен по предмету «Профильный труд (Кулинария)».

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения «Кулинарии» ученик должен знать/понимать

*правила безопасной работы режущими инструментами, с горячими жидкостями;

- механическую, кулинарную обработку овощей;

*основные сведения о гигиене и санитарии;

- правила техники безопасности на кухне;
- способы заготовки продуктов впрок, сроки и условия хранения консервов
- способы мытья посуды с применением моющих средств, правила сервировки стола с учетом меню;
- новый познавательный материал о пищевых жирах, вкусовых товарах, молоке и молочно-кислых продуктах, об использовании черствого хлеба, охране труда на предприятиях,
- назначение блюд лечебного питания
- кулинарную тепловую обработку продуктов, которые необходимы для изучения тем по приготовлению блюд
- виды теста, технологии приготовления изделий из теста.
- технологию приготовления блюд из рыбы и мяса, обработку рыбы и мяса
- особенности приготовления блюд русской кухни.
- технологию приготовления блюд из грибов, овощей, блюд на пару.
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- кулинарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
- назначение трудового законодательства.

уметь

- соблюдать санитарно- гигиенические навыки и технику безопасности при работе с электроплитой, режущими инструментами, горячими жидкостями
- производить кулинарную тепловую обработку продуктов
- заготавливать овощи впрок
- приготовить блюдо по рецепту
- проводить первичную обработку мяса, рыбы
- готовить изделия из теста

- различать и готовить супы
- соблюдать требования и сроки хранения продуктов и готовой продукции
- уметь составлять трудовой договор при устройстве на работу.

Содержание учебного предмета.9 кл

1.Вводное занятие. (4ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и модуль. Правила поведения и безопасной работы в мастерской.
Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

2. Повторение (7 час)

Обработка овощей (картофеля, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых) -2час.

. Простые формы нарезки и их кулинарное использование.-2 час.

Супы -2 час.(Технология приготовления заправочных супов: щи, борщи, рассольники, с крупами, макаронными изделиями)

3. Заготовка овощей, ягод, фруктов. (26ч.)

Основные теоретические сведения:

Технология приготовления овощных салатов: морковь маринованная, морковь соленая, маринованный лук, икра универсальная, салат свекольный « Бордо», салат « Кабачок», аджики. Рецептуры приготовления повидло из яблок.

Приготовление компотов ассорти.

Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации. Последовательность обработки овощей, правила укладывания овощей, приготовление маринада. Технологию приготовления салатов, компотов ассорти,	Подобрать по рецепту продукты, взвесить овощи. Подготовить овощи и фрукты, тару для консервирования. Укладывать овощи в банки, приготовить маринад, залить в банки, закатать. Определить качество овощей. Произвести первичную обработку. Нарезать овощи для приготовления овощных консервов. Закладывать овощи и фрукты в определенной последовательности по рецепту. Стерилизовать банки с салатом, закатать крышками.

повидло из яблок.	Определить качество овощей, произвести первичную обработку,
-------------------	---

Практические работы:

- приготовление моркови маринованной, моркови соленой, маринованного лука, икры универсальной, салата свекольного, салата из кабачков, повидло из яблок, компота ассорти.

4. Блюда из грибов. (6 час)

Основные теоретические сведения:

Виды грибов, механическая кулинарная обработка свежих, сушеных грибов. Блюда из грибов: первые блюда, вторые блюда, салаты с грибами.

Технология приготовления, оформление, отпуск.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Правила обработки грибов. Технологию приготовления блюд из грибов. ТБ при приготовлении блюд.	Производить первичную обработку грибов.. Готовить блюда из грибов используя инструкционно - технологические карты и наглядный материал. Органолептически оценивать качество блюд. Правильно подавать блюда.

практическая работа: приготовление первых блюд с грибами, плов с грибами, картофель жареный с грибами, салаты с грибами

5. Сладкие блюда и напитки (22 час.)

Основные теоретические сведения:

Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда: компоты, кисели из свежих и сушеных фруктов и ягод, из соков, сиропов, молока. Технология приготовления, оформление, отпуск.

Горячие сладкие блюда. Технология приготовления, оформление, отпуск.

Блюда из концентратов. Технология приготовления, оформление, отпуск.

Горячие напитки: кофе, чай, какао. Холодные напитки. Рецептура, технология приготовления, оформление, отпуск.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Классификацию сладких блюд и напитков. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Технологию приготовления компотов, киселей из свежих и	Готовить компоты, кисели из свежих и сушеных ягод, фруктов, концентратов, соков. Готовить горячие сладкие блюда и напитки, используя инструкционно - технологические карты и наглядный материал.

сушёных ягод, соков. Технологию приготовления горячих сладких блюд. Технологию приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао), холодных напитков(квас, апельсиновый, клюквенный) ТБ при приготовлении сладких блюд и напитков.	Органолептически оценивать качество блюд. Правильно подавать блюда.
---	---

практическая работа:

- приготовление компота из сухофруктов.
- приготовление компота из свежих фруктов и ягод
- приготовление компота из мороженных и сушеных ягод
- приготовление киселя: из варенья, концентратов
- приготовление какао, кофе, чая
- приготовление горячих сладких блюд.
- приготовление холодных напитков

6. Творческая проектная деятельность (6 час.)

Проектная деятельность по теме: « Здоровый обед для всей семьи»

Подбор продуктов для приготовления обеда с учетом вкусов членов семьи.

Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола.

7.Проверочная работа

8. Практическое повторение 15 час.

Приготовление:

- Супов- 5 час.
- блюд из овощей- 4 час.
- блюда из круп- 4 час.
- уборка кухни- 2 час.

9 .Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть.

Правила поведения и безопасной работы в мастерской.

Санитарно- гигиенические требования.

Организация рабочего места.

10 . Повторение (6 час)

Блюда из яиц- 2 час (Технология приготовления вареных яиц, омлетов, яичницы- глазуньи)

Блюда из творога- 2 час.(Технология приготовления вареников, запеканки)

11. Кухня разных народов (36 час.)

Основные теоретические сведения:

Познавательный материал об особенностях приготовления блюд украинской, белорусской, узбекской, казахской кухонь. Технология приготовления блюд, правила подачи, требования к качеству.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Особенности приготовления блюд, названия их.	Приготовить блюдо по рецепту. .Органолептически оценивать качество блюд. Правильно подавать блюда.

практическая работа:

приготовление блюд:

- борщ украинский с помпушками

-драннки

-баурсаки

12.Основы лечебного питания (30 час)

Основные теоретические сведения:

Понятие диетическое питание. Характеристика диет, их назначение. Особенности приготовления диетических блюд. Холодные диетические блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда и напитки. Порядок хранения, раздачи и отпуска диетических блюд.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Основы лечебного питания. Особенности приготовления диетических блюд. ТБ при приготовлении диетических блюд.	Готовить блюда лечебного питания: супы, салаты, вторые блюда, витаминные напитки, используя инструкционно-технологические карты и наглядный материал. Органолептически оценивать качество блюд. Правильно подавать блюда лечебного питания.

практические работы:

- приготовление салатов: свекла со сметаной, морковь с яблоками;

- приготовление супов: борщ, суп слизистый из рисовой крупы;
- приготовление вторых блюд: пюре картофельное с морковью, плов из рисовой крупы с фруктами, котлеты паровые;
- приготовление сладких блюд и напитков: витаминный напиток из шиповника, рисовый отвар с ягодами.

13. Творческая проектная деятельность (11час.)

Проектная деятельность по теме: « Праздничный новогодний стол»

Подбор продуктов для приготовления праздничного новогоднего стола.

Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом.

14.Проверочная работа

15. Практическое повторение 13 час.

- составление меню-1 час.
- приготовление блюд из макаронных изделий- 4час.
- приготовление блюд из рыбы 2 час
- приготовление супов- 6 час.

16.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть.

Правила поведения и безопасной работы в мастерской.

Санитарно- гигиенические требования.

Организация рабочего места.

17. Повторение (4 час)

Блюда из рыбы – 4 час.(Технология приготовления жареной рыбы, тушеной, котлетной массы из рыбы)

18. Блюда из мяса(30 час)

Основные теоретические сведения:

Значение мясных горячих блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.

Варка мясных продуктов, её особенности. Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Жарка мяса, её способы. Блюда из жареного мяса порционными крупными и мелкими кусками, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Запечённые мясные блюда, технология приготовления, отпуск.

Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления, отпуск.

Блюда из субпродуктов, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Классификацию блюд из мяса. Технологию приготовления блюд из мяса, с/х птицы, котлетной массы. ТБ при приготовлении блюд из мяса.	Приготовить блюда из отварного, жареного, тушёного мяса, запеченные мясные блюда, из сельскохозяйственной птицы, блюда из котлетной и рубленой массы, используя инструкционно-технологические карты и наглядный материал. Органолептически оценить качество блюд. Подать блюдо.

практические работы:

- приготовление поджарки;
- приготовление плова;
- приготовление жаркого по- домашнему;
- приготовление гуляша;
- приготовление запеканки картофельной с мясом;
- приготовление макаронника с мясом;
- приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них;
- приготовление печени по- строгановски.
- блюда из птицы

19.Изделия из теста (32 час.)

Основные теоретические сведения:

Технология приготовления пряников. Рецептуры приготовления пряников.

Технология приготовления сладких пирогов. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления хвороста. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления кексов. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления песочного печенья. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления вафельных трубочек. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления тортов скорого приготовления. Рецептуры приготовления.

Технология приготовления сладкой колбасы. Рецептуры приготовления.

Требования к качеству , условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Правила безопасности при приготовлении хлебобулочных изделий. -Использование механических и электробытовых приборов при приготовлении блюд.	Используя рецепт приготовить изделие. Определить качество приготовления, подать блюдо.

практические работы:**Приготовление:**

- пряников
- морковного пирога
- пирога с яблоками
- вафельных трубочек
- хвороста
- кекс с морковью
- песочного печенья
- сладкой колбасы
- торта

20.Пищевые жиры (6 час.)**Основные теоретические сведения:**

Виды жиров по происхождению: растительные, животные, комбинированные, их использование в кулинарии.

Растительные масла: производство, виды масел, требования к качеству, упаковка.

Масло коровье: производство, виды сливочного масла, требования к качеству, упаковка и хранение.

Маргарин, кулинарные жиры: виды, требования к качеству, упаковка и хранение.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Виды жиров, требования к качеству, правила хранения. Использование жиров для приготовления блюд.	Определить вид жиров, использовать по назначению для приготовления блюд. Определить качество жиров.

Демонстрация:

- упаковок жиров, видов жиров

Практическая работа:

- определение качества жиров.

21. Творческая проектная деятельность (6 час.)

Проектная деятельность по теме: « День рождения подруги, друга»

Подбор продуктов для приготовления праздничного стола.

Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом.

22. Проверочная работа**23.Практическое повторение 19 час.**

- Приготовление блюд из овощей- 5 час.
- приготовление супов 4 час.
- приготовление каш- 4 час.
- приготовление салатов и винегрета 4 час
- уборка кухни -2 час.

24.Вводное занятие. (2ч.)**Основные теоретические сведения:**

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть.

Правила поведения и безопасной работы в мастерской.

Санитарно- гигиенические требования.

Организация рабочего места.

25. Повторение (4 час)

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. -4 час. (Виды круп, технология приготовления биточков из крупы, макарон с овощами, бобовых с жиром)

26. Блюда на пару (18час.)**Основные теоретические сведения:**

Значение приготовления блюд на пару. Устройство пароварки. Технология приготовления блюд из овощей, рыбы, десертов, изделий из теста.

Правила подготовки продуктов, закладка, время варки.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Значение для питания человека блюд приготовленных на пару. Правила пользования пароварки. Технологию приготовления блюд на пару. Требования к качеству.	Пользоваться пароваркой. Прочитать рецепт, приготовить блюдо. Соблюдать правила безопасности при приготовлении блюда.

практическая работа:

приготовление блюд на пару

27.Охрана труда в общественном питании (14час.)

Основные теоретические сведения

Основные законодательные положения и организации охраны труда. Рабочее время и время отдыха. Организация охраны труда.

Производственный травматизм и профзаболевания.

Техника безопасности: электробезопасность, пожарная безопасность, требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Правила соблюдения ТБ. Назначение инструктажей. Причины возникновения производственного травматизма, пожара.	Соблюдать ТБ, электробезопасность, пожарную безопасность.

28.Вкусовые товары(10 час.)

Основные теоретические сведения

Виды пряностей и приправ. Использование их в кулинарии.

Поваренная соль. Виды. Правила хранения.

Пищевые кислоты. Использование уксусной и лимонной кислоты.

Крахмал. Сахар. Виды. Правила хранения.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
---------------	---------------

Виды пряностей и приправ. Правила использования различных видов для приготовления блюд. Правила хранения соли, сахара, крахмала. ТБ при использовании уксусной кислоты при приготовлении блюд.	Определить на вид пряности и приправы. Определить качество и вид соли, сахара, крахмала. Соблюдать ТБ при использовании уксусной кислоты.
--	---

29. Трудовое законодательство(12 ч.)

Основные теоретические сведения

Трудовой кодекс. Основные трудовые права и обязанности рабочих и служащих. Трудовой договор. Трудовая дисциплина. Отстранение от работы. Охрана труда. Труд молодежи и женщин.

Предметные результаты обучения:

Должен знать	Должен уметь:
Назначение трудового кодекса. Порядок оформления трудового договора. Основные трудовые права и обязанности рабочих и служащих.	Писать заявление о приеме на работу, соблюдать трудовую дисциплину.

30.Проверочная работа за год

31.Повторение 41 час.

- Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов-3 час.
- Приготовление супов - 4час.
- Приготовление блюд из овощей -4 час.
- Приготовление горячих напитков -2 час.
- Приготовление салатов -4 час.
- Приготовление блюд из рыбы -2 час.
- Приготовление блюд из мяса -2 час
- Приготовление блюд из макаронных изделий-4час.
- Приготовление блюд из творога - 2 час.
- Приготовление изделий из теста - 4 час.
- Приготовление блюд из яиц - 2час
- Обработка рыбы – 2 час.

- Приготовление холодных напитков- 2 час.
- Сервировка стола -2 час.
- Уборка кухни – 2 час.

32.Итоговое занятие 2 час.

Подведение итогов за год. Тестирование учащихся.

**Календарно- тематическое планирование уроков
предмет: Технология (кулинария) 9 «А» класс**

количество часов: всего 340 часов ; в неделю 10 час.

Тематический план

№	Раздел темы	Кол- во часов всего
	1 триместр	103ч
1	Вводное занятие	4
2	Повторение	6
3	Заготовка овощей, ягод, фруктов	26
4	Блюда из грибов	6
5	Сладкие блюда и напитки	22
6	Творческая проектная деятельность	6
7	Проверочная работа	1
8	Практическое повторение	15
9	Повторение	5
10	Кухня разных народов	4
	2 триместр	110ч
11	Кухня разных народов	24
12	Основы лечебного питания	22
13	Творческая проектная деятельность	6
14	Проверочная работа	1
15	Практическое повторение	13
16	Повторение	5
17	Блюда из мяса	30
18	Изделия из теста	16
	3 триместр	124
19	Изделия из теста	12
19	Пищевые жиры	10
20	Творческая проектная деятельность	6
21	Контрольная работа	1
22	Практическое повторение	19
23	Повторение	6

24	Блюда на пару	10
25	Охрана труда в общественном питании	6
26	Вкусовые товары	8
27	Трудовое законодательство	6
28	Проверочная работа	1
29	Повторение	41
30	Итоговое занятие	2
	Всего:	340

№	Название раздела, темы	Кол.- во час	дата	Виды деятельности обучающихся	Форма контроля	Использование матер- тех. оснащения	Коррекция познавательных процессов
	<u>1 триместр</u>	103ч					
1-4	Вводное занятие. -Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. - Правила личной гигиены при приготовлении пищи. - Санитарные правила при приготовлении пищи. - Правила поведения в мастерской кулинарии.	4		Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать Прослушать. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
	Повторение	7					
5-6	Повторение по теме: « Обработка овощей»	2		Повторить изученный материал по теме: « Обработка овощей (картофеля, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых)» Читать текст учебника. .Ответить на вопросы по содержанию текста.	Устный опрос, тесты	Карточки- задания, тесты, ИТК, образцы овощей	Развитие аналитической деятельности
7-8	Повторение по теме: «Простые формы нарезки и их кулинарное использование»	2		Повторить изученный материал по теме. Нарезать овощи простыми формами нарезки. Ответить на тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся.	Карточки- задания, тесты, Ножи, разделочные доски, тарелки Плакат « Формы нарезки овощей»	Развитие аналитической деятельности, развитие мелкой моторики
9-11	Повторение по теме: « Супы»	3		Повторить изученный материал по теме « Супы». Рассказать технологию	Устный опрос, тесты Контроль	Карточки- задания, тесты, Папка «Супы»	Развитие аналитической деятельности

				приготовления супов. Ответить на тесты	действий учащихся		
	Заготовка овощей, ягод, фруктов	26					
12-13	Правила подготовки овощей для приготовления консервов	2		Прослушать рассказ учителя о правилах подготовки овощей: сортировка, мытье, нарезка. Произвести запись в тетради в тетради. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, папка « Обработка овощей»	Развитие аналитической деятельности
14-15-	Технология приготовления моркови: маринованная, соленая	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовлении моркови маринованной и соленой. Прочитать рецепты приготовления. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, Рецептуры приготовления Кулинарные книги	Развитие диалогической речи
16-17-	Приготовление моркови маринованной	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
18-19	Рецепты приготовления икры овощной	2		Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления икры овощной, производят запись рецептов в тетрадь. Читают рецепты, выбирают рецепт для практической работы	проверка записи в тетради	кулинарные книги папка « Заготовка овощей»	Развитие аналитической деятельности
-20-21-	Приготовление икры овощной	2		.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее	контроль действий	Кухонная посуда и инвентарь,	Развитие мелкой моторики, глазомера,

				место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	продукты питания по рецепту Рецепты	умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
22 23	Рецепты приготовления салатов со свеклой	2		Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления салатов со свеклой, производят запись рецептов в тетрадь. Читают рецепты, выбирают рецепт для практической работы	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
-24 25-	Приготовление салата свекольного « Бордо»	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
26 27-	Приготовление салата « Кабачок».	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
28 29	Рецептуры приготовления повидло из яблок.	2		Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления повидло из яблок, производят запись рецептов в тетрадь. Читают	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				рецепты, выбирают рецепт для практической работы			
30 31	Приготовление компотов ассорти.	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
- 32 33	Приготовление аджики	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
- 34 35-	Рецепты заготовок на зиму	2		Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления заготовок на зиму, производят запись рецептов в тетрадь. Ответить на вопросы.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
36	Повторение	1		Повторить технологию приготовления блюд из овощей. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
37	Проверочная работа	1		Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие аналитической деятельности
	Блюда из грибов	6					
38 39	Виды грибов. Обработка грибов.	2		Прослушать рассказ учителя о видах грибов, их	Ответы на вопросы	Картинки с изображением	Развитие долговременной памяти

				использовании в питании. Просмотр картинок видов грибов, определяют какие грибы съедобные и несъедобные. Прочитать текст учебника. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.		грибов	при помощи расширения сведений о изучаемом материала
-40 41-	Первые блюда с грибами.	2		Прослушать рассказ учителя о использовании грибов для приготовления первых блюд. Произвести запись в тетрадь.	Проверка записей рецептов.	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
42 43--	Вторые блюда с грибами .Салаты с грибами	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления вторых блюд с грибами. Произвести запись в тетрадь.	Проверка записей рецептов.	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
	Сладкие блюда и напитки	22					
44 45-	Значение сладких блюд и напитков в питании. классификация блюд	2		Прослушать рассказ учителя о значении сладких блюд и напитков, зарисовать таблицу. классификации блюд. Рассматривание на картинках блюд и напитков. Ответить на вопросы.	Ответы на вопросы.	Таблица: классификация блюд, кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
46 47	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Технология приготовления компотов	2		Прослушать рассказ учителя о использования фруктов и ягод в питании, правила подачи на стол, рассматривают образцы нарезания яблок, оформление ассорти. Просмотр презентации. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы фруктов, вазы для фруктов, образцы нарезки	Развитие аналитической деятельности ТСО
48 49	Приготовление компота из сухофруктов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения

				рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Рецепты	работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
-50 51	Технология приготовления киселей и желе Приготовление киселей и желе	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления киселей и желе. Рассмотреть упаковки, прочесть надписи. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы концентрата киселя и желе.	Развитие аналитической деятельности
52	Виды чая	1		Прослушать рассказ учителя о видах чая, истории возникновения, способах заварки чая. рассматривание упаковок чая, чтение надписей. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Фронтальный опрос	Образцы чая. Чайный сервиз.	Развитие аналитической деятельности
53	Приготовление чая	1		.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
54- 55-	2 модуль Кофе и кофейные напитки Приготовление кофейного напитка	2		Прослушать рассказ учителя о видах кофе, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, образцов кофе, чтение надписей. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы. Выполнить	Проверка записи в тетради	Образцы кофе, кофейного напитка. Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие аналитической деятельности Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения

				практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата			планировать свои действия, умения работать в коллективе.
56-	Приготовление какао	1		Прослушать рассказ учителя о какао, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, чтение надписей. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
57 58	Холодные напитки Приготовление холодных напитков	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль качества знаний.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
59 60	Десерты	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления десертов, их виды,, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, чтение надписей. Чтение кулинарных книг. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала

-61 62-	Приготовление десертов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
63	Повторение Проверочная работа	1		Повторение технологии приготовления блюд из рыбы. Ответить на вопросы. Выполнить задания письменно	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
64- 70	Творческая проектная деятельность по теме: «Здоровый обед для всей семьи»	6		Подобрать продукты для приготовления обеда с учетом вкусов членов семьи. Составить меню. Изучить правила подачи блюд, эстетику стола.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение	14					
71- 74	Приготовление супов	4		.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
75- 78	Приготовление блюд из овощей	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место.	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса,

				Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	уборки рабочего места		умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
79-81	Приготовление блюд из круп	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
82-83	Салаты. Приготовление салатов.	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства	Развитие мелкой моторики
84-85	Уборка кухни	2		Вымыть посуду, пол.	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
	Повторение	3					
86-87	Блюда из яиц	2		Повторить изученный материал по теме. Отвечать на вопросы, тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся	Карточки-задания, тесты, Папка « Блюда из яиц»	Развитие аналитической деятельности
88-	Блюда из творога	1		Повторить изученный материал по теме. Отвечать на вопросы, тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся	Карточки-задания, тесты, Папка « Блюда из творога»	Развитие аналитической деятельности

	Кухня разных народов	28					
89-90	Блюда белорусской кухни	2		Прослушать информацию о блюдах белорусской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
91-92	Приготовление блюд белорусской кухни	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
93-94	Блюда украинской кухни	2		Прослушать информацию о блюдах украинской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
95-97	Приготовление блюд украинской кухни	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги ,Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту,Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
98-100	Блюда казахской кухни	3		Прослушать информацию о блюдах казахской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала

101	Прверочная работа за I триместр	1					
	II триместр-110ч						
102 - 104	Приготовление блюд казахской кухни	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
105 - 106	Блюда узбекской кухни	2		Прослушать информацию о блюдах узбекской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
107 - 110	Приготовление блюд узбекской кухни	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги, Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту, Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
111	Повторение Проверочная работа	1		Повторить технологию приготовления блюд., Ответить на вопросы Выполнить задания письменно	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-	Развитие аналитической деятельности
	Основы лечебного питания	22					
112	Понятие диетического питания.	2		Прослушать рассказ учителя о понятии диетического питания,	Проверка записи в тетради	Учебник	Развитие долговременной памяти

- 113	Характеристика диет.			его отличие. Изучить характеристики диет. Читать текст учебника. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы			при помощи расширения сведений о изучаемом материала
114 - 115	Особенности приготовления диетических блюд. Технология приготовления первых блюд	2		Прослушать рассказ учителя об особенностях приготовления диетических блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности
116 - 117	Приготовление первых блюд	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
118 - 119	Технология приготовления вторых блюд	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления вторых блюд. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности
120 - 122	Приготовление вторых блюд	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

123 - 124	Технология приготовления салатов	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности
125 - 126	Приготовление салатов	2		.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
127 - 128	Технология приготовления сладких блюд и напитков	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления сладких блюд и напитков. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	Кулинарные книги, образцы продуктов	Развитие аналитической деятельности
129 - 130	Приготовление сладких блюд и напитков	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
131	Повторение Проверочная работа	1		Повторить технологию приготовления блюд диетического питания .Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности

				Выполнить задания письменно.			
132 - 137	Творческая проектная деятельность по теме: « Праздничный новогодний стол»	6		Произвести подбор продуктов для приготовления обеда с учетом вкусов членов семьи. Составляют меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение	13					
138	Составление меню	1		Составить меню для детского учреждения на неделю.	контроль действий выполнения работы уч-ся, проверка меню	Кулинарные книги. Образец меню.	Развитие аналитической деятельности
139 - 142	Приготовление блюд из макаронных изделий	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
143 - 144	Приготовление блюд из рыбы	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
145 - 149	Приготовление супов	5		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие

				посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль уборки рабочего места		эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
150 - 151	4 модуль Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Правила личной гигиены при приготовлении пищи	2		Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
	Повторение	4					
152 - 154	Блюда из рыбы	3		Повторить технологию приготовления блюд из рыбы, ответить на вопросы, тесты.	Контроль качества знаний	Тесты, карточки-задания	Развитие аналитической деятельности
	Блюда из мяса	30					
155	Значение мясных горячих блюд в питании.	1		Прослушать рассказ учителя о значении мясных блюд в питании Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Ответы на вопросы	Папка « Блюда из мяса»	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
156	Обработка мяса.	1		Повторить правила обработки мяса Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Ответы на вопросы	Папка « Обработка мяса»	Развитие аналитической деятельности
157	Варка мясных продуктов	1		Прослушать рассказ учителя о правилах варки мяса, сосисок. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Папка « Блюда из мяса»	Развитие аналитической деятельности
158	Приготовление отварных сосисок	1		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее	контроль действий	Кухонная посуда и инвентарь,	Развитие мелкой моторики, глазомера,

				место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	продукты питания по рецепту Рецепты	умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
159 - 160	Жарка мяса	2		Прослушать рассказ учителя о правилах жарки мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
161 - 162	Приготовление жареных блюд	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
163	Тушеные мясные блюда	1		Прослушать рассказ учителя о правилах тушения мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
164 - 165	Приготовление тушеных блюд	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать

				взаимоконтроль хода работы и конечного результата	места		свои действия, умения работать в коллективе.
166 - 167	Запеченные мясные блюда	2		Прослушать рассказ учителя о правилах запекания мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги ИТК	Развитие аналитической деятельности
168 - 169	Приготовление запеченных блюд	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
170 - 171	Блюда из котлетной массы	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления котлетной массы. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги Таблица «Виды полуфабрикатов»	Развитие аналитической деятельности
172	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	1		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
173 - 174	Блюда из субпродуктов	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

				субпродуктов. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы			
175 - 176	Приготовление блюд из субпродуктов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
177 - 178	Блюда из сельскохозяйственной птицы	2		. Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из с/х-ной птицы. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
179 - 181	Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
182	Повторение Проверочная работа	1		Повторить материал по теме. Выполнить тестовые задания, ответить на вопросы Выполнить задания письменно	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
	Изделия из теста	28					

183 - 184	Технология приготовления сладких пирогов	2		Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления сладких пирогов, произвести запись в тетрадь	Проверка записи в тетради.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
185 - 186	Приготовление сладких пирогов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
187 - 188	Рецепты приготовления печенья	2		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления печенья. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
189 - 190	Приготовление печенья	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
191	Рецепты приготовления кексов	2		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления кексов Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
192 - 193	Приготовление кекса	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие

				посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль уборки рабочего места		эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
194 - 195	Рецепты приготовления пиццы	1		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления пиццы Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
196 - 197	Приготовление пиццы	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
198	Проверочная работа за II триместр	1					
	III триместр-124ч						
199 - 200	Рецепты приготовления тортов скорого приготовления	2		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления тортов скорого приготовления Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
201 - 202	Приготовление торта	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

203 - 204	Рецепты приготовления сладкой колбасы	2		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления сладкой колбасы Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
205 - 206	Приготовление сладкой колбаски	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
207 - 208	Рецепты приготовления вафельных трубочек Приготовление вафельных трубочек	2+1		Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления вафельных трубочек Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
209	Повторение Проверочная работа (197)	1		Повторить материал по теме, ответить на вопросы, тесты	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
	Пищевые жиры	10					
210 - 211	Растительные масла	2		Прослушать рассказ учителя о видах растительных масел, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы различных видов растительного масла	Развитие аналитической деятельности
212 - 213	Масло сливочное	2		Прослушать рассказ учителя о видах сливочного масла, их кулинарном использовании.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы сливочного масла	Развитие аналитической деятельности

				Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы			
214 - 215	Животные топленые жиры	2		Прослушать рассказ учителя о видах животных топленых жирах, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, сравнение. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы жиров.	Развитие аналитической деятельности
216	Маргарин	1		Прослушать рассказ учителя о видах маргарина, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы маргарина	Развитие аналитической деятельности
217 - 218	Приготовление блюд с использованием пищевых жиров	2		Выбрать вид масла, приготовить блюдо. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.0
219 - 224	Творческая проектная деятельность по теме: «День рождения друга,подруги»»	6		Подбор блюд, рецептуры для приготовления праздничного стола. Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

	Практическое повторение	19					
225 - 228	Приготовление блюд из овощей	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
229 - 232	Приготовление супов	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
233 - 235	Приготовление блюд из бобовых	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
236 - 239	Приготовление салатов и винегретов	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения

				и конечного результата			работать в коллективе.
240 - 241	Уборка кухни	2		Подготовить уборочный инвентарь, моющие средства, вымыть посуду, пол.	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства	Развитие мелкой моторики, внимания.
	Повторение	4					
242 - 243	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2		Повторить технологию приготовления блюд, рассказать технологию приготовления блюд Ответить на вопросы.	Контроль качества знаний	Образцы круп, бобовых, макаронных изделий, карточки- задания	Развитие аналитической деятельности
	Блюда на пару	10					
244	Значение блюд на пару. Устройство пароварки	1		Прослушать рассказ учителя о значении блюд на пару для здоровья человека. Изучить устройство пароварки. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Пароварка	Развитие аналитической деятельности
245 - 246	Блюда из овощей	2		Прослушать рассказ учителя о приготовлении блюд из овощей на пару. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
247 - 248	Манты	2		Прослушать рассказ учителя о приготовлении мантов. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
249 - 250	Приготовление блюд на пару	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль за качеством выполнения работы		Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
	Охрана труда в общественном	6					

	питании						
251 - 252	Рабочее время и время отдыха Организация охраны труда	2		Прослушать рассказ учителя о нормах рабочего времени и отдыха. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Учебник	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
253 - 254	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности	2		Прослушать рассказ учителя о требованиях техники безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Инструкции по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
255 - 256	Техника безопасности: электро и пожарная безопасность	2		Прослушать рассказ учителя о требованиях техники безопасности, чтение инструкций. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Инструкции по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
	Вкусовые товары	8					
257 - 258	Виды пряностей и приправ	2		Прослушать рассказ учителя о видах пряностей и приправ. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы пряностей и приправ	Расширение кругозора, развитие диалогической речи
259	Поваренная соль	1		Прослушать рассказ учителя о видах соли. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы поваренной соли	Развитие аналитической деятельности, умения сравнивать
260	Пищевые кислоты	1		Прослушать рассказ учителя	Проверка знаний		Развитие

				о использовании кислот. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	учащихся	Образцы лимонная кислота, уксусная кислота.	аналитической деятельности, умения сравнивать
261	Крахмал.	1		Прослушать рассказ учителя о видах крахмала., об их использовании для приготовления блюд. Изготовление крахмала в домашних условиях. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образец крахмала, сырой картофель, посуда.	Развитие аналитической деятельности
262	Сахар.	1		Прослушать рассказ учителя о видах сахара, об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы сахара	Развитие аналитической деятельности
	Трудовое законодательство	6					
263 -	Трудовой кодекс	1		Прослушать рассказ учителя о назначении трудового кодекса. Чтение статей. Обсуждение.	Ответы на вопросы	Трудовой кодекс	Развитие аналитической деятельности
264 - 265	Трудоустройство	2		Прослушать беседу о выборе профессии в зависимости от умений и желания человека. Понятия: Постоянная работа, по контракту. Правила перехода на другую работу. Заполнить заявление. Записать в тетрадь понятия. Ответить на вопросы.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Трудовой кодекс, Трудовой договор, Образец заявления Образец трудовой книжки	Развитие аналитической деятельности Расширение кругозора

266 - 267	Трудовая дисциплина Труд молодежи и женщин	2		Прослушать беседу о трудовой дисциплине: время отдыха, отпуск, рабочая неделя. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Инструкции по ОТ	Развитие аналитической деятельности
	Практическое повторение	41					
268 - 269	Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
270 - 271	Приготовление супов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
272 - 273	Приготовление блюд из овощей	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
274 - 275	Приготовление горячих напитков	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты.	контроль действий выполнения	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать

				Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	по рецепту Рецепты	ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
276 - 277	Приготовление салатов	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
278 - 279	Приготовление блюд из рыбы	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
280 - 281	Приготовление блюд из мяса	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
282 - 284	Приготовление блюд из макаронных изделий	3		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения

				рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Рецепты	работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
285 - 286	Приготовление блюд из творога	2		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
287 - 290 300	Приготовление изделий из теста Подготовка к итоговой аттестации (	4		Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
301	Сервировка стола к чаепитию.	1		Подбор посуды, скатерти, определение количества человек, оформление стола. Свертывание салфеток. Просмотр презентации	контроль действий выполнения работы уч-ся	Посуда, приборы, скатерть, ваза с цветами ТСО	Развитие глазомера, эстетического вкуса
302	Итоговое занятие			Слушают анализ работы за год (ведение тетрадей, успеваемость). Подведение итогов изучения предмета. Уровень знаний выпускников .	Итоговый контроль знаний	Тетради по кулинарии	Развитие аналитической деятельности

Приложение .

Программа внеурочного курса «Россия - мои горизонты» для 9 класса

Календарно-тематическое планирование курса внеурочной деятельности «Россия - мои горизонты»

№ п/п	Наименование раздела/темы	Количество часов, отводимых на освоение каждой темы
Раздел 1. Введение в курс внеурочной деятельности по профориентации		
1.	Вводный урок «Моя Россия — мои горизонты» (обзор отраслей экономического развития РФ — счастье в труде) Начало пути к выбору профессии	1
2	Тематический профориентационный урок «Открой своё будущее» (введение в профориентацию) Мои сегодняшние профессиональные предпочтения	1
3	Что важно для человека любой профессии	1
Раздел 2. Универсальные навыки		
4-5	Профориентационная диагностика	2
6	Коммуникация	1
Раздел 3. Образовательный маршрут		
7-8	Знакомство с картой Кировграда. Районы города. Достопримечательности.	2
9-10	Знакомство с картой Невьянска. Районы города. Достопримечательности.	2
11	Предприятия города Кировграда	1
12	Предприятия города Невьянска	1
Раздел 4.. Профориентационный маршрут № 1		
13	Пожарная часть. Пожарные — героическая профессия.	1
14	Экскурсия в пожарную часть. Правила поведения.	1
15-16	Составление плаката на тему «Пожарная часть.	2
Раздел 5. Профориентационный маршрут № 2		

17	Магазины города Кировграда	1
18	Магазины города Невьянска	1
19-20	Люди каких профессий трудятся в магазинах - составление плаката	2
Раздел 6. Профориентационный маршрут № 3		
21-22	Предприятия общепита в Кировградском, Невьянском округах.	2
23	Мастер- класс по приготовлению роллов Кафе г.Невьянск	1
24	Мастер-класс по приготовлению пиццы Кафе г.Невьянск	1
25-26	Обработка и оформление материалов проведенных мастер-классов. Работники общепита. Составление плаката	2
Раздел 7. Здоровьесберегающий маршрут		
27	Поход	1
28	Питание в туристском походе. Рацион и калорийность продуктов	1
29	Итоговое занятие	1