

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №2 г. Черемхово»

Согласовано
на заседании МО
учителей гуманитарного цикла
протокол № 1
«29» августа 2023 г.
Руководитель МО Овчинникова
Г.А. Овчинникова

Согласовано
зам. директора по УР
И. В. Горохова И.В. Горохова
«31» августа 2023 г.

Утверждаю
Директор Ирина Звягина
приказ № 10/2023



**Рабочая программа
по профессионально-трудовому обучению «Поварское дело»
9 класс
на 2023/2024 учебный год**

Составитель, учитель: А.А. Григорьева

г. Черемхово, 2023 г.

Пояснительная записка

1. Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273 – ФЗ (с изменениями и дополнениями от 02.07.2021 г.)

2. Учебного плана ГОКУ СКШ №2 г. Черемхово на 2023 – 2024 уч. Год

3. Адаптированной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) развития (вариант 1)

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития, учащихся средствами учебного предмета в соответствии с целями изучения учебного предмета «Основы социальной жизни» которые определены Федеральным государственным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью.

Количество часов по учебному плану: 2 часа в неделю (2 часа девочки 2 часа мальчики)

Количество часов в год по программе: 68

Срок реализации программы: 1 год

самостоятельной жизни и трудовой деятельности в ближайшем и более отдаленном социуме.

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

Изучение предмета призвано решать следующие **задачи:**

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
2. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений самостоятельной практической деятельности;
3. Формирование доступных практических трудовых умений и навыков применения их в быту;
4. Развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;
5. Участие в технологическом процессе приготовления блюд, закусок, напитков, изделий из теста.

Основная форма организации учебного процесса – урок, практические работы, просмотр видеоматериалов. Особое внимание уделяется изучению правил по технике безопасности при работе с острым, режущим инструментом и электрооборудованием, правилам пожарной безопасности, личной гигиены и производственной санитарии. Большое внимание уделяется практической работе.

II. Общая характеристика курса «Поварское дело»

Рабочая программа «Поварское дело» требует активного использования знаний, полученных в ходе изучения образовательных предметов.

Программа знакомит с работой повара, приготовлением разных блюд. Занятия предусматривают повышение общего развития обучающихся, формирование у них знаний, умений и навыков, способствующих социальной адаптации.

В практической деятельности развивается речь обучающихся. Программа направлена на привития детям уважения к труду взрослых, их старших товарищей и сверстников.

Обязательным при обучении поварскому делу является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению

Описание места учебного предмета в учебном плане

Рабочая программа «Поварское дело» реализуется за счет часов учебного плана Государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №2 г. Черемхово»

Курс «Поварское дело» рассчитан в 9 классе на 68 ч, из расчета 2 ч в неделю;

Возможно изменение количества часов, в зависимости от изменения годового календарного учебного графика, сроков каникул, выпадения уроков на праздничные дни.

Срок реализации настоящей программы один учебный год.

Занятия проводятся в форме урока (40 минут)

Личностные и предметные результаты освоения курса

«Поварское дело»

Личностные результаты:

1. Проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
2. Владеть первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
3. Понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации
4. Приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
5. Формировать умение сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
6. Учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
7. Формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

Регулятивные БУД:

1. Самостоятельно организовывать своё рабочее место;
2. Принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
3. Осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
4. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
5. Осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
6. Обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
7. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.

Коммуникативные БУД:

1. Вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
2. Высказывать свое мнение при обсуждении задания;
3. Работать индивидуально, в паре, в группе;
4. Участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
5. Читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
6. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
7. Эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные БУД:

1. Ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала, находить нужную информацию;
2. Использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
3. Делать элементарные выводы под руководством учителя;
4. использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
4. Проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
5. Воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
6. Уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Минимальный уровень:

1. Знать из чего состоит еда;
2. Различать виды бутербродов;
3. Выполнять правила заваривания чая;

4. Выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
5. Знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
6. Выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
7. Выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
8. Понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

1. Уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
2. Классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
3. Готовить тосты с использованием тостера;
4. Сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
5. Мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
6. Работать по технологической карте;
7. Уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
8. Пользоваться печатными инструкциям;
9. Уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
10. Знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
11. Осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
12. Использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
13. Развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности

Содержание учебного предмета «Поварское дело»

Введение. Санитария и гигиена.

Введение в профессию общественного питания. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Правила техники безопасности, пожарной безопасности. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.

Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Физиология питания.

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. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Кухонные принадлежности.

Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Сервировка стола и правила поведения за столом.

Первичная и тепловая обработка продуктов.

Обработка продуктов. Особенности обработки клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных. Сортировка, мойка, очистка, нарезка, кулинарное использование. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Варка, жарка,

тушение, запекание, пассерование, Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Фигурная нарезка овощей.

Холодные блюда.

Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд (бутербродов и салатов). Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки их хранения. Приготовление, оформление и подача к столу. Технология приготовления салатов из овощей.

Блюда из яиц, молока и кисломолочных продуктов.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Варка яиц. Взбивание и нарезка яиц. Требования к качеству блюд из яиц. О полезных свойствах молока правилах кипячения, ассортимент кисломолочных продуктов. Технология приготовления молочного супа и каш.

Первые блюда.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и подача к столу заправочного супа.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Приготовление, оформление и подача к столу.

Овощные блюда и гарниры.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ. Блюда и гарниры из овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Приготовление, оформление и подача к столу. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Блюда из птицы.

Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Рецепты и технология приготовления блюд из птицы.

Блюда из мяса

Виды мяса Виды домашней птицы и их использование. Определение качества мяса и его первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Рецепты и технология приготовления блюд из Мяса.

Полуфабрикаты

Многообразие полуфабрикатов, особенности их использования для приготовления первых и вторых блюд. Технология приготовления полуфабрикатов. Разновидности полуфабрикатов.

Изделия из теста.

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Приготовление различных видов теста и изделий из него. Оборудование, посуда и инвентарь. Выпечка изделий. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе. Сорты чая и способы заваривания. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих и холодных напитков.

Итоговые занятия.

Обобщение изученного материала.

Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело»

№	Дата	Изучаемый раздел	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты	Задания для домашней работы
I четверть – 16 часов						
1		Санитария и гигиена	Общественное питание. Санитария и гигиена. Правила санитарии и гигиены при	Беседа, презентация.	Знать правила безопасной работы на кухне, организация рабочих мест; правила	Повторить понятия питание и гигиена.

			обработке пищевых продуктов. Правила организации труда.		санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи.	
2		Кухня и ее оборудование. Электроприборы	Холодильник, электропечь. Электроприборы на кухне. Кухонная утварь. Правила гигиены и хранения. Электроприборы на кухне Кухня и ее оборудование. Электроприборы. Работа с электроприборами Правила организации труда.	Беседа, презентация.	Уметь применять полученные знания на практике, организовать рабочее место в соответствии с нормами и правилами техники безопасности. Знать правила пользования электроприборами Уметь ухаживать за бытовыми приборами.	Составить схему видов электроприборов.
3		Овощи. Холодные блюда и закуски. Способы и форма нарезки овощей	Классификация продуктов. Овощи. Блюда из овощей. Первичная обработка овощей. Холодные блюда и закуски. Способы и форма нарезки овощей (картофель, морковь, свёкла). Техника безопасности при работе с режущими приборами, способы и формы нарезки овощей.	Беседа, презентация, видеоролик, зарисовка схемы.	Знать классификацию овощей; правила нарезки овощей; правила первичной обработки всех видов овощей. Уметь выполнять правила нарезки овощей.	Приготовить презентацию нарезки овощей.
4		Салат из сырых овощей (практическая работа)	Приготовление овощного салата (например, салат с капустой и морковью). Технологическая карта приготовления.	Показ учителя, беседа.	Знать классификацию овощей; правила нарезки овощей; правила первичной обработки всех видов овощей.	Повторить понятие технологическая карта.

			Приготовление, оформление и подача к столу.		Уметь применять эти знания на практике, соблюдать технологическую карту приготовления выполнять первичную обработку продуктов.	
5		Тепловая обработка продуктов	Основные виды тепловой обработки. Варка, жарка, тушение, запекание, приготовление на пару.	Беседа, видеоролик.	Знать: виды тепловой обработки; правила первичной обработки всех видов овощей.	Повторить понятие варка, жарка, тушение, запекание.
6		Блюда из овощей (практическая работа)	Подбор блюда (например, маринад в томатном соусе, картофельный рулет). Технологический процесс приготовления овощей. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ учителя. Беседа.	Уметь: выполнять пассирование, овощей выполнять первичную обработку продуктов, соблюдать технологическую карту приготовления, работать в команде.	Зарисовать технологическую карту.
		Молоко и молочные продукты	Свойства молока, кисломолочные продукты. Способы сохранения молока. Кипячение молока	Беседа, презентация.	Знать способы хранения молока Уметь: кипятить молоко.	Повторить пройденное по тетради.
7		Блюдо из молока или молочных продуктов (практическая работа)	Подбор блюда (например, твороженная запеканка). Приготовление блюда с применением творога или сыра. Технологический процесс приготовления.	Показ учителя, беседа.	Знать о свойствах молочных продуктов. Уметь соблюдать технологическую карту приготовления, работать в команде.	Найти рецепт блюда из молочных продуктов.

			Приготовление, оформление и подача к столу.			
8		Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц.	Беседа, презентация.	Знать значение яиц в питании человека и способы хранения яиц Уметь определять свежесть яиц.	Повторить пройденный материал по тетради.
9		Яичный рулет (практическая работа)	Готовить блюда из яиц Подбор блюда (например, омлет). Технологический процесс приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ учителя, беседа.	Уметь определять свежесть яиц соблюдать технологическую карту приготовления, работать в команде.	Сделать технологическую карту блюда из яиц.
10		Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых.	Виды круп. Первичная обработка крупы. Рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Виды и способы варки макаронных изделий.	Беседа, презентация.	Знать виды круп; правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш виды макаронных изделий; правила варки макаронных изделий.	Повторить пройденный материал по тетради.
11		Приготовление блюда из круп или макарон (практическая работа)	Подбор блюда (например, рассыпчатый рис с овощами). Технологический процесс приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ учителя, беседа.	Уметь: приготовить в соответствии с технологическим процессом соблюдать технологическую карту приготовления, работать в команде.	Сделать технологическую карту блюда из макарон.
12		Первые блюда. Виды бульонов. Супы	Определение и разнообразие типов супов. Виды бульонов и супов. Технология приготовления. Заправочные супы.		Знать типы супов и виды бульонов	Повторить пройденный материал по тетради.

13		Заправочный суп (практическая работа)	Подбор блюда (например, борщ). Технологическая карта приготовления. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Приготовление, оформление и подача к столу	Показ учителя, беседа.	Уметь приготовить в соответствии с технологическим процессом соблюдать технологическую карту приготовления. работать в команде	Сделать технологическую карту заправочного супа.
14		Генеральная уборка кабинета	Генеральная уборка кабинета. Мытьё посуды, уборка в шкафах	Совместная деятельность педагога и детей, показ.	Уметь применять моющие и дезинфицирующие средства, для мытья посуды, оборудования	
15		Изделия из теста. Виды теста	Первичная обработка муки. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления различных видов теста	Беседа, презентация.	Знать состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки. Иметь представление о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста.	Повторить пройденный материал по тетради.
16		Обобщающий урок по	Санитария и гигиена. Значение питания для человека. Классификация продуктов. Особенности приготовления блюд.	Беседа. Опрос, тестирование	Знать основные термины Уметь применять на практике полученные знания	
2 четверть – 16 часов						
1		Приготовление из	Подбор блюда (например, блинчики).	Показ педагога, беседа.	Знать особенности приготовления; способы	Работа по карточкам

		блинного теста (практическая работа)	Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу		определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо работать в команде.	
2		Приготовление бездрожжевого теста. Песочное тесто	Виды теста. Особенности бездрожжевого теста. Личная гигиена при работе.	Показ педагога, беседа.	Иметь представление: о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста.	Повторить пройденный материал по тетради.
3		Изделие из песочное теста (практическая работа)	Подбор блюда (например, песочное печенье). Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Беседа, презентация	Знать технологию приготовления теста Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	Составить технологическую карту изделия из песочного теста.
4		Приготовление дрожжевого теста	Способы приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления. Фактор замедляющие брожение.	Беседа, презентация	Знать о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста.	Повторить пройденный материал по тетради.
5		Изделие из дрожжевого теста (практическая работа)	Подбор блюда (например: ватрушка с творогом). Технологическая карта приготовления.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления теста Уметь соблюдать технологическую	Задания по карточкам.

			Приготовление, оформление и подача к столу.		карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	
6		Пресное тесто	Способы приготовления теста для пельменей, вареников, домашней лапши. Технология приготовления. Инструменты и приспособления. Разновидности начинки.	Беседа, презентация	Знать состав теста и способ его приготовления.	Повторить пройденный материал по тетради.
7		Изделие из пресного теста	Подбор блюда (например, вареники с картофелем). Приготовление теста для вареников с соблюдением технологического процесса. Приготовление начинки. Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления теста Уметь соблюдать технологическую карту приготовления., оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	Составить технологическую карту изделия из пресного теста.
8		Бисквитное тесто	Особенности приготовления бисквитного теста. Технология приготовления.	Беседа, видеоролик	Знать: состав теста и способ его приготовления.	Составить технологическую карту изделия из бисквитного теста.

9		Изделие из бисквитного теста	Подбор блюда (например, кексы). Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к Столу.		Знать технологию приготовления теста Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	
10		Приготовление холодных десертов. Приготовление горячих сладких блюд	Роль десерта в праздничном обеде. Виды желирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле). Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека.	Показ педагога, беседа.	Иметь представление: роли сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов.	Составить схему роль сахара в жизни человека. Польза и вред.
11		Приготовление десерта (практическая работа)	Приготовление холодного десерта с соблюдением технологического процесса. Приготовление, оформление и подача к столу.	Беседа, презентация, тестирование.	Уметь применять знания на деле находить самостоятельно рецепты соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	Составить технологическую карту любого десерта.
12		Праздничное меню. Сервировка стола на праздничный обед	Составление меню. Сервировка стола на праздничный обед. Правила поведения за столом.	Совместная деятельность детей и педагога.	Знать сервировку стола Уметь сервировать стол к обеду	

13		Генеральная уборка кабинета	Генеральная уборка кабинета. Мытьё посуды, уборка в шкафах.	Беседа, презентация	Уметь: применять моющие и дезинфицирующие средства, для мытья посуды, оборудования.	
14		Домашняя птица. Виды тепловой обработки домашней птицы Блюда из домашней птицы	Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы определения готовности блюд.	Показ педагога, беседа.	Знать признаки качественной птицы; правила ее первичной обработки; виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из птицы; способы определения готовности блюд. Иметь представление о видах домашней птицы.	Повторить пройденный материал по тетради.
15		Блюдо из курицы (практическая работа)	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы. Разделявание домашней птицы на филе. Подбор блюда (например,; курица, запеченная в «рукаве» с овощами; куриная грудка в прованских травах). Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	Составить технологическую карту любого блюда из курицы.
16		Обобщающий урок	Классификация продуктов. Особенности приготовления блюд.	Тестирование.	Знать основные термины Уметь применять на практике полученные знания.	

3 четверть 20 часов

1		Бульон из курицы (практическая работа)	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы Технологический процесс приготовления супа; способы определения готовности блюда из птицы.	Беседа, презентация	Знать последовательность закладки продуктов в суп. Уметь соблюдать технологическую карту приготовления, оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	Повторить пройденный материал по тетради.
2		Мясо	Виды мяса и его использование. Определение качества мяса и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд. Время приготовления и способы определения готовности блюд.	Показ педагога, беседа.	Знать признаки качественного мяса; правила ее первичной обработки; виды тепловой обработки, применяемые для приготовления блюд из мяса; способы определения готовности блюд Иметь представление о видах мяса.	Составить схему виды мяса.
3		Мясной бульон	Технологический процесс приготовления бульона; условия и сроки хранения	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	
4		Блюдо из мяса (практическая работа)	Подбор блюда (например, мясо по-французски). Технологический процесс	Беседа, презентация	Знать технологию приготовления блюда	Составить технологическую

			приготовления. Способ разделки мяса для отбивных. Приготовление, оформление и подача к столу.		Уметь соблюдать технологическую карту приготовления, оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	карту любого блюда из мяса.
5		Полуфабрикаты	Понятие «полуфабрикат», многообразие полуфабрикатов, особенности их использования для приготовления первых и вторых блюд. Технология приготовления полуфабрикатов. Разновидности полуфабрикатов.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления полуфабрикатов. Иметь представление о видах полуфабрикатов.	Повторить пройденный материал по тетради.
6		Котлеты (практическая работа)	Подбор блюда (например, котлеты, зразы, фаршированные перцы). Технологический процесс приготовления. Способ разделки мяса для отбивных. Приготовление, оформление и подача к столу.		Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления, оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	
7		Рыба	Понятие о пищевой ценности рыбы. Содержание в рыбе питательных веществ. Правила механической	Показ педагога, беседа.	Иметь представление о видах рыб. Знать разновидности блюд из рыбы.	Повторить пройденный материал по тетради.

			обработки разделывания рыбы. Блюда из рыбы.			
8		Блюдо из рыбы (практическая работа)	Подбор блюда (например, рыба в кляре). Технологический процесс приготовления. Способ разделки мяса для отбивных. Приготовление, оформление и подача к столу.	Беседа, презентация	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	Составить технологическую карту любого блюда из рыбы.
9		Морепродукты. Рыбные консервы	Понятие о пищевой ценности морепродуктов. Содержание в морепродуктах питательных веществ. Виды морепродуктов и способы их приготовления.	Показ педагога, беседа.	Иметь представление о видах морепродуктах и способы приготовления Знать технологию приготовления блюда Уметь применять знания на деле.	Работа по карточкам..
10		Блюдо из морепродуктов или рыбных консервы (практическая работа)	Подбор блюда (например, салат из морской капусты). Технологический процесс приготовления. Способ разделки рыбы для отбивных. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления, оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	
11		Обработка субпродуктов	Роль субпродукты в питание человека. Виды субпродуктов и способы их приготовления.	Беседа, презентация	Знать значение употребления субпродуктов в питании человека.	Работа по карточкам.

					Уметь готовить блюда из субпродуктов.	
12		Блюдо из субпродуктов (практическая работа)	Подбор блюда (например, печень говяжья). Технологический процесс приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	
13		Заготовки.	Понятие заготовки. Пищевая ценность овощей, способами их консервирования, технологией засолки овощей. Приправы и пряности для консервирования. Стерилизация посуды.	Беседа, презентация	Иметь представления о заготовках, их видов и способе приготовления.	Повторить пройденный материал по тетради.
14		Генеральная уборка	Генеральная уборка кабинета. Мытьё посуды, уборка в шкафах	Совместная работа с педагогом.	Уметь применять моющие и дезинфицирующие средства, для мытья посуды, оборудования.	
15		Приготовление заготовок (практическая работа)	Подбор блюда (например, салат с капустой). Технологический процесс приготовления.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать	Составить технологическую карту любой заготовки.

					готовое блюдо, работать в команде	
16		Консервация	Понятие консервация. Пищевая ценность овощей, способами их консервирования, технологией засолки овощей. Приправы и пряности для консервирования.	Беседа, презентация	Иметь представления о заготовках, их видах и способе приготовления	Повторить пройденный материал по тетради.
17		Приготовление консервации (практическая работа)	Подбор блюда (например, компот из яблок). Технологический процесс приготовления	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде	Составить технологическую карту любой консервации.
18		Блюда национальной кухни	Ознакомление с краткой характеристикой национальных кухонь. Особенности блюд разной нации.	Беседа, презентация, видеоролик	Знать особенности приготовления национального блюда	Составить технологическую карту любого национального блюда.
19		Дранники	Рецепты и технология приготовления блюд из птицы. Разделывание домашней птицы на филе. Подбор блюда (например, дранники, харчо, хачапури).	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать	

			Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.		готовое блюдо, работать в команде.	
20		Обобщающий урок по теме заготовки	Классификация продуктов. Особенности приготовления блюд.	Ответы на вопросы.	Знать основные термины Уметь применять на практике полученные знания.	
4 четверть 16 часов						
1		Роль соусов в питании человека, их виды	Различение и называние видов соуса и их характеристика. Особенности приготовления.	Беседа, видеоролик	Знать особенности приготовления соусов.	
2		Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус красный основной» (практическая работа)	Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус красный». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала.	Показ учителя, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	Повторить пройденный материал по тетради.
3		Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус белый»	Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус белый». Выполнение практической работы с использованием ранее	Показ учителя, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать	

		основной» (практическая работа)	изученного теоретического материала.		готовое блюдо, работать в команде.	
4		Посуда для подачи первых блюд. Виды тарелок для первых блюд: по форме, по материалу изготовления	Знакомство с видами посуды для подачи первых блюд: бульонные чашки, тарелки столовые глубокие (Д-24см), суповые миски с крышками, керамические горшочки. Определять посуду по форме, материалу изготовления. Запись в тетрадь «Виды посуды для подачи первых блюд»	Беседа, презентация.	Уметь различать виды тарелок, материал из которого он приготовлен.	Повторить пройденный материал по тетради.
5		Диетическое питание. Приготовление диетических блюд	Ввести понятие диетическое питание. Объяснить пользу и вред диетических блюд. Познакомить с блюдами диетического стола.	Беседа, видеоролик.	Уметь различать обычные блюда от диетических. Составлять технологические карты блюд. Уметь выбирать правильные продукты для приготовления.	
6		Приготовление диетических блюд (практическая работа)	Правильный выбор продуктов, обработка, нарезка. Технологическая карта приготовления. Приготовление, оформление и подача к столу.	Показ педагога, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	Составить технологическую карту любого диетического блюда.
7		Понятие о к/калориях.	Познакомить детей с понятием калории.	Беседа, презентация.	Знать суточную потребность	Повторить пройденный

			Познакомить с пользой подсчета к/калорий для людей.		для различных групп населения. Уметь подсчитывать к\калории.	материал по тетради.
8		Виды пряностей, приправ и специй. Значение приправ, пряностей и специй.	Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия	Беседа, презентация.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	Повторить пройденный материал по тетради.
9		Условия хранения специй. Лечебные свойства пряностей. Музей пряностей (заочная экскурсия).	Полезные лечебные свойства: гвоздика, паприка, куркума, кардамон, зира, карри. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной Технологической деятельности.	Беседа, видеоролик.	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	
10		Генеральная уборка	Генеральная уборка кабинета. Мытьё посуды, уборка в шкафах	Совместная работа с педагогом	Уметь применять моющие и дезинфицирующие средства, для мытья посуды, оборудования.	
11		Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых,	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов	Беседа, презентация.	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической	Повторить пройденный материал по тетради.

		закрытых, закусочных.			деятельности. Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов.	
12		Приготовление бутербродов (практическая работа)	Подбор различных видов бутербродов. Технологический процесс приготовления	Показ учителя, беседа.	Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде.	
13		Повторение пройденного материала	Санитария и гигиена. Значение питания для человека. Классификация продуктов. Особенности приготовления блюд	Беседа, презентация.	Знать основные термины Уметь применять на практике полученные знания.	
14		Коллективная работа «Праздничный обед»	Составление меню. Сервировка стола на праздничный обед. Нахождение рецептов блюд. Приготовление закуски, 1 или 2 блюда и десерта.	Беседа.	Знать: сервировку стола Уметь подбирать рецепты, подходящие своим возможностям и умениям соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде сервировать стол к обеду.	

					Применять на практике полученные знания.	
15		Коллективная работа приготовление блюд на «Праздничный обед» (практическая работа)	Составление меню. Сервировка стола на праздничный обед. Нахождение рецептов блюд. Приготовление закуски, 1 или 2 блюда и десерта.		Знать технологию приготовления блюда Уметь соблюдать технологическую карту приготовления оформлять и подавать готовое блюдо, работать в команде. Знать: сервировку стола.	
16		Собеседование	Повторение и контроль усвоения материала.	Самостоятельная деятельность.	Понимание красоты труда и его результатов Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала.	