

Дементьева Н.А.

Подпись: Дементьева Н.А.
ОБ: ОГ "МКОУ "Травянская СОШ"" СМ: Дементьева Н.А., Е-mail: 121212@yandex.ru
Описание: в подтверждение этого документа своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2025.09.25 22:40:23+0300
Форм PDF Reader Версия: 11.2.1

«МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики

Свердловской области

Управление образования Каменский муниципальный округ

Свердловской области

МКОУ "Травянская СОШ»

РАССМОТРЕНО

На заседании

педагогического совета

Приказ №1

от «25» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР

Е.И.Парадеева

«25» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о.директора МКОУ

"Травянская средняя

общеобразовательная

школа" казенное

учреждение

«Травянская средняя

общеобразовательная

школа» Н.А.Дементьева

Приказ № 01-15/336

от «25» августа 2025 г.

Рабочая программа
Учебного предмета «Поварской труд». Поварское дело»
Для обучающихся 9а класса
На 2025-2026 учебный год

село Травянское

2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 136 часов в год (4 часа в неделю).

ФАООП УО (вариант 1) определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – получение обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

- овладение санитарно – гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 9 классе определяет следующие задачи:

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	8	1
2.	Знакомство с рецептами	20	1
3.	Весомизмерительные приборы	6	-
4.	Продукты природные	22	1
5.	Первые блюда: бульоны	19	1
6.	Десерты	30	1
7.	Приготовление и оформление блюд	26	1
8.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	Итого:	136	7

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.
-

Система оценки достижений

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

Оценка «3» ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

– обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;

– умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

– обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;

– соблюдает правила техники безопасности;

– обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности;

– неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

– незначительно нарушена пооперационная последовательность.

Оценка «3» ставится, если:

– обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

– грубо нарушена пооперационная последовательность;

– нарушены правила техника безопасности;

– не умеет пользоваться технологической картой.

Оценка «2» не ставится

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

[illegible]

8	49	Применение сыров по теме «Предприятия пищевой промышленности»	1	1	Определить вкус и запах, консистенция, нарисовать рисунок, цвет сыра. Исполнить – определение, к какому сорту относится образец в зависимости от бальной оценки в соответствии с таблицами 5 и 6 ГОСТ 7616-85, результаты оформить в виде таблиц; – определение особенностей	Определить вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет теста. С помощью учителя заносят в таблицу признаки товарного образца: наименование, внешний вид, вкус и запах, консистенция, рисунок, цвет сыра.	Самостоятельно заполнить таблицу с помощью справочных материалов. Пользованием своих знаний и интуиции.
9		Кулинарные рецепты		1	Знакомство с хранением и сроками реализации в соответствии с ГОСТ.	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность.	Знакомство с понятием «Кулинарные рецепты», с опорой на наглядность.
	50	Применение сыров в кулинарии	в	1	на наглядности. Формирование умения читать кулинарный рецепт, содержащий информацию о продуктах, их пропорциях и инструкциях по использованию. Подведение итогов: сыры используют для: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов.	С помощью учителя называют продукты, их пропорции и инструкции по использованию в домашней кулинарии.	Выделяют название сыров и их пропорции. Приводят примеры рецептов, содержащих сыры, в домашних условиях. Приводят примеры рецептов, содержащих сыры, в домашних условиях.
10	51	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»		1	Просмотр мультимедийной презентации «Кулинария: старинные рецепты» русской кухни; древней Руси, рецепты царской кухни; редкие рецепты приготовления лаваша. Знакомство с практической работой с соблюдением требований и соблюдением качества к готовому блюду.	Знакомство с мультимедийной презентацией «Кулинария: старинные рецепты» русской кухни; древней Руси, рецепты царской кухни; редкие рецепты приготовления лаваша. Знакомство с практической работой с соблюдением требований и соблюдением качества к готовому блюду.	Просмотр мультимедийной презентации «Кулинария: старинные рецепты» русской кухни; древней Руси, рецепты царской кухни; редкие рецепты приготовления лаваша. Знакомство с практической работой с соблюдением требований и соблюдением качества к готовому блюду.
	52	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»		1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений. Обсуждение и разбор выполненной работы.	С помощью учителя называют продукты, их пропорции и инструкции по использованию в домашней кулинарии.	Выделяют название сыров и их пропорции. Приводят примеры рецептов, содержащих сыры, в домашних условиях.
	53	Практическая работа «Определение сорта сыра»		1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы: определение сорта сыра по внешнему виду, запаху и вкусу. Выполнение практической работы с описанием вкусовых ощущений. Обсуждение и разбор выполненной работы.	С помощью учителя называют продукты, их пропорции и инструкции по использованию в домашней кулинарии.	Выделяют название сыров и их пропорции. Приводят примеры рецептов, содержащих сыры, в домашних условиях.
11		Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»		1	Знакомство с рецептом квашеной капусты. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Рассматривают рецепт с подробным описанием и пошаговым фото учителя. Рассматривают и обсуждают и выполненную работу.	Знакомство с рецептом квашеной капусты. Обсуждение и разбор выполненной работы.

12	54	Практическая работа «Квашеная капуста на старинном русском»	1	1	Выполнение работы по технологии приготовления квашеной капусты. Повторение правил безопасности при работе с готовым блюдом.	С помощью учителя участвуют в практической работе по приготовлению квашеной капусты. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.	Выполнение работы по технологии приготовления квашеной капусты. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.	Соблюдение правил безопасности при работе с готовым блюдом. Выбирают качество выполненной работы.	
	55	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»		1	Приготовление блюда по рецепту. Повторение правил безопасности при работе с готовым блюдом.	С помощью учителя участвуют в практической работе по приготовлению блюда с сыром на сковороде. Выполняют практическую работу с описанием вкусовых ощущений, на доступном уровне, с помощью учителя.	Соблюдение правил безопасности при работе с готовым блюдом. Выбирают качество выполненной работы.		
13		Современный кулинарный рецепт		1	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов.	Знакомство с содержанием современных кулинарных рецептов.	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов,		
	56	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»		1	Определение правильного ответа на вопросы по содержанию рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждение выполненной работы.	Выполнение тестового задания с помощью учителя. Участвуют в обсуждении выполненной работы.	Рассказывают о содержании современных кулинарных рецептов, с опорой на информацию в Интернете. Определяют правильное определение правильного ответа на вопросы по содержанию рецептов в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Обсуждают выполненную работу.		
					Первые блюда: бульоны – 19 часов				
	57	Бульон. История появления		1	Определение значения слова «бульон». История появления бульонов.	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. История появления бульонов.	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. История появления бульонов.		
	58	Бульон. Полезные свойства бульонов		1	Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека.	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.	Участвуют в обсуждении значения бульона на здоровье человека.		
14		Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»		1	Ознакомление с содержанием рецепта приготовления салата «Греческий». Выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий» с соблюдением правил безопасности при приготовлении квашеной капусты.	С помощью учителя участвуют в практической работе по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при приготовлении салата «Греческий» с помощью учителя.	Обсуждение содержания рецепта приготовления салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при приготовлении салата «Греческий» с помощью учителя. Делают разбор выполненной работы.		
	59	Виды бульонов по цвету		1	Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов. Различение и называние видов бульонов по цвету. Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов.	Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов. Различают и называют виды бульона и их характеристики.	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету.		
15		Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»		1	Ознакомление с содержанием рецепта приготовления салата «Греческий». Выполнение практической работы по приготовлению салата «Греческий» с соблюдением правил безопасности при приготовлении квашеной капусты.	С помощью учителя участвуют в практической работе по приготовлению салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при приготовлении салата «Греческий» с помощью учителя.	Обсуждение содержания рецепта приготовления салата «Греческий». Выполняют практическую работу с соблюдением правил безопасности при приготовлении салата «Греческий» с помощью учителя. Делают разбор выполненной работы.		
	59	Виды бульонов по цвету		1	Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов. Различение и называние видов бульонов по цвету. Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов.	Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов. Различают и называют виды бульона и их характеристики.	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету.		
16		Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи		1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов приготовления блюд по времени приёма пищи.	С помощью учителя рассматривают типы рецептов приготовления блюд по времени приёма пищи.	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают типы рецептов приготовления блюд по времени приёма пищи.		
	60	Технология приготовления красного бульона		1	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов.	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов.	Знакомство с технологией приготовления красного бульона. Повторение правил безопасности при приготовлении бульонов.		

					– пива, бульона, закуски, и ароматизаторы, а также специи. Записывают в рабочую тетрадь.	заваривают, добавляют специи, ароматизаторы, специи. Записывают в рабочую тетрадь.	– пива, бульона, закуски, и ароматизаторы, а также специи. Записывают в рабочую тетрадь.	
	61	Технология приготовления белого бульона из птицы	1	Приведение примеров к каждому типу блюд. Запись в рабочую тетрадь.	Приведение примеров к каждому типу блюд. Запись в рабочую тетрадь.	Приведение примеров к каждому типу блюд. Запись в рабочую тетрадь.	Приведение примеров к каждому типу блюд. Запись в рабочую тетрадь.	
17		Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Повторение рецептов блюд по заправляют, а кости мелко измельчают и промывают; Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	С помощью учителя подбирают рецепты по времени приема пищи. Знакомятся с технологической картой приготовления блюда «Горячие бутерброды».	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда «Горячие бутерброды».	
18		Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1	Формирование умений навыков периодически снимая жир.	Овладевают навыками правильной, рациональной работы с ножом и приспособлениями при приготовлении бутербродов, при оформлении блюд и сервировке стола.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед приготовлением бутербродов. Делают разбор выполненной работы.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед приготовлением бутербродов. Делают разбор выполненной работы.	
	62	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Оформление блюд и сервировке проведения приготовления белого бульона. Выполнение практической работы с соблюдением требований приготовления и рецептуры приготовления белого бульона.	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.	Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона. Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы.	Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона. Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы.	
	63	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1	Формирование умений и навыков приготовления белого бульона.	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя.	Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.	Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы.	
19		Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1	Через объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов из птицы.	Слушают объяснение учителя, с опорой на видеоматериал, рассматривают виды рецептов национальной кухни.	Различают типы рецептов национальной кухни. Разбор выполненной работы.	Различают типы рецептов национальной кухни. Разбор выполненной работы.	
	64	Технология приготовления желтого бульона из птицы	1	Рассказ о технологии приготовления желтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона.	Слушают о технологии приготовления желтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя приводят примеры к каждому типу блюд, используя свое место проживания.	Слушают о технологии приготовления желтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят национальную кухню: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на видеоматериал.	Слушают о технологии приготовления желтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят национальную кухню: русская кухня, французская кухня, итальянская кухня, азиатская кухня, с опорой на видеоматериал.	
20		Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Ознакомление с технологической картой приготовления блюда «Драники».	С помощью учителя проговаривают этапы приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.	Обсуждают выполнение практической работы, с опорой на технологическую карту приготовления блюда – драники.	
21	65	Виды бульонов: мясные. Практическая работа. «Приготовление драников»	1	Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет	Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет	Знакомится с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет	Знакомится с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет	

[illegible]

	71	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1	Знакомство с рецептурой колледжа, кулинарной книги: «Овощи, фрукты и ягоды», «Десерты». Распределение заданий на работу. Назначение и разбор. Формулирование и запись кулинарной или поваренной	Знакомство с рецептурой колледжа, кулинарной книги: «Овощи, фрукты и ягоды», «Десерты». Распределение заданий на работу. Назначение и разбор. Формулирование и запись кулинарной или поваренной	Знакомство с рецептурой колледжа, кулинарной книги: «Овощи, фрукты и ягоды», «Десерты». Распределение заданий на работу. Назначение и разбор. Формулирование и запись кулинарной или поваренной	Знакомство с рецептурой колледжа, кулинарной книги: «Овощи, фрукты и ягоды», «Десерты». Распределение заданий на работу. Назначение и разбор. Формулирование и запись кулинарной или поваренной
	72	Технология приготовления овощного бульона	1	книга. Приготовление бульона. Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ.	книга. Приготовление бульона. Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ.	книга. Приготовление бульона. Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ.	книга. Приготовление бульона. Называние полезных свойств: источник витаминов, нужных для здорового развития организма ребёнка и взрослого; быстрое и лёгкое усвоение всех полезных веществ; низкая калорийность; восстановление водного баланса; профилактика и лечение желудка, улучшение обмена веществ.
27		Рецепты авторской кухни	1	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.
	73	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.
28		Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.
	74	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.	Определение ингредиентов. Повторение технологии приготовления овощного бульона.
				Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждение и разбор выполненной работы	Обсуждение и разбор выполненной работы
				Вес измерительные приборы - 6 часов			
	75	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.
Десерты – 30 часов							
	76	Десерты. История появления десертов	1	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в	Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в

				Зарисовка схемы десертного стола. II четверть – 32	тарелки с десертными вилками и ножами. Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец.	Выполняют зарисовку схемы десертного стола, с опорой на образец.
33	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют практическую работу по определению правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют практическую работу по определению правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений	Выполняют практическую работу по определению правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений
34	Практическая работа «Определение объема жидкости в миллилитрах»	1	Знакомство с правилами поведения за столом. Вилку держат в правой руке, ложку - в левой. Жидкость (воду) используют как «помощника в тестовом задании». Вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.	Знакомство с правилами поведения за столом. Вилку держат в правой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как «помощник в тестовом задании». Вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.	Знакомство с правилами поведения за столом. Вилку держат в правой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как «помощник в тестовом задании». Вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.	Знакомство с правилами поведения за столом. Вилку держат в правой руке, ложку - в правой руке; вилка используется как «помощник в тестовом задании». Вилкой мы придерживаем десерт, когда ребром ложки отрезаем кусочек десерта.
			Выполнение тренировочного упражнения по использованию приборов.	упражнение по использованию столовых приборов, с помощью учителя.	упражнение по использованию столовых приборов.	упражнение по использованию столовых приборов.
82	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1	Дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и этикета за столом, научиться оценивать себя, применять в повседневной жизни правила этикета.	С помощью учителя выполняют правила десертного этикета.	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы.	Называют особенности десертного этикета. Используют правила при выполнении практической работы.
83	Печенье. Виды печенья	1	Определение понятия «печенье». Значение печенья в питании человека. Рассматривание схемы «Виды печенья». Выполнение схемы в рабочей тетради.	С помощью учителя, работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.	Работают со словарём, находят значение слова «печенье». Участвуют в беседе о значении печенья в питании человека. Рассматривают схему «Виды печенья». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец.
84	Сдобное печенье. Виды	1	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Обсуждение учебного материала. Формулирование вывода: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. С помощью составляют вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.	Просмотр мультимедийной презентации «Сдобное печенье». Участвуют в обсуждении учебного материала. Делают вывод: сдобное печенье — это кондитерские изделия разнообразной плоской или объемной формы с начинкой, без начинки, глазированное и неглазированное.
85	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1	Знакомство с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с технологией приготовления сдобного печенья на кефире.

			Выделение ингредиентов: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца.	Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца.	Выделяют ингредиенты: печенье сдобное, домашнее — классический вариант сливочного печенья; в его состав входит сливочное масло, пшеничная мука высшего сорта и яйца.
86	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
87	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1			
88	Технология приготовления печенья из творога	1	Поиск рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждение и разбор выполненной работы. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь.	Участвуют в групповой работа по поиску рецепта в кулинарных книгах или в сети Интернет о технологии приготовления печенья из творога. Обсуждают и разбирают выполненную работу. Записывают рецепт в рабочую тетрадь.
89	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя.
90	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1			
91	Технология приготовления печенья «Минутка»	1	Поиск рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описание рецепта. Оформление рецепта в рабочую тетрадь.	С помощью учителя участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт, с помощью.	Участвуют в групповой работе по поиску рецептов печенья «Минутка» в сети Интернет. Описывают рецепт.

				Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь.	Оформляют рецепт печенья «Минутка» в рабочую тетрадь.
92	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя.	Проговаривают алгоритм действий по приготовлению печенья «Минутка», по рецепту. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, по рецепту. Обсуждают и разбирают выполненную работу.
93	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1			
94	Технология приготовления желе	1	Работа по учебнику: описание десерта «желе». Знакомство с технологией приготовления желе.	С помощью учителя находят в учебнике описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе.	Работают по учебнику: описание десерта «желе». Знакомятся с технологией приготовления желе.
95	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью.	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью.
96	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу.
97	Мороженое и конфеты	1	Определение понятия «Мороженое» – пищевой продукт-десерт, представляющий	С помощью, работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт,	Работают со словарём, находят значение слова «Мороженое» – пищевой продукт-десерт,

			с собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работа по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле.	представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле.	представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу, которая содержит питательные, вкусовые, ароматические вещества. Работают по учебнику: традиционные виды мороженого, о реализации мороженого в розничной торговле.
98	Мороженое и конфеты	1	Работа по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомство с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника.	С помощью учителя находят в учебнике определение понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника.	Работают по учебнику: нахождение определения понятия «конфеты» - кондитерское изделие на основе сахарно-паточного сиропа, с добавлением различных видов пищевого сырья. Знакомятся с видами глазури для конфет, с опорой на текст учебника.
99	Классификация конфет	1	Просмотр мультимедийной презентации «Классификация конфет». Составление вывода: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки.	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». С помощью учителя делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Проговаривают словарь терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки.	Смотрят мультимедийную презентацию «Классификация конфет». Делают вывод: конфеты с шоколадными слоями, диетические, сахарки. Называют значение терминов: мороженое, конфета, глазированная конфета, шоколадная конфета, диетическая конфета, сахарки.
100	Классификация конфет	1	Рассматривание схемы «Классификация конфет». Приведение примеров к каждому типу конфет.	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют, с помощью, виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет.	Рассматривают схему «Классификация конфет», называют виды конфет. Приводят примеры к каждому типу конфет.
101	Рецепт мороженого в домашних условиях	1	Поиск информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Запись рецепта в рабочую тетрадь.	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь.	Участвуют в поиске информации о приготовлении мороженого в домашних условиях, в сети Интернет. Записывают рецепт в рабочую тетрадь.

102	Технология приготовления фруктового десерта	1	Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала.	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя.	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта.
103	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению фруктового десерта. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
104	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1			

IV четверть – 32 часа

105	Контрольная работа. Тест «Десерты»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя.	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.
-----	------------------------------------	---	---	---	--

Приготовление и оформление блюд – 26 часов

106	Первичная обработка продуктов питания	1	Беседа о значении оформления блюд в кулинарии. Определение понятия «первичная обработка продуктов питания». Повторение приёмов первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта.	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. С помощью учителя проговаривают понятие «первичная обработка продуктов питания». Проговаривают приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта.	Участвуют в беседе о значении оформления блюд в кулинарии. Называют понятие «первичная обработка продуктов питания». Повторяют приёмы первичной обработки продуктов питания: очистка продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих низкую пищевую ценность; придание продукту необходимого размера, формы и состояния для дальнейшего использования; применение методов для ускорения последующей тепловой обработки продукта.
-----	---------------------------------------	---	--	--	---

107	Задачи первичной обработки	1	Работа по учебнику: – чтение задач первичной обработки; – описание сроков хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке.	С помощью учителя, работают по учебнику, – читают задачи первичной обработки; – описывают сроки хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке. Отвечают на вопросы.	Работают по учебнику: – выделяют задачи первичной обработки; – описывают срок хранения продуктов животного (мясо, рыба, птица, субпродукты); – растительного (овощи, фрукты, ягоды) происхождения, в вакуумной упаковке Отвечают на вопросы.
108	Задачи первичной обработки	1	Повторение задач первичной обработки. Комментирование способов размораживания, промывания, удаления загрязнений.	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений, с помощью учителя.	Повторяют задачи первичной обработки. Рассказывают способы размораживания, промывания, удаления загрязнений.
109	Технология первичной обработки моркови	1	Знакомство с технологией первичной обработки моркови. Работа по таблице: название последовательности обработки моркови.	Слушают учителя о технологии первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови, с помощью учителя.	Знакомятся с технологией первичной обработки моркови. Работают по таблице: название последовательности обработки моркови.
110	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке моркови. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке моркови. С помощью учителя выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.	Называют алгоритм действий по первичной обработке моркови. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу.
111	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1	Обсуждение и разбор выполненной работы.	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
112	Технология первичной обработки картофеля	1	Знакомство с технологией первичной обработки картофеля. Работа по таблице: название последовательности обработки картофеля.	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательность обработки картофеля, с помощью учителя. Переносят таблицу в рабочую тетрадь, с помощью учителя.	Знакомятся с технологией первичной обработки картофеля. Работают по таблице: называют последовательности обработки картофеля. Переносят таблицу в рабочую тетрадь.
113	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по первичной обработке картофеля.	Проговаривают алгоритм действий по первичной обработке картофеля.	Называют алгоритм действий по первичной обработке картофеля.

114	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
115	Искусство подачи блюд	1	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составление вывода: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека.	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Составляют короткие ответы- по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью. С помощью учителя проговаривают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека.	Просмотр мультимедийной презентации «Искусство подачи блюд». Делают вывод: искусство подачи и украшения блюд зависит, прежде всего, от вкуса и воображения конкретного человека.
116	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд.	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Составляют короткие ответы- по картинке, по предложенной ситуации и по опорным словам, с помощью учителя.	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Находят в тексте факты, которые подтверждают подачу холодных и горячих блюд.
117	Правила подачи холодных и горячих блюд	1	Работа по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполнение карточки по правилам подачи, с опорой на текст.	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст, с помощью учителя.	Работают по учебнику: чтение правил подачи холодных и горячих блюд. Заполняют карточку по правилам подачи, с опорой на текст.
118	Карвинг. Инструменты для карвинга	1	Определение понятия «карвинг». Работа по учебнику: описание инструментов для карвинга. Словарь терминов: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож.	С помощью учителя определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож.	Определяют понятие «карвинг». Работают по учебнику: описание инструментов для карвинга. Проговаривают термины: желобковые ножи, карбовочные ножи, овальные ножи, тайский нож, нуазетный нож.

119	Правила украшения блюд овощами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривание образцов: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи.	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи.	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: главное правило – блюдо и его украшение должны дополнять и сочетаться друг с другом. Рассматривают образцы: картофель в виде грибков или цветков идеально дополнит мясо; а розочка из лимона украсит блюда из морепродуктов; цвет служит основным средством создания и подчеркивания вкуса пищи.
120	Правила украшения блюд фруктами	1	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Формулирование вывода: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину.	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». С помощью учителя составляют вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину.	Просмотр мультимедийной презентации «Правила украшения блюд». Делают вывод: яблоки и груши подают целыми, поскольку мякоть яблока, немного полежав, темнеет, а груша вянет; яблоки сначала очищают ножом; фрукт берут левой рукой, а правой тонко срезают кожицу по спирали; когда яблоко очищено, кожицу отодвигают на край тарелки, а яблоко кладут в середину.
121	Карвинг – украшение блюд овощами	1	Определение понятия «карвинг»- Карвинг — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Поиск информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждение выполненной работы.	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений, с помощью. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу.	Находят в словаре значение слова «карвинг» — это вырезание из фруктов и овощей необычных украшений. Участвуют в поиске информации в сети Интернет способов украшения блюд через карвинг. Обсуждают выполненную работу.

122	Технология приготовления украшения из свежего огурца	1	Знакомство с технологией приготовления украшения из свежего огурца.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из свежего огурца.
123	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из свежего огурца».
124	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, на доступном уровне. Повторяют правила безопасности с инструментами.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами.
125	Технология приготовления украшения из апельсина		Знакомство с технологией приготовления украшения из апельсина.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина, с помощью учителя.	Знакомятся с технологией приготовления украшения из апельсина.
126	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».	Знакомятся с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из апельсина».
127	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу. Повторяют правила безопасности с инструментами. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы.
128	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1	Поиск информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждение выполненной работы.	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу, с помощью учителя.	Участвуют в поиске информации о технологии приготовления украшения из фруктов и овощей. Обсуждают выполненную работу.
129	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1	Ознакомление с алгоритмом действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».	Проговаривают алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».	Называют алгоритм действий по выполнению практической работы «Украшение из яблока».
130	Практическая работа	1	Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой	Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец.

	«Украшение из яблока - лебедь»		требований, с опорой на таблицу, с опорой на образец. Повторение правил безопасности с инструментами. Обсуждение и разбор выполненной работы.	на таблицу, с опорой на образец, с помощью. Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу.	Повторяют правила безопасности с инструментами. Обсуждают и разбирают выполненную работу.
131	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»	1	Определение правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и Умений.	Выполняют тестовое задание с помощью учителя.	Выполняют тестовое задание, с определением правильного ответа на поставленные вопросы, с использованием своих знаний и умений.
Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской - 5 часов					
132	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1	Выполнение заданий промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы «Приготовление полуфабрикатов».	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста (на доступном уровне, с помощью) - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» (на доступном уровне, с помощью учителя).	Выполняют задания промежуточной аттестации: - выбор правильного ответа теоретической части теста - выполняют практическую работу «Приготовление полуфабрикатов» .
133	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
134	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1			
135	Общие требования безопасности	1	Повторение общих требований безопасности, с опорой на наглядность.	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности, с помощью учителя.	Повторяют общие требования безопасности, с опорой на наглядность. Выполняют зарисовку знаков безопасности.
136	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1	Повторение требований безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформление памятки «Правила безопасности».	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности», с помощью учителя.	Повторяют требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ. Оформляют памятку «Правила безопасности».