



Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №1 г.Черемхово»

Согласовано:
Заместитель директора по УР
С.А.Антонова
«30» 08 2023г.
С.А.Антонова Антонова С.А./
Подпись ФИО

Утверждаю
Директор
ГОКУ СКШ №1г. Черемхово
Д.А. Субботина
«30» 08 2023г.
Д.А. Субботина Д. А. Субботина
Подпись ФИО

Рабочая программа
по учебному предмету
«Профильный труд. Профиль: поварское дело»
Класс 9б

2023г.

I Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд», профиль «Поварское дело» разработана в соответствии с требованиями Приказа Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»; Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>), составлена на основе <https://ikp-rao.ru/frc-ovz3/>

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Программа по профильному труду в IX классе определяет содержание и уровень основных знаний и умений, обучающихся по технологии приготовления блюд, в связи с чем определен профиль трудовой подготовки: "Поварское дело".

Цель изучения предмета «Профильный труд по профилю: поварское дело» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в 9 классе способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет «Профильный труд, профиль: поварское дело» способствует решению следующих **задач**:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о продуктах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному

выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения 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;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

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;

формирование у обучающихся необходимого объема до профессиональных знаний и обще трудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии;

II Общая характеристика учебного предмета

«Профильный труд, профиль: поварское дело»

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд, по профилю: поварское дело» адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором

социального прогресса.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии:

Продукты, используемые в трудовой деятельности: крупы, овощи, мясо, рыба, куры, молочные продукты.

Оборудование: электрическая плита, микроволновка, тостер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, электрический чайник. Устройство, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение оборудования.

С целью комфортной работы учебная мастерская зонирована и оснащена:

-зона отдыха: кресла мягкие-цилиндр, диван мягкий с боковинами на ножках, мягкие пуфы, кресло-груши, журнальный столик;

-зона учебная: регулируемые одноместные ученические столы и стулья, учебная доска, тумба для доски;

-зона кухонная: кухонный гарнитур, стол производственный (кондитерский), стол обеденный со стульями, печь электрическая, духовой шкаф, кухонный комбайн, холодильник, посудомоечная машина, вытяжка подвесная плоская, микроволновая печь, чайник, мультиварка, электрическая мясорубка, соковыжималка;

-зона педагога: стол учительский, стул учительский, стеллажи.

Технологии изготовления предмета труда:

Предметы профильного труда: в процессе работы, обучающиеся знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов.

Основные профессиональные операции и действия: разделка мяса, рыбы, кур; приготовление различных блюд.

Технологические карты: технологические карты по последовательности приготовления различных блюд, пооперационные планы, технические рисунки, инструкции.

Этика и эстетика труда: правила использования оборудования, запреты и ограничения; инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ); требования к организации рабочего места; правила профессионального поведения.

Обучающиеся должны:

-иметь представление о значении техники безопасности.

-знать причины травматизма и меры по его предупреждению.

-уметь определять возможные причины травматизма при работе с каким-либо оборудованием.

III Описание места учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Профильный труд, профиль: поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд по профилю: поварское дело» в 9 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 104 часа в год (3 часа в неделю).

IV Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения рабочей программы включают индивидуально- личностные качества, жизненные и социальные компетенции учащегося и ценностные установки:

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные результаты освоения рабочей программы включают освоенные обучающимися знания и умения и готовность к их применению.

Планируемые предметные результаты

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно-гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;

- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;

- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частях;

- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и

готовой продукции;

-представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах;

-знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;

-понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;

-приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

-знание способов мытья посуды с применением моющих средств;

-знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с

помощью

учителя);

-отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

-чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;

-владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;

-представление о назначении трудового законодательства;

-понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;

-организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;

-осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

Достаточный уровень:

-представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.

-знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;

-экономное расходование продуктов;

-планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;

-соотнесение своих действий с поставленной целью;

-знание способов хранения и переработки продуктов питания;

-составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;

-самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

-знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;

-осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

-понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижения обучающимися

планируемых результатов освоения рабочей программы по учебному предмету «Профильный труд. Профиль: поварское дело»

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.

Критерии оценки предметных результатов

Оценка предметных результатов основана на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объёму и элементарные по содержанию знания и умения выполняют коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определённую роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Отметка предметных результатов осуществляется по следующей системе:

Отметка «5» - отлично,

Отметка «4» - хорошо,

Отметка «3» - удовлетворительно.

За теоретическую часть:

Отметка «5» ставится обучающимся, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Отметка «4» ставится обучающимся, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Отметка «3» ставится обучающимся, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

Отметка «2» ставится обучающимся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

За практическую работу:

Отметка «5» ставится обучающимся, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

Отметка «4» ставится обучающимся, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

Отметка «3» ставится обучающимся, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

Отметка «2» обучающимся, если работа не выполнена.

Итоговая аттестация осуществляется организацией по завершению реализации АООП в форме испытания направленного на оценку знаний и умений по выбранному профилю труда.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения программы обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимо, чтобы балльная оценка

свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. Учитывая степень обученности, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

V Содержание учебного предмета
«Профильный труд, профиль: поварское дело»

1 четверть (26ч.)

Введение

Теоретические сведения: Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. (1 ч в начале каждой четверти). Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой. Организация рабочего места. Профессия повара и кондитера. Первая помощь при порезах и ожогах.

Виды теста и изделия из них

Теоретические сведения: Кондитерские изделия, их значение в питании. Требования к условиям хранения мучных и кондитерских изделий. Мука, ее сортность. Пищевые разрыхлители для теста. Классификация видов теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. ТБ при работе с миксером. ТБ при работе с духовым шкафом.

Практическая работа: «Подготовка миксера к работе».

Бездрожжевое жидкое тесто

Теоретические сведения: Виды бездрожжевого теста. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий. Технология приготовления блинного теста. Виды начинок для блинчиков. Технология приготовления начинок для блинчиков. Технология приготовления фаршированных блинчиков. Оформление блюд, подача.

Практическая работа: «Приготовление оладий».

Бездрожжевое крутое тесто

Теоретические сведения: Крутое пресное тесто, технология приготовления. Виды блюд из крутого теста. Тесто для пельменей и вареников. Приготовление фарша для пельменей. Технология приготовления пельменей. Виды начинок для вареников. Технология приготовления вареников с капустой. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления вареников с картофелем и грибами. Технология приготовления вареников с творогом. Вареники сладкие с ягодами. Тесто для домашней лапши. Тесто для бездрожжевой пиццы. Виды начинок для пицц. Пирожки жареные и духовые, начинки для пирожков. Технология приготовления теста для жареных пирожков. Технология приготовления пирожков с картофелем. Технология приготовления пирожков с капустой. Технология приготовления пирожков с повидлом. Технология приготовления пирожков с луком и яйцом.

Практическая работа: «Лепка пельменей из готового теста». «Приготовление пиццы». «Приготовление начинки для вареников». «Приготовление пирожков с картофелем».

II четверть (22 ч.)

Песочное тесто

Теоретические сведения: Изделия из песочного теста. Продукты для

приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь для приготовления теста. Правила формовки. Технология приготовления песочного теста. Вырезание печенья формочками. Песочное тесто для коржиков.

Практическая работа: «Приготовление песочного теста». «Приготовление печенья». Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».

Бисквитное тесто

Теоретические сведения: Бисквитное тесто и изделия из него. Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками. Технология приготовления манника. Технология приготовления коврижки медовой. Виды меда, подготовка меда для теста. Технология приготовления кексов. Вафельницы и формы для печенья, ТБ. Технология приготовления вафель.

Практическая работа: «Приготовление шарлотки с яблоками». «Оформление рецептов блюд из теста».

III четверть (32 ч.)

Слоеное тесто

Теоретические сведения: Виды слоеного теста и изделия из него. Продукты, входящие в состав слоеного теста. Общие понятия о приготовлении слоеного теста. Изготовление изделий из слоеного теста. Работа с готовым слоеным тестом. Технология приготовления слоев с начинкой.

Практическая работа: «Приготовление слоев из готового теста».

Дрожжевое тесто

Теоретические сведения: Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании. Виды дрожжей. Продукты, входящие в дрожжевое тесто. Дрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление теста опарным способом. Приготовление теста безопарным способом. Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий и определение их готовности. Технология приготовления пирога с начинкой.

Практическая работа: «Приготовление ватрушек с повидлом». Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов».

Кремы

Теоретические сведения: Виды кремов. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. Пряности для крема. Отделение желтка от белка. Растирание сливочного масла с сахаром. Приготовление заварного крема. Приготовление сливочного крема. Приготовление белкового крема. Украшение изделий при помощи кремов.

IV четверть (24 ч.)

Заготовка плодов и овощей на зиму

Теоретические сведения: Значение консервации в кулинарии. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Подготовка тары для засолки овощей. Моющие и дезинфицирующие средства. Время пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота. Технология приготовления варенья. Технология приготовления солений из овощей.

Технология консервирования салатов. Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

Практическая работа: «Оформление рецепта».

Пряности, приправы и специи

Теоретические сведения: Виды пряностей, приправ и специй. Значение приправ, пряностей и специй. Применение специй в кулинарии. Условия хранения специй. Лечебные свойства пряностей. Как получают ванилин? Как производят специи? Музей пряностей (заочная экскурсия).

Практическая работа: Коллективное составление буклета «Секреты использования пряностей и специй».

Основы трудового законодательства

Теоретические сведения: Порядок приема на работу, испытательный срок. Причины увольнения работника. Причины отстранения от работы. Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Рабочее время и время отдыха. Особенности труда молодежи на предприятии. Виды начисления заработной платы. Решение трудовых споров. Обобщение знаний о трудовом законодательстве.

Практическая работа: Составление заявления о приеме на работу. Составление заявления об увольнении. Составление заявления об отпуске.

Повторение изученного материала за курс «Поварское дело»

Холодные блюда и закуски

Теоретические сведения: Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок. Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок.

Блюда из яиц и творога

Теоретические сведения: Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Правила приготовления омлетной массы. Общая характеристика блюд из творога. Подготовка творога к приготовлению блюд.

Механическая обработка овощей

Классификация овощей, первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Нарезка овощей простыми и сложными формами.

Приготовление первых блюд

Характеристика супов, виды супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов.

Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы

Виды тепловой обработки рыбы и мяса. Блюда из рыбной котлетной массы. Гарниры к рыбе. Правила оформления и подачи рыбных блюд. Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса. Характеристика блюд из птицы.

Контроль усвоения материала

Контрольное тестирование за 1 полугодие. Контрольное тестирование за 2 полугодие. Обобщение изученного материала за год.

деятельности по учебному предмету «Профильный труд по профилю: поварское дело»

| № п/п | Наименование | Количество шт. |
|---------------------|--|----------------|
| 1 | Наличие учебного кабинета для проведения уроков по учебному предмету «Профильный труд по профилю: поварское дело» (количество посадочных мест) | 6 |
| Оборудование | | |
| 1 | Кухонный гарнитур | 1 |
| 2 | Мойка в сборе | 1 |
| 3 | Стол обеденный с табуретами | 1/6 |
| 4 | Стол производственный (кондитерский) | 1 |
| 5 | Плита электрическая | 1 |
| 6 | Холодильник | 1 |
| 7 | Вытяжка подвесная плоская | 1 |
| 8 | Микроволновая печь | 1 |
| 9 | Кухонный комбайн | 1 |
| 10 | Соковыжималка электрическая | 1 |
| 11 | Тостер | 1 |
| 12 | Миксер | 1 |
| 13 | Весы кухонные | 1 |
| 14 | Посудомоечная машина | 1 |
| Посуда | | |
| 1 | Столовый сервиз | 1 |
| 2 | Чайный сервиз | 1 |
| 3 | Набор столовых приборов | 3 |
| 4 | Кастрюля с крышкой | 2 |
| 5 | Сковорода с крышкой | 2 |
| 6 | Пластиковые миски для продуктов | 1 |
| 7 | Овощечистка | 1 |
| 8 | Кухонные ножи | 2 |
| 9 | Дуршлаг | 1 |
| 10 | Сито | 1 |
| 11 | Доска разделочная | 2 |
| 12 | Контейнеры для сыпучих продуктов | 5 |
| Стенды | | |
| 1 | Информация для обучающихся | 1 |
| 2 | Плакаты и таблицы по предмету | 1 |
| 3 | Комплект учебно-методических материалов для изучения направления «Поварское дело» | 1 |
| 4 | Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело» | 1 |

**Тематическое планирование учебного предмета профильный труд,
профиль «Поварское дело»**

| № п/п | Содержание (разделы, темы) | Кол-во часов | Дата | Основные элементы содержания | Планируемые результаты | | Основные виды деятельности обучающихся |
|------------------------------------|--|--------------|-------|---|---|---|---|
| | | | | | Личностные | Предметные | |
| 1 четверть – 26 часов | | | | | | | |
| Введение | | 1 | | | | | |
| 1 | Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету | 1 | 01.09 | Правила поведения в мастерской, техника безопасной работы (основные правила). | Формирование установки безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; |
| | Санитарно-гигиенические требования, уход за спецодеждой | | | Санитарно-гигиенические нормативы и требования на уроках профильного труда «Поварское дело» | Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности | | |
| Виды теста и изделия из них | | 5 | | | | | |
| 2 | Кондитерские изделия, | 1 | 01.09 | Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; |
| | Требования к условиям хранения мучных | | | Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | | |
| 3 | Мука, ее сортность. Пищевые разрыхлители для теста. | 1 | 05.09 | Применение муки в зависимости от ее сорта и качества, разрыхлитель, сода. | Проявление познавательного | Осознавать необходимость | адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, |
| | Классификация видов теста. | | | Виды теста: бездрожжевое жидкое и | | | |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|---|----------|-------|---|--|---|--|
| | | | | кругое, песочное, бисквитное, слоеное, дрожжевое, пряничное | интереса и активности в данной области предметной деятельности | соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; |
| 4 | Оборудование, посуда инвентарь для работы | 1 | 08.09 | Оборудование, посуда, используемые при приготовлении теста. | Формирование установки безопасный, здоровый образ жизни | Уметь дифференцировать посуду, различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения. Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 5 | ТБ при работе с миксером. | 1 | 08.09 | Повторение правил по безопасной работе с миксером | | | уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; |
| | П/р: «Подготовка миксера к работе». | | | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | | использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; |
| 6 | ТБ при работе с духовым шкафом. | 1 | 12.09 | Повторение правил по ТБ при работе с жарочным шкафом | Формирование установки безопасный, здоровый образ жизни | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; |
| Бездрожжевое жидкое тесто | | 8 | | | | | деятельностью; |
| 7 | Виды бездрожжевого теста. | 1 | 15.09 | Бездрожжевое тесто: пресное, бисквитное, песочное | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать |

| | | | | | | | |
|----|---|---|-------|---|---|--|--|
| | Виды блюд из жидкого теста. | | | Из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. | деятельности Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. | элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; |
| 8 | Продукты для приготовления жидкого теста. | 1 | 15.09 | Продукты для жидкого теста: соль, сахар, сода, крахмал, мука | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| | Технология приготовления оладий. | | | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | | |
| 9 | П/р: «Приготовление оладий». | 1 | 19.09 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 10 | Технология приготовления блинного теста | 1 | 22.09 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | |
| 11 | Виды начинок для блинчиков | 1 | 22.09 | Начинки: мясные, овощные, сладкие | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 12 | Технология приготовления начинок для блинчиков | 1 | 26.09 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | | |
| 13 | Технология приготовления фаршированных блинчиков. | 1 | 29.09 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |

| | | | | | | | |
|----------------------------------|---|-----------|-------|--|---|---|---|
| 14 | Оформление блюд, подача | 1 | 29.09 | Способы оформления и подачи блинов, оладьев | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов | осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать |
| Бездрожжевое крутое тесто | | 12 | | | | | |
| 15 | Крутое пресное тесто, технология приготовления. | 1 | 03.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | |
| | Виды блюд из крутого теста. | | | Из крутого пресного теста: пельмени, вареники, лапша, пицца | | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | |
| 16 | Тесто для пельменей и вареников. | 1 | 06.10 | Промышленное и ручное изготовление пельменей, вареников | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | | |
| 17 | Приготовление фарша для пельменей. | 1 | 06.10 | Отработка практических навыков. | | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| | Технология приготовления пельменей. | | | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | | |
| 18 | П/р: «Лепка пельменей из готового теста». | 1 | 10.10 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 19 | Технология приготовления вареников с капустой | 1 | 13.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|----------|-------|--|---|---|--|
| | | | | | | продуктов | индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач. |
| 20 | Технология приготовления вареников с картофелем | 1 | 13.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | |
| 21 | Технология приготовления вареников с картофелем грибами. | 1 | 17.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | | |
| 22 | Технология приготовления вареников с творогом | 1 | 20.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| 23 | П/р: «Приготовление начинки для вареников». | 1 | 20.10 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 24 | Тесто для бездрожжевой пиццы. | 1 | 24.10 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, | Овладение Первоначальными установками , нормами и правилами технологической организации труда | Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы | |
| 25 | Виды начинок для пицц. | 1 | 27.10 | Начинки: мясная, вегетарианская, с морепродуктами, ассорти | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | |
| 26 | П/р: Приготовление пиццы». | 1 | 27.10 | Отработка практических навыков. | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 2 четверть – 22 часа | | | | | | | |
| Введение | | 1 | | | | | Самостоятельно |

| | | | | | | | |
|-----------------------|---|----------|-------|---|---|---|--|
| 27 | Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. | 1 | 07.11 | Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы(основные правила) | Формирование установок на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду. | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; |
| | Организация рабочего места. | | | | | | |
| | Профессия повара и кондитера | | | Отличие профессий повара и кондитера, разряды, требования | Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности | Понимание красоты труда и его результатов | |
| Песочное тесто | | 8 | | | | | |
| 28 | Изделия из песочного теста. | 1 | 10.11 | Песочное тесто для печенья, пирожных, пирогов, тортов, тарталеток | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; |
| | Продукты для приготовления песочного теста. | | | Требования к продуктам: яйца, сахар, масло, мука | | | |
| | Посуда и инвентарь для приготовления теста. | | | Оборудование, посуда, используемые при приготовлении теста. | | | |
| 29 | Правила формовки. | 1 | 10.11 | Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание теста. Формовка | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Понимание красоты труда и его результатов | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов |
| | Технология приготовления песочного теста. | | | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | | | |
| 30 | П/р «Приготовление песочного теста». | 1 | 14.11 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под |

| | | | | | | | |
|-------------------------|---|----------|-------|--|---|--|--|
| | | | | | договоренностей | | |
| 31 | Вырезание печенья формочками | 1 | 17.11 | Виды формочек, толщина теста, способ переноса на противень | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; |
| 32 | П/р «Приготовление печенья» | 1 | 17.11 | Отработка практических навыков. | | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 33 | Песочное тесто для коржиков. | 1 | 21.11 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы | уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; |
| 34 | П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья». | 1 | 24.11 | Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов | вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 35 | П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья». | 1 | 24.11 | Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов | уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; |
| Бисквитное тесто | | 8 | | | | | |
| 36 | Бисквитное тесто и изделия из него. | 1 | 28.11 | Изделия: торты, пирожное, кексы, рулеты | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Уметь дифференцировать посуду и столовые приборы. Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления; понимать условные обозначения. | использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск |
| | Оборудование и инвентарь для приготовления бисквитного теста. | | | Инструменты, оборудование для приготовления бисквитного теста | Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни | | |

| | | | | | | | |
|----|--|---|-------|--|---|--|--|
| | Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок. | | | Инвентарь и приспособления для работы с тестом | Овладение первоначальными правилами организации труда | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. |
| 37 | Технология приготовления бисквитного теста. | 1 | 01.12 | Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимание красоты труда и его результатов | |
| | Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками. | | | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. | |
| 38 | П/р «Приготовление шарлотки с яблоками». | 1 | 01.12 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 39 | Технология приготовления манника | 1 | 05.12 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| | Технология приготовления коврижки медовой. | | | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | Осознавать необходимость соблюдения порядка и аккуратности | |
| 40 | Вафельницы и формы для печенья, ТБ. | 1 | 08.12 | Презентация» Виды вафельниц и форм для печенья» из жидкого теста | Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни | Соблюдение техники безопасности при работе с горячими электроприборами | |
| 41 | Технология приготовления вафель | 1 | 08.12 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| 42 | П/р: «Оформление | 1 | 12.12 | Отбор и | Развитие навыков | Приготовление | |

| | | | | | | | |
|--|--|----------|-------|--|--|--|----------------|
| | рецептов блюд из теста». | | | оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами | сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 43 | Контрольное тестирование за 1 полугодие | 1 | 15.12 | Контроль усвоения учебного материала | | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | |
| Основы трудового законодательства | | 5 | | | | | |
| 44 | Порядок приема на работу, испытательный срок | 1 | 15.12 | Документы при приеме на работу, договор | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности | |
| | Причины увольнения работника | | | Причины увольнения, профсоюз, | | | |
| 45 | Причины отстранения | 1 | 19.12 | Отстранение от работы: причины, возобновление | Способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей | Представление о назначении трудового законодательства | |
| 46 | Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. | 1 | 22.12 | Бумажные и электронные трудовые книжки, заполнение анкет, пенсионный возраст, стаж | | Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности | |
| 47 | П/р «Составление заявления приеме на работу». | 1 | 22.12 | Отработка практического навыка по составлению заявления | Осознание себя как гражданина России | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | |
| 48 | П/р «Составление заявления приеме на работу». | 1 | 26.12 | Отработка практического навыка по составлению заявления | Осознание себя как гражданина России | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | |
| 3 четверть – 32 часа | | | | | | | |
| | Введение | 1 | | | | | |
| 49 | Правила поведения и ТБ | 1 | 12.01 | Инструктаж по правилам | Формирование | Соблюдение ТБ при | Самостоятельно |

| | | | | | | | |
|------------------------|--|-----------|-------|---|---|---|---|
| | при работе в мастерской | | | безопасной работы в мастерской | установка безопасной, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду. | работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, |
| | Первая помощь при порезах ожогах | | | Правила оказания первой помощи при ожогах, порезах | | | |
| Слоеное тесто | | 4 | | | | | |
| 50 | Виды слоеного теста и изделия из него | 1 | 12.01 | Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто, изделия | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; |
| | Продукты, входящие в состав слоеного теста. | | | Ингредиенты: мука, соль, вода и масло (или маргарин). Требования к качеству | | | |
| | Общие понятия о приготовлении слоеного теста | | | Подготовка продуктов. Заместеста. Раскатывание теста. | | | |
| 51 | Изготовление изделий из слоеного теста | 1 | 16.01 | Правила замеса слоеного теста, формовка и выпечка изделий из него | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. | |
| 52 | Технология приготовления слоев с начинкой | 1 | 19.01 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | Понимание красоты труда и его результатов |
| | Работа с готовым слоеным тестом | | | Отработка практических навыков. | | | |
| 53 | П/р: «Приготовление слоеки из готового теста» | 1 | 19.01 | Отработка практических навыков. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| Дрожжевое тесто | | 10 | | | | | |
| 54 | Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании | 1 | 23.01 | Хлеб, хлебобулочные изделия и другие мучные изделия. Польза, состав. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных |
| | Виды дрожжей | | | Дрожжи свежие прессованные, сухие быстродействующие и | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и | | |

| | | | | | | | |
|----|---|---|-------|--|---|---|---|
| | | | | активные. | эффективной социализации | свойствах. | проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической |
| 55 | Продукты, входящие в дрожжевое тесто | 1 | 26.01 | Продукты: дрожжи, мука, жидкость (вода, молоко, кефир) | | | |
| | Дрожжевое тесто и изделия из него | | | | Хлеб, пироги, пирожки, беляши, пицца, дрожжевые рулеты, пончики, ватрушки, куличи, ромовые бабы, кексы, блины | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов |
| 56 | Приготовление теста опарным способом | 1 | 26.01 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | |
| 57 | Приготовление теста безопарным способом | 1 | 30.01 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | | Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов |
| 58 | Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста | 1 | 02.02 | Опарный и безопарный способ замеса теста | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности | |
| 59 | Выпечка изделий и определение их готовности | 1 | 02.02 | Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки | | | Приготовление несложных видов блюд |
| 60 | П/р «Приготовление ватрушек с повидлом» | 1 | 06.02 | Отработка практических навыков. | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации | Понимание красоты труда и его результатов | |
| 61 | П/р «Приготовление ватрушек с повидлом» | 1 | 09.02 | | | | |
| 62 | Технология приготовления пирога с начинкой | 1 | 09.02 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | | | |

| | | | | | | | |
|--------------|--|-----------|-------|--|---|---|--|
| | | | | | труда | | работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для |
| 63 | П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов» | 1 | 13.02 | Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов | |
| Кремы | | 10 | | | | | |
| 64 | Виды кремов | 1 | 16.02 | Кремы: заварной, сливочный, белковый, масляный, творожный, сметанный | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. | |
| 65 | Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий | 1 | 16.02 | Приготовление, назначение Требования к качеству. | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Понимание красоты труда и его результатов | |
| 66 | Пищевые красители | 1 | 20.02 | Натуральные и искусственные, жидкие и сухие красители | Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | |
| | Виды украшений из кремов | | | Способы отделки кремом, глазурью (презентации) | | | |
| 67 | Пряности для крема | 1 | 23.02 | Корица, ваниль, какао, шоколад, имбирь, кардамон, мускат, тмин, гвоздика, шафран | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Понимание красоты труда и его результатов | |
| 68 | Отделение желтка от белка | 1 | 23.02 | Способы и приспособления для отделения желтков от белков | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| 69 | Растирание сливочного масла с сахаром | 1 | 27.02 | Отработка практических навыков. | | | |
| 70 | Приготовление заварного крема. | 1 | 01.03 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной | Владение основами кулинарной, механической, обработки продуктов | |
| 71 | Приготовление | 1 | 01.03 | Подготовка | | Иметь представление | |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|----------|-------|---|---|--|--|
| | сливочного крема. | | | продуктов, последовательность приготовления, подача | социализации | о кулинарных требованиях к срокам хранения | решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; |
| 72 | Приготовление белкового крема. | 1 | 05.03 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | вырабатывать у себя готовность к ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; |
| 73 | Украшение изделий при помощи кремов. | 1 | 08.03 | Отработка практических навыков. | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов | участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное. |
| Пряности, приправы и специи | | 3 | | | | | |
| 74 | Виды пряностей, приправ и специй | 1 | 08.03 | Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах |
| | Значение приправ, пряностей и специй | | | Химические вещества, смеси для улучшения вкусовых и ароматических качеств готовых блюд. | | | |
| | Применение специй | | | Первые и вторые блюда, гарниры, мясо, рыба, напитки, выпечка | | | |
| | Условия хранения специй | | | Требования к хранению специй и приправ | | | |
| | Лечебные свойства пряностей | | | Полезные лечебные свойства: гвоздика, паприка, куркума, кардамон, зира, карри | | | |
| 75 | Как получают ванилин? | 1 | 12.03 | Презентация о получении ванилина | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимание красоты труда и его результатов | Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности |
| | Как производят специи? | | | Презентация «производство и применение специй» | | | |
| | Музей пряностей (заочная экскурсия). | | | Презентация «Музей пряностей» - просмотр с обсуждением | | | |
| 76 | Коллективное составление буклета | 1 | 15.03 | Отбор и оформление | Развитие навыков сотрудничества с | Осуществление самоконтроля, | |

| | | | | | | | |
|--|--|----------|-------|--|---|--|---|
| | «Секреты использования пряностей и специй | | | рецептов, работа со сборником рецептов, журналами | учителем и сверстниками в образовательной среде | осознание изучаемого материала | |
| Основы трудового законодательства | | 4 | | | | | |
| 77 | Рабочее время и время отдыха. | 1 | | Рабочее время (нормальное, сокращенное, ненормированное), отдых (перерывы, отпуск, выходные), обед | Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности | |
| 78 | П/р: «Составление заявления об отпуске». | 1 | | Отработка практических навыков. | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Представление о назначении трудового законодательства | |
| | Особенности труда молодёжи на предприятии | | | Рабочее время с 14 лет, с 16 лет. Ограничения для подростков | | | |
| 79 | Виды начисления заработной платы. | 1 | | Повременная, сдельная, прогрессивная оплата труда | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности | |
| | Решение трудовых споров | | | Порядок разрешения трудовых споров | | | Представление о назначении трудового законодательства |
| 80 | П/р: «Составление заявления об увольнении». | 1 | | Отработка практических навыков. | Осознание себя как гражданина России | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | |
| | Обобщение знаний о трудовом законодательстве. | | | Контроль усвоения учебного материала | | | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала |
| 4 четверть 24 часа | | | | | | | |
| Введение | | 1 | | | | | |
| 81 | Правила поведения и ТБ при работе в мастерской | 1 | 02.04 | Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской | Формирование установок безопасной, здоровой жизни | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборам | Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения |

| | | | | | | | |
|--|--|-----------|-------|---|---|---|--|
| | | | | | | и, режущими инструментами | типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать индивидуально, в паре, в группе; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической |
| Заготовка плодов и овощей на зиму | | 10 | | | | | |
| 82 | Значение консервации в кулинарии. | 1 | 05.04 | Методы обработки пищевых продуктов | Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| | Санитарно-гигиенические условия при консервации | | | Санитарно-гигиенические нормативы и требования при консервации | | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | |
| 83 | Длительность хранения консервов | 1 | 05.04 | Сроки хранения заготовок и консервации | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | |
| | Способы консервирования продуктов. | | | Сушка, замораживание, консервирование, пастеризация, соление | | | |
| 84 | Подготовка тары для засолки овощей. | 1 | 09.04 | Стерилизация банок, подготовка крышек | Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | |
| | Моющие и дезинфицирующие средства. | | | Моющие и дезинфицирующие средства для обработки тары, овощей, фруктов | | | |
| 85 | Время пастеризации овощей и фруктов. | 1 | 12.04 | Пастеризация: особенности, температура | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Понимание красоты труда и его результатов | |
| 86 | Технология приготовления консервированного компота | 1 | 12.04 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | |
| 87 | Технология приготовления варенья. | 1 | 16.04 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | | | |
| 88 | Технология приготовления | 1 | 19.04 | Подготовка продуктов, последовательность | Овладение | Приготовление | |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|-------|--|---|---|---|
| | солений и овощей | | | приготовления | первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | несложных видов блюд под руководством учителя | деятельности; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; |
| 89 | Технология консервирования салатов | 1 | 19.04 | Подготовка продуктов, последовательность приготовления | | | использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 90 | П/р «Оформление рецепта» | 1 | 23.04 | Отработка практических навыков | Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности | Понимание красоты труда и его результатов | использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач; вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; |
| 91 | Контрольное тестирование за 2 полугодие | 1 | 26.04 | Контроль усвоения учебного материала | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознано действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной |
| Повторение изученного материала за курс «Поварское дело» | | 12 | | | | | |
| Холодные блюда и закуски | | 3 | | | | | |
| 92 | Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных | 1 | 26.04 | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов | эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознано действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной |
| | Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты | | | Формы нарезки овощей. Украшение и подача салатов. Санитарные требования. | Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями | |
| 93 | Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. | 1 | 30.04 | Повторение последовательности приготовления | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | | осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознано действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять взаимный контроль в совместной |
| 94 | Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок | 1 | 03.05 | Виды мясных и рыбных закусок. Виды тепловой обработки | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | осуществлять взаимный контроль в совместной |
| | Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок | | | Повторение последовательности приготовления | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|----------|-------|--|---|---|--|--|---|
| | | | | | договоренностей | | деятельности;обладать готовностью к осуществлению | | |
| Блюда из яиц и творога | | 2 | | | | | самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; | | |
| 95 | Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок) | 1 | 03.05 | Санитарные требования к качеству яиц, виды тепловой обработки | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | Приготовление несложных видов блюдпод руководством учителя | слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; | | |
| | Правила приготовления омлетной массы | | | Повторение последовательности приготовления | | | | | |
| 96 | Общая характеристика блюдиз творога | 1 | 07.05 | Пищевая ценность творога.Общая характеристика блюд. | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Иметь представления о разных группах продуктов питания и ихосновных свойствах | осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; | | |
| | Подготовка творога к приготовлению блюд. | | | Приготовление сырников,вареников, творожной массы, запеканки. | Стремление к самостоятельности привыполнении учебных заданий, поручений, договоренностей | | | | |
| Механическая обработка овощей | | 2 | | | | | осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; | | |
| 97 | Классификация овощей, первичная обработка овощей | 1 | 10.05 | Требования к первичной обработки овощей | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность; | | |
| | Правила и формы нарезки овощей | | | Основные формы нарезки, их кулинарное использование | | | | Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни | Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями |
| | Инструменты и приспособления для нарезки овощей | | | Маркировка инструментов | | | | | |
| 98 | Нарезка овощей простыми и сложными формами | 1 | 10.05 | | | | участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; | | |
| Приготовление первых блюд | | 2 | | | | | эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; | | |
| 99 | Характеристика супов, виды супов | 1 | 14.05 | Классификация первых блюд. Санитарные правилапри приготовлении супов | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах | Понимание красоты | | |
| | Правила доведения супов | | | Повторение | Овладение | | | | |

| | | | | | | | |
|---|--|----------|-------|---|---|---|---|
| | до вкуса, правила подачи супов | | | последовательности приготовления | первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | труда и его результатов | использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности. |
| | Разновидности бульонов | | | Классификация бульонов, технология приготовления | | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах | |
| 100 | Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов | 1 | 17.05 | Повторение последовательности приготовления | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы | | 3 | | | | | |
| 101 | Виды тепловой обработки рыбы и мяса | 1 | 17.05 | Классификация и требования к тепловой обработке рыбы и мяса | Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда | Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов | |
| | Блюда из рыбной котлетной массы | | | Характеристика котлетной массы, требования и сроки хранения | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах | |
| 102 | Гарниры к рыбе и мясу | 1 | 21.05 | Виды гарниров, сочетание продуктов | Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации | Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека | |
| | Правила оформления и подачи рыбных блюд | | | Варианты оформления, требования, просмотр презентации | | Понимание красоты труда и его результатов | |
| 103 | Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса | 1 | 24.05 | Повторение последовательности приготовления | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя | |
| | Характеристика блюд из птицы | | | Особенности приготовления и подачи блюд из мяса птицы | Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий | Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых | |

| | | | | | | | |
|-----|--|-------------|-------|--|---|---|--|
| | | | | | | продуктов | |
| 104 | Обобщение изученного материала за год | 1 | 24.05 | Повторение и контроль усвоения материала | Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде | Понимание красоты труда и его результатов Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала | |
| | Итого за год | 104 часа | | | | | |

