



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» августа 2023г.
С.А. Антонова Антонова С.А./
Подпись ФИО

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



Рабочая программа
по учебному предмету
Профильный труд
Профиль: «Поварское дело»
Класс 9

2023г.

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Адаптивная физическая культура» разработана в соответствии с требованиями пункта 2.9.5 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>).

Рабочая программа (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» относится к предметной области «Технология», профиль «Поварское дело» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 9 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 102 часа в год (3 часа в неделю).

Цель программы:

- Формирование у обучающихся необходимого объема до профессиональных знаний и обще трудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.
- Введение первоначальных до профессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
- Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
- Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.
- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
- Развитие речи учащихся.
- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.
- Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

Характеристика учебного предмета с учётом особенностей его освоения обучающимися

Предмет профильный труд по направлению «Поварское дело» входит в обязательную часть адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с умственной отсталостью и реализуется в урочной деятельности.

Обучение поварскому делу, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ, информированию у них общественных и трудовых качеств личности.

В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острыми, режущими, колющими инструментами, личной гигиене и производственной санитарии.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

В процессе работы обучающиеся знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. При изучении профильного труда по направлению «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, в группе.

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

При обучении детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, используются следующие **методы**:

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, видеоролики, учебные фильмы);
- _Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор

вариантов ответов), самостоятельная работа со сборниками рецептов, практические занятия, лабораторные работы.

- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по инструкционно-технологическим картам.

- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями и умениями.

- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении учебного предмета, практический контроль и самоконтроль.

- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).

- Экскурсии (видео экскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятий общественного питания.

- Метод проектов.

В 9 классе программа предусматривает знакомство со всеми видами теста. Обучающиеся приобретают практические навыки по приготовлению различных кулинарных изделий, знакомятся с кремами и вариантами украшения выпечки и десертов, а также с применением специй и приправ в приготовлении различных блюд. В программу входит ознакомление со способами консервации овощей и фруктов на зиму. Продолжается работа по изучению основ трудового законодательства. Часть учебных часов отведена на повторение изученного материала за курс «Поварское дело» и на подготовку к сдаче экзамена.

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.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета профильный труд «Поварское дело»

Изучение «Поварского дела» в 9 классе направлено на достижение обучающимися личностных и предметных результатов.

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
 - формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
 - учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
 - формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилейному труду;
 - осознание себя как гражданина России;
 - способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем,
- принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Коммуникативные учебные действия:

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные учебные действия:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала, находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

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

с умственной отсталостью планируемых результатов освоения рабочей программы по учебному предмету профильный труд «Поварское дело»

Оценка теоретических знаний:

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка практической работы:

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

В целом оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Содержание учебного предмета профильный труд «Поварское дело»

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».

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».

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.

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 варёных 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.

**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 – 24 часа							
Введение		1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской. п/р: Оформление тетрадей по предмету	1		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		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		Применение муки в зависимости от ее сорта и качества, разрыхлитель, сода.		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов. Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	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;
	Классификация видов теста.			Виды теста: бездрожжевое жидкое и	Проявление познавательного		

				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		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		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		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		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.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	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		Продукты для жидкого теста: соль, сахар, сода, крахмал, мука	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	
	Технология приготовления оладий.			Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	
9	П/р: «Приготовление оладий».	1		Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
10	Технология приготовления блинного теста	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	
11	Виды начинок для блинчиков	1		Начинки: мясные, овощные, сладкие	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
12	Технология приготовления начинок для блинчиков	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации		
13	Технология приготовления фаршированных блинчиков.	1		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		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;
Бездрожжевое крутое тесто		10					
15	Крутое пресное тесто, технология приготовления.	1		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	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;
	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		Промышленное и ручное изготовление пельменей, вареников	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда		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;
17	Приготовление фарша для пельменей.	1		Отработка практических навыков.			
	Технология приготовления пельменей.			Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	
18	П/р: «Лепка пельменей из готового теста».	1		Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	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;
19	Технология приготовления вареников с капустой	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых	высказывать свое мнение при обсуждении задания; работать

						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		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	
	Технология приготовления вареников с картофелем и грибами.			Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей		
	Технология приготовления вареников с творогом			Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	
21	П/р: «Приготовление начинки для вареников».	1		Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
22	Тесто для бездрожжевой пиццы.	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления,	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	
23	Виды начинок для пицц.	1		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	
24	П/р: Приготовление пиццы».	1		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

1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской.	1		Повторение правил поведения в мастерской, техника безопасной работы(основные правила)	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному 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					
2	Изделия из песочного теста.	1		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.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Уметь различать, называть, подбирать, применять инструменты и приспособления;	
3	Правила формовки.	1		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			
4	П/р «Приготовление песочного теста».	1		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		
5	Вырезание печенья формочками	1		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;
6	П/р «Приготовление печенья»	1		Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
7	Песочное тесто для коржиков.	1		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;
8-9	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты печенья».	2		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;
Бисквитное тесто		8					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
10	Бисквитное тесто и изделия из него.	1		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.	
	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	

11	Технология приготовления бисквитного теста.	1		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	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.
	Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками.			Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача		Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	
12	П/р «Приготовление шарлотки с яблоками».	1		Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
13	Технология приготовления манника	1		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	
14	Вафельницы и формы для печенья, ТБ.	1		Презентация» Виды вафельниц и форм для печенья» из жидкого теста	Формирование установки безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение техники безопасности при работе с горячими электроприборами	
15	Технология приготовления вафель	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	
16	П/р: «Оформление рецептов блюд из теста».	1		Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
17	Контрольное	1		Контроль		Осуществление	

	тестирование за 1 полугодие			усвоения учебного материала		самоконтроля, осознание изучаемого материала	
Основы трудового законодательства		5					
18	Порядок приема на работу, испытательный срок	1		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,			
19	Причины отстранения	1		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	
20	Трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты.	1		Бумажные и электронные трудовые книжки, заполнение анкет, пенсионный возраст, стаж			Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности
21-22	П/р «Составление заявления приеме на работу».	2		Отработка практического навыка по составлению заявления	Осознание себя как гражданина России	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	
3 четверть – 32 часа							
	Введение	1					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1		Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установки безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилному 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,
	Первая помощь при порезах ожогах			Правила оказания первой помощи при ожогах, порезах			
Слоеное тесто		4					
2	Виды слоеного теста и изделия из него	1		Дрожжевое и бездрожжевое слоеное тесто, изделия	Проявление познавательного интереса и активности в данной области	Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового	
	Продукты, входящие			Ингредиенты: мука,			

	всостав слоеного теста.			соль, вода и масло (или маргарин). Требования к качеству	предметной технологической деятельности	образа жизни человека	технологических карт при выполнении практической работы;
	Общие понятия о приготовлении слоеного теста			Подготовка продуктов. Заместеста. Раскатывание теста.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
3	Изготовление изделий из слоеного теста	1		Правила замеса слоеного теста, формовка и выпечка изделий из него			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;
4	Технология приготовления слоев с начинкой	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
	Работа с готовым слоеным тестом			Отработка практических навыков.		Понимание красоты труда и его результатов	эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя;
5	<u>П/р:</u> «Приготовление слоекиз готового теста»	1		Отработка практических навыков.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
Дрожжевое тесто		10					вырабатывать у себя готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои
6	Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании	1		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	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
	Виды дрожжей			Дрожжи свежие прессованные, сухие быстродействующие и активные.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
7	Продукты, входящие в дрожжевое тесто	1		Продукты: дрожжи, мука, жидкость (вода, молоко, кефир)		Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
	Дрожжевое тесто и изделия из него			Хлеб, пироги, пирожки, блины, пицца, дрожжевые рулеты, пончики, ватрушки, куличи, ромовые бабы,	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	использовать в жизни и деятельности межпредметные знания, проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;

				кексы, блины	технологической деятельности		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;
8	Приготовление теста опарным способом	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления			
9	Приготовление теста безопарным способом	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	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;
10	Особенности приготовления изделий из дрожжевого теста	1		Опарный и безопарный способ замеса теста		Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения 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;
11	Выпечка изделий и определение их готовности	1		Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности	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;
12-13	П/р «Приготовление ватрушек с повидлом»	2		Отработка практических навыков.		Приготовление несложных видов блюд	адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в
14	Технология приготовления пирога с начинкой	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	
15	П/р: Коллективное создание брошюры «Рецепты пирогов»	1		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					
16	Виды кремов	1		Кремы: заварной, сливочный, белковый, масляный,	Проявление познавательного интереса и активности в	Иметь представления о разных группах продуктов питания	

				творожный, сметанный	данной области предметной технологической деятельности	и их основных свойствах.	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;
17	Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий	1		Приготовление, назначение Требования к качеству.	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	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 решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания,
18	Пищевые красители	1		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	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 решения коммуникативных и познавательных задач; эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем; делать элементарные выводы под руководством учителя; использовать в жизни и деятельности межпредметные знания,
	Виды украшений из кремов		Способы отделки кремом, глазурью (презентации)				
19	Пряности для крема	1		Корица, ваниль, какао, шоколад, имбирь, кардамон, мускат, тмин, гвоздика, шафран	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимание красоты труда и его результатов	
20	Отделение желтка от белка	1		Способы и приспособления для отделения желтков от белков	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
21	Растирание сливочного масла с сахаром	1		Отработка практических навыков.			
22	Приготовление заварного крема.	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Владение основами кулинарной, механической, обработки продуктов	
23	Приготовление сливочного крема.	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача			Иметь представление о кулинарных требованиях к срокам хранения
24	Приготовление белкового крема.	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления, подача	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
25	Украшение изделий при помощи кремов.	1		Отработка практических навыков.	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками	Понимание красоты труда и его результатов	

					в образовательной среде		проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; вырабатывать у себя готовность к ведению домашнего хозяйства; уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью; участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное.
Пряности, приправы и специи		3					
26	Виды пряностей, приправ и специй	1		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	
	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			
27	Как получают ванилин?	1		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			
28	Коллективное составление буклета «Секреты использования пряностей и специй»	1		Отбор и оформление рецептов, работа со сборником рецептов, журналами	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	
Основы трудового законодательства		4					
29	Рабочее время и время отдыха.	1		Рабочее время (нормальное, сокращенное, ненормированное), отдых (перерывы,	Овладение Первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой	

				отпуск, выходные), обед		деятельности	
30	П/р: «Составление заявления об отпуске».	1		Отработка практических навыков.	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации		
	Особенности труда молодёжи на предприятии			Рабочее время с 14 лет, с 16лет. Ограничения для подростков		Представление о назначении трудового законодательства	
31	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	
32	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					
1	Правила поведения и ТБ при работе в мастерской	1		Инструктаж по правилам безопасной работы в мастерской	Формирование установки безопасной, здоровой жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами и режущими инструментами	Самостоятельно организовывать своё рабочее место; принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы; осуществлять
Заготовка плодов и овощей на зиму		10					
2	Значение консервации в кулинарии.	1		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	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 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
3	Длительность хранения консервов Способы консервирования продуктов.	1		Сроки хранения заготовок и консервации Сушка, замораживание, консервирование, пастеризация, соление	Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности	Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов	
4	Подготовка тары для засолки овощей. Моющие и дезинфицирующие средства.	1		Стерилизация банок, подготовка крышек Моющие и дезинфицирующие средства для обработки тары, овощей, фруктов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	
5	Время пастеризации овощей и фруктов.	1		Пастеризация: особенности, температура	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Понимание красоты труда и его результатов	
6	Технология приготовления консервированного компота	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	
7	Технология приготовления варенья.	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления			
8	Технология приготовления солений и овощей	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
9	Технология консервирования салатов	1		Подготовка продуктов, последовательность приготовления			
10	П/р «Оформление рецепта»	1		Отработка практических навыков	Бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности	Понимание красоты труда и его результатов	

11	<i>Контрольное тестирование за 2 полугодие</i>	1		Контроль усвоения учебного материала	Развитие навыков сотрудничества с учителем и сверстниками в образовательной среде	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала	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; осознано 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,
Повторение изученного материала за курс «Поварское дело»		12					
<i>Холодные блюда и закуски</i>		3					
12	Виды бутербродов, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных	1		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	
	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	
13	Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей.	1		Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда		
14	Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок	1		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	
	Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок			Повторение последовательности приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	
Блюда из яиц и творога		2					
15	Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок)	1		Санитарные требования к качеству яиц, виды тепловой обработки	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя	Осуществление самоконтроля, осознание изучаемого материала
	Правила приготовления омлетной массы			Повторение последовательности приготовления			

16	Общая характеристика блюд из творога	1		Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	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;
	Подготовка творога к приготовлению блюд.			Приготовление сырников, вареников, творожной массы, запеканки.	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей		
Механическая обработка овощей		2					участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других; читать учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
17	Классификация овощей, первичная обработка овощей	1		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	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; 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.
	Правила и формы нарезки овощей			Основные формы нарезки, их кулинарное использование		Соблюдение ТБ при работе в мастерской с электроприборами, режущими инструментами, горячими жидкостями	
	Инструменты и приспособления для нарезки овощей			Маркировка инструментов	Формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни		
18	Нарезка овощей простыми и сложными формами	1					
Приготовление первых блюд		2					
19	Характеристика супов, виды супов	1		Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах	Иметь представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах
	Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов			Повторение последовательности приготовления	Овладение первоначальными установками, нормами и правилами организации труда	Понимание красоты труда и его результатов	
	Разновидности бульонов			Классификация бульонов, технология приготовления			
20	Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов	1		Повторение последовательности и приготовления	Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий	Приготовление несложных видов блюд под руководством	

						учителя
Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы		3				
21	Виды тепловой обработки рыбы и мяса	1		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 масс			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
22	Гарниры к рыбе и мясу	1		Виды гарниров, сочетание продуктов		Понимать значение отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека
	Правила оформления и подачи рыбных блюд			Варианты оформления, требования, просмотр презентации	Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации	Понимание красоты труда и его результатов
23	Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса	1		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
24	Обобщение изученного материала за год	1		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	102 часа				

Материально-техническое обеспечение образовательной деятельности

1. Сборник «Программы для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. /Под редакцией В.В.Воронковой, - М: Издательство «ВЛАДОС»-2017г.

2. «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов (раздел «Питание») в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида»: под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС

3. «Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида» под редакцией Воронковой В.В., Казакова С.А.– М.: Гуманит. изд. Центр ВЛАДОС, 2010

4. «Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С. ,2017

5. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.

6. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.

7. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя)» - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.

Оборудование:

- Кухонный гарнитур
- Мойка в сборе
- Стол обеденный
- Табурет - бшт
- Стол производственный
- Плита электрическая
- Подвесная вытяжка
- Холодильник
- Микроволновая печь
- Кухонный комбайн
- Соковыжималка электрическая
- Тостер
- Миксер
- Электрическая мясорубка
- Весы кухонные
- Рельефный держатель для чашек

Посуда:

- Столовый сервиз
- Чайный сервиз
- Набор столовых приборов
- Набор посуды: кастрюли с крышками, сотейник с крышкой, 2 сковороды.
- Нескользящие миски для смешивания продуктов
- Овощечистка
- Дуршлаг
- Сито