

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

Принято:
Педагогическим советом школы
Протокол заседания
№ 1 от «27» 08. 2021г

Утверждаю:
Директор школы: Паршутина О.В.
Приказ № 155 от «31» 08. 2021г



Рабочая программа
Предметная область:
«Технологии»
«Кулинария»
для обучающихся 7а класса

Составитель:
Калнина Наталья Николаевна

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе авторской программы С.Л. Мирского и Б.А. Журавлева по предмету «Профильный труд» «Кулинария» для 5-9 классов специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида Издательство «Владос», 2015 год, под редакцией В.В. Воронковой.

Нормативно-правовые документы, обеспечивающие реализацию программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Адаптированная основная образовательная программа для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»;
- Учебный план ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» на 2021-2022 учебный год.

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, кухонного работника.
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 7 класса рассчитана на 264 часа, реализуется 8 ч. в неделю, в течение 33 учебных недель.

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 пользования 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.

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.

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 свежемороженых 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.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета «Кулинария»

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 7 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, тестовая 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.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, тема урока	Основные виды деятельности обучающихся	Количество во часов	Дата
I триместр 1 модуль				
1	Вводный урок	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии».	1	02.09
2.	История появления кулинарии.	Обсуждение и анализ увиденного.	1	02.09
3	Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека	Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария» Значение кулинарии в жизни человека	1	03.09
4.	Правила поведения и техника безопасности в кабинете	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете.	1	03.09
5.	профильного труда. Инструктаж по ТБ.	Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.	1	06.09
6.	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур.	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды.	1	06.09
7-8	Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда.	Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места.	1	07.09
	Организация рабочего места.	Обсуждение и анализ увиденного.	1	07.09
	Специальная одежда.			
9.	Практическая работа	Выполнение практической работы	2	09.09
10.	«Организация рабочего места»			09.09
11.	Санитария и гигиена на кухне.	Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне.	1	10.09
12	Санитарно-гигиенические требования	Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи.	1	10.09
13.	к приготовлению пищи. Маркировка	Знакомство с маркировкой разделочных досок.	1	13.09
14.	разделочных досок.		1	13.09
. 15.	Пищевые отравления и	Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления».	2	14.09
16.	меры их предупреждения.	Обсуждение и анализ увиденного.		14.09
17.	Источники опасности на кухне.	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне».	1	16.09.
18.	Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ».	1	16.09
19-	Виды посуды. Правила ухода за	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки».	1	17.09
20.	различными видами посуды.			
21.	Химические средства для ухода за	Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды. Чтение	1	17.09

	посудой. Техника безопасности при использовании химических средств.	текста о правилах ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды.	1	20.09
22	Посуда для кухни и уход за ней.	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни».	1	20.09
23	Столовая посуда и столовые приборы.	Различение и называние столовой посуды и столовых приборов.	1	21.09
24	Способы ухода за посудой.	Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой.	1	21.09
25	Практическая работа	Выполнение практической работы с использованием разных способов	2	23.09
26	«Уход за столовой посудой»	ухода за посудой		23.09
27	Профессия-повар.	Просмотр видеофрагмента «Профессия- повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста.	1	24.09
28	Личная гигиена повара.	Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	1	24.09
29	Экскурсия в школьную столовую.	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды.	1	27.09
30	Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности.	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	27.09
31	Посудомоечная машина.	Обсуждение проблемной ситуации.	1	28.09.
32	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной.	Чтение и анализ текста «Правила ухода». Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь.	1	28.09
33	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	30.09 30.09
35	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.).	Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного.	1	01.10
36	Значение разнообразия продуктов питания	Чтение текста «Организация рационального питания».	1	01.10
37	для здоровья человека.	Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь	1	
38				

39	Режим питания.	Работа с плакатом «Режим питания».	1	04.10
40	Правила рационального питания на каждый день. Практическая работа «Составление рационального питания на день»	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	04.10
41	Хлеб – всему голова.	Просмотр видеофрагмента «История хлеба – в России».	1	05.10
	Виды хлеба. Полезные свойства хлеба.	Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста с последующим выделением	1	05.10
42	Хранение хлеба.	главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба.		
43	Практическая работа «Запись рецепта освежить чёрствый хлеб»	Просмотр видеоматериала. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося	1	07.10
44.	Бутерброды. История возникновения бутербродов.	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ	1	07.10
45.	Значение бутербродов в питании.	увиденного. Работа со словарём. Чтение текста с выделением главного о	1	08.10
	Виды бутербродов.	значении бутербродов в питании. Работа с таблицей «Виды бутербродов».		
46.	Классификация бутербродов по способу приготовления.	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные.	1	08.10
47.	Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах.	Запись в рабочую тетрадь обучающихся. Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах	1	18.10
48.	Бутерброды. Требования качеству готовых бутербродов.	Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов».	1	18.10
49	Условия и сроки их хранения.	Обсуждение анализ технологии приготовления бутербродов.	1	19.10
	Подача бутербродов.	Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов.		
50-51	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	2	19.10
52.	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при	1	21.10
53			1	21.10

54	тостера.	использовании тостера» Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер».	1	22.10
55	Практическая работа	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ	1	22.10
56	«Приготовление тостов».	выполненной работы.		
57	Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах.	1	25.10
			1	25.10
58	Тестовая работа по итогам	Выполнение тестовых заданий	2	26.10
59	практических работ.			26.10
60	Сервировка стола.	Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов	1	28.10
61	Правила этикета.	«сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями	1	28.10
62		«Правила этикета и хорошие манеры».	1	29.10
		Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.		
63-	Последовательность сервировки	Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и	2	29.10
64.	стола.	анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов этикета.		01.11
65.	Салфетки. Виды салфеток.	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение	1	01.11
66	Значение салфеток для сервировки стола.	и анализ увиденного. Работа со словарём.	1	02.11
		Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола.		
67.	Способы складывания салфеток	Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов	1	02.11
68	и их расположение.	складывания.	1	08.11
69	Практическая работа «Складывание	Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ	1	08.11
70	салфеток»	выполненной работы.	1	09.11
71	Напитки. Виды напитков.	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и	1	09.11
72	Роль напитков в питании человека.	анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и	1	11.11
	Полезные свойства напитков.	полезных свойствах напитков в питании человека.		
73	Практическая работа «Определение	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением	1	11.11
74	напитков по цвету, вкусу».	по определению напитков по цвету и вкусу.		
	Дегустация. Оценка качества	Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки»	1	12.11
75	Электрический чайник. Термопот	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание,	1	12.11
76	Правила эксплуатации	устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции	1	15.11
77	электрического чайника и термопота.	«Правила эксплуатации	1	15.11
	Соблюдение правил безопасности.	электрического чайника».		
		Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум»,		
		«максимум».		
78	Практическая работа «Нагревание	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ	2	16.11

79.	воды в электрическом чайнике и термopоте»	выполненной работы.		16.11
80	Чай, его пищевая ценность.	Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя	1	18.11
81	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.	сортoв чая. Беседа о полезных свойствах чая.	1	18.11
	Технология заваривания чая.	Обсуждение и анализ увиденного.	1	19.11
82	Правила подачи чая.			
83	Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы	Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.	1	19.11
84.		Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов заваривания чая обучающимися. Анализ вкусовых качеств чая.		
II триместр				
3 модуль				
85	Сервировка стола к чаю.	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с	1	
86	Особенности сервировки стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая.	карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю.	1	
87	Практическая работа «Сервировка	Выполнение практической работы по технологической карте.	2	
88.	стола к чаю»	Обсуждение и анализ выполненной работы.		
89	Какао. Технология приготовления	Просмотр видеофрагмента «Приготовление какао». Формирование	1	
90	какао. Подача напитка.	правил по технологии приготовления какао, на основе анализа		
91	Первая помощь при ожогах.	предложенного учителем материала. Работа с иллюстрациями: правила и техника подачи какао.	1 1	
92	Практическая работа «Приготовление	Чтение технологической карты.	1	
93	какао с молоком». Дегустация.	Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	1	
	Оценка качества работы			
94	Овощи. История происхождения	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей».	1	
95	овощей. Пищевая (питательная)	Работа с таблицей «Питательная ценность овощей».		
96	ценность овощей.	Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей.	1 1 1	
97		Работа с иллюстрацией «Советы правильного питания». Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала.		

		Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса.		
98 99	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	
100 101 102	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 1	
103 104 105	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 1	
106 107.	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	

108	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Паслёновые, пряные овощи и травы. Специи.	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей».	1	
109	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй.	1	
110		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».	1	
111		Выполнение практической работы. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.	1	
112	Тестовая работа по итогам	Выполнение тестовых заданий (выбор правильного ответа теоретической части теста)	2	
113	практических работ			
114	Холодильник. Назначение. Устройство.	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода.	1	
115	Правила безопасности при эксплуатации холодильника.	Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника».	1	
116.	Практическая работа «Разложи правильно продукты»	Обсуждение и анализ выполненной работы. Повторение приёмов укладывания разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы	1	
117	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	
118	Общие правила механической		1	
119	кулинарной обработки овощей.		1	
120	Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов.	Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи».	1	
121		Выделение главного из видеоматериала. Реализация	1	
123		своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией учителя обработки листовых и пряных. Обсуждение и анализ действий.	1	
124	Первичная обработка овощей.	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды и клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка.	1	
125	Последовательность и правила Первичной обработки овощей: Корнеплоды и клубнеплоды.		1	
126	Практическая работа «Обработка	Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля. Анализ	2	
127	свёклы, моркови, картофеля»			

		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.		
128	Первичная обработка овощей.	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные, луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с	1	
129	Последовательность и правила	демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей:	1	
130	Первичной обработки	донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; капуста:	1	
131	овощей: капустные, луковичные	загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Разграничение понятий по обработке лука и капусты.	1	
132	Практическая работа«Обработка лука, чеснока, капусты».	Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы.	1	
133	Оказание первой помощи при порезах	Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.	1	
134	Правила измельчения овощей.	Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Выполнение задания по	1	
135	Формы нарезки.	карточке-рисунку: укажи форму нарезки овоща. Запись форм нарезки в	1	
136	Инструменты и приспособления Для нарезки. Техника безопасности с режущими инструментами.	тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя инструментов и приспособлений для нарезки. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами.	1	
137	Нарезка овощей.	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования».	1	
138	Простые формы нарезки овощей.	Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей.	1	
139		Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся.	1	
140	Практическая работа «Простые	Запись в рабочую тетрадь простых форм нарезки овощей.	2	
141	формы 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.		
142	Кухонный комбайн, устройство,	Знакомство с кухонным комбайном: назначение, описание, устройство,	1	
143	Основное назначение.	принцип работы. Беседа о подготовке кухонного комбайна к работе. Запись	1	
144	Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.	полезных советов при пользовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося. Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна».	1	

145 146 147	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 1	
148 149	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	
150 151 152.	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 1	
153 154.	Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов».	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.	2	
155 156 157.	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	
158 159	Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества.	Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы	1 1	
160 161 162	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 опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель- обучающийся.	1 1 1	
163 164.	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы	1 1	

165 166 167	Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты.	1 1 1	
168 169 170 171	Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами. Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества	Составление технологической схемы приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата. Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами». Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы	1 1 1 1	
172 173 174	Фрукты. Как подать к столу 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». Повторение приёмов подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты»	1 1 1	
175 176	Использование фруктов в кулинарии. Фруктовые салаты.	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата.	1 1	
177 178	Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества.	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». Анализ качества выполненной работы	1 1	
179 180 181	Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека	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 1 1	
183 184 185	Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести 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 1	
186	Способы определения свежести яиц.	Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести	1	

187	Практическая работа «Определение качества яиц при погружении в воду; при разбивании яйца»	яиц. 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	
188 189	Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии.	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц. Изучение карточки «Маркировка куриных яиц». Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами.	1 1	
190 191	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	
192 193 194	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	
195 196	Тестовая работа по итогам практических работ	Выполнение тестовых заданий(выбор правильного ответа теоретической части теста)	2	
197 198	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	
199 200 201 202	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 1 1	
203	Молоко. Виды молока: топленое,	Просмотр видефрагмента «Виды тепловой обработки молока».	1	

204	консервированное, сухое и сгущённое молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов.	Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём «пастеризация». «стерилизация», «топлёное 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	
205 206	Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции»	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока»	2	
207 208 209 210	Молоко. Тепловая обработка молока.	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём «пастеризация». «стерилизация», «топлёное 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 2	
211 212	Практическая работа «Кипячение молока»	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.	2	
213 214 215 216	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.	2 2	
217 218	Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов	Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Анализ действий выполненной работы.	2	
219 220	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с	2	

221 222	блюда и напитки	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	
223 224	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	
225 226 227 228.	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.	2 2	
229 230	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	
231 232 233	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 -иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш». Игровая ситуация «Угадай по описанию».	1 1 1	
234 235.	Практическая работа «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа »	Выполнение и анализ практической работы	2	
236 237 238	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 1	

239 240 241	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 1	
242 243	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	
244 245 246	Пшеничная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшеничной крупы.	Просмотр видеоматериала «Пшеничная крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшённой 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 пшённой крупы по карточкам - иллюстрациям. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшённой крупы. Поиск в тексте информации о сроках и условиях хранения пшённой крупы.	1 1 1	
247 248 249	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 1	
250 251	Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	1 1	

252 253.	Тестовая работа по итогам практических работ	Выполнение тестовых заданий	2	
254 255	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности	1 1	
256 257	Повторение. Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.		2	
258 259	Повторение. Способы складывания салфеток и их расположение. Практическая работа «Складывание салфеток»		2	
260 261	Повторение. Практическая работа «Сервировка стола к чаю»		2	
262 263	Повторение. Практическая работа «Определение овощей по внешнему виду, вкусу, цвету»		2	
264 265	Повторение. Первичная обработка овощей. Последовательность и правила Первичной обработки овощей: Корнеплоды и клубнеплоды.		2	
266 267	Повторение. Способы определения свежести яиц. Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии.		2	
268 269	Повторение. Крупы. Виды и свойства круп. Использование круп в кулинарии.		2	
270 271 272	Итоговая тестовая работа. Обобщающий урок за год	Выполнение итоговых тестовых заданий.	2 1	

Материально – техническое обеспечение образовательного процесса

1. Дидактическая среда

1 Учебная зона:

Стол учителя

Школьные столы, стулья

Компьютер

Принтер

Интерактивная доска

Магнитная доска

Шкафы для посуды

2 Зона практических действий:

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

Бытовая техника: холодильник, варочная панель, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф

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

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://supercook.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

III.3. Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту