

Государственное общеобразовательное учреждение
«Черновская специальная (коррекционная) школа-интернат»

Утверждено Педагогическим Советом

Протокол № 1 от 03.09. 2024 г.

Директор  Е.А. Перфильева

Рабочая образовательная программа по предмету
«Профильный труд» (кулинарное дело)
для обучающихся 9 класса
(1вариант АООП УО (ИН))
на 2024 - 2025 учебный год



Ответственный за реализацию программы:
Учитель С.Н. Авхадшина

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон Российской Федерации от 24 сентября 2022 г. № 371-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации"» и статью 1 Федерального закона «Об обязательных требованиях в Российской Федерации»;
- Указ Президента РФ от 09 ноября 2022 г. № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно – нравственных ценностей»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания " (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 2);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 22.03.2021г. № 115 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) №1599 от 19.12.2014г.;**(для обучающихся с УО);**
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. № 1023 «Об утверждении федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОУ «Черновская специальная (коррекционная) школа - интернат». **(для варианта 1 и 2) с 1 по 9 класс;**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» 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 (Кулинарное дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинарное дело)» в 9 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 34 часа в год (1 час в неделю).

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Кулинарное дело)» определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;

- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения обучающихся по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

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

- формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

II. СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов
1.	Введение	3
2.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	6
3.	Столовое белье: скатерти, салфетки	2
4.	Первые блюда: бульоны	12
5.	Десерты	11
	Итого:	34

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

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

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;

- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Система оценки достижений

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

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

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

Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ

Оценка «5» ставиться если:

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

Оценка «4» ставиться, если:

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

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

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа

Оценка «5» ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

Оценка «4» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:
- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;

- незначительно нарушена пооперационная последовательность

Оценка «3» ставиться, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности,

но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ И СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Программы специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб./ Под ред. В.В. Воронковой – М: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2001. – Сб.1. – 224с.
2. Ермакова В.И. «Основы кулинарии». Москва «Просвещение», 2002г.
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2003г.
4. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987. 3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.

5. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995. 5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983. 6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
6. Маслов Л.А. «Кулинария». Москва. Госторгиздат, 1958 г.

V.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов	Дата	Программное содержание	Дифференциация видов деятельности	
					Минимальный уровень	Достаточный уровень
Предприятия общественного питания – 14 часов						
1	Вводное занятие.	1		Содержание и задачи предмета «Кулинарное дело» на учебный год. Беседа о профессии кулинар.	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют профессии кулинарного дела.	Знакомятся с предметом, его разделами, условными обозначениями. Отвечают на вопросы учителя. Называют направления кулинарного дела.
2	Повторение. Инструктаж по технике безопасности	1		Первичный инструктаж по технике безопасности Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями	Повторяют за учителем инструктаж по технике безопасности Проговаривают за учителем правила безопасной работы с режущими инструментами	Повторяют инструктаж по технике безопасности Называют правила безопасной работы с опорой на стенд «Техника безопасности

3	Санитария и гигиена	1		Определение чистящих и моющих средств по своему назначению. Нахождение различия между средствами. Повторение правил безопасности при использовании чистящих и моющих средств. Расширение общего кругозора	Проговаривают название чистящих и моющих средств. С помощью учителя находят различия между средствами. Показывают (с помощью педагога) приёмы пользования чистящими и моющими средствами	Ориентируются в тексте о назначении чистящих и моющих средств. Рассуждают о различии между средствами. Рассказывают о правилах безопасности, при использовании чистящих и моющих средств
Личностные: положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание техники безопасности на кухне; и для чего нужна гигиена на кухне. Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.						
Последовательность и правила первичной обработки птицы-6 часов						

4	Набор инвентаря и посуды	1		Через объяснение учителя рассматривание инвентаря: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполнение таблицы «Изображение – Название». Формулирование вывода: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Рассматривают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. С помощью учителя заполняют таблицу «Изображение – Название». Проговаривают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения	Называют и различают инвентарь: производственные столы; стеллажи; моечные ванны; раковины; оборудование, набор инвентаря и посуды. Заполняют таблицу «Изображение – Название». Делают вывод: инвентарь и посуду заготовочного цеха нельзя использовать в других цехах во избежание бактериального заражения
---	--------------------------	---	--	--	---	---

5	Первичная обработка птицы	1		Знакомство с первичной обработкой птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Перенос схемы в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Называют виды первичной обработки птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы», с помощью учителя. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец, с помощью учителя	Рассказывают о первичной обработке птицы, с опорой на схему «Последовательность обработки птицы». Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
6	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	2		Ознакомление с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составление схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполнение практической работы с опорой на схему. Обсуждение и разбор	Знакомятся с алгоритмом действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Участвуют в составлении схемы: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с опорой на схему, на доступном уровне.	Называют алгоритм действий при выполнении практической работы «Размораживание тушки птицы». Составляют схему: изучение условий размораживания, время размораживания, наблюдение за процессом, запись результата в тетрадь. Выполняют практическую работу «Размораживание тушки птицы», с

				выполненной работы	Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	опорой на схему. Обсуждают и разбирают выполненную работу
7	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде» Контрольная работа.	2		Работа с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждение и разбор предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	Знаком медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах с технологической картой «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы, с помощью учителя. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне, с помощью. Используют, при	Работают по технологической карте «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде». Обсуждают и делают разбор предстоящей работы. Выполняют практическую работу по технологической карте, на доступном уровне. Используют, при необходимости, медицинскую аптечку, при оказании

					необходимости, медицинскую аптечку, при оказании медицинской помощи при ожогах, с помощью учителя	медицинской помощи при ожогах
Личностные: положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание названий инвентаря в мясном цехе; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, плитой электрической и т.д. Коммуникативные: использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем обращаться за помощью и принимать помощь.						
Столовое белье: скатерти, салфетки-6 часов						
8	Виды и назначение столового белья	1		Определение понятия «столовое бельё» - классический перечень столового белья включает: скатерть, салфетки, ручки, полотенца, наперон, мултон, столовые дорожки. Называние ассортимента	Слушают об определении понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения скатерти и салфеток в быту, с помощью	Находят в тексте определение понятия «столовое бельё», отвечают на вопросы. Называют ассортимент столового белья, с опорой на видеоматериал. Читают текст, находят описание применения

				столового белья. Чтение текста, нахождение описания применения скатерти и салфеток		скатерти и салфеток в быту
9	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1		Знакомство с видеоматериалом о видах салфеток и их значении и использовании в быту. Выделение главного: без салфеток невозможно соблюдения чистоту и опрятность за столом	Слушают о видах салфеток, их значении и использовании в быту. С помощью учителя выделяют главное: без салфеток невозможно соблюдения чистоту и опрятность за столом	Знакомятся с видеоматериалом о видах салфеток, их значении и использовании в быту. Выделяют главное: без салфеток невозможно соблюдения чистоту и опрятность за столом
Личностные: способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей; Регулятивные: принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; Познавательные: знание последовательности застилание скатертей; знание складывания салфеток Коммуникативные: сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.						

Первые блюда: бульоны-12 часов						
10	Бульон. История появления	1		Определение значения слова «бульон». Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	С помощью учителя находят значение слова «бульон», в словаре. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов	Определяют значение слова «бульон», с помощью словаря. Просмотр мультимедийной презентации об истории появления бульонов
11	Виды бульонов по цвету	1		Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Работа по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». С помощью учителя различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различают и называют виды бульона и их характеристики. Работают по учебнику: характеристика бульонов по цвету
12	Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы» Контрольная работа	2		Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления красного бульона. Изучение технологии	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления красного бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту.	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления красного бульона.

				приготовления и рецептуры красного бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы	С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Изучают технологию приготовления красного бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
13	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	2		Выполнение санитарно-гигиенических требований перед участием в мастер-классе. Ознакомление с местом проведения приготовления белого бульона. Изучение технологии приготовления и рецептуры белого бульона. Формирование умений и навыков самостоятельной работы по приготовлению	С помощью учителя подбирают инвентарь для приготовления белого бульона из птицы. Проговаривают технологию приготовления бульона, с опорой на технологическую карту. С помощью учителя выполняют практическую работу, на доступном уровне, с помощью учителя	Выполняют санитарно-гигиенические требования перед участием в мастер-классе. Знакомятся с местом проведения приготовления белого бульона. Изучают технологию приготовления белого бульона из птицы. Овладевают навыками самостоятельной работы по

				белого бульона из птицы		приготовлению красного бульона из птицы. Разбор выполненной работы
14	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	2		Рассказ о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работа по учебнику: описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. С помощью учителя выделяют в учебнике описание приготовления желтого бульона	Слушают о технологии приготовления жёлтого бульона из птицы, с опорой на видеоматериал. Работают по учебнику, находят описание приготовления желтого бульона
15	Виды бульонов: мясные	1		Знакомство с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце	Слушают о полезных свойствах мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце	Знакомятся с полезными свойствами мясных бульонов: говяжий бульон содержит калий, натрий, магний, витамины группы В; стимулирует аппетит и пищеварение, помогает усвоению пищи, восстанавливает силы, особенно после тяжелых болезней и

				и сосуды	и сосуды. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь	операции; устраняет дефицит железа, укрепляет сердце и сосуды. Сравнивают виды бульонов. Записывают полезные свойства мясных бульонов в рабочую тетрадь
16	Технология приготовления мясного бульона	1		Рассматривание технологической схемы приготовления мясного прозрачного бульона. Перенос схемы в рабочую тетрадь	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона, с помощью учителя. С помощью учителя переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец	Рассматривают технологическую схему приготовления мясного прозрачного бульона. Переносят схему в рабочую тетрадь, с опорой на образец
17	Практическая работа «Приготовление мясного бульона» Контрольная работа	2		Повторение технологии приготовления мясного бульона. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Повторяют за учителем технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Повторяют технологию приготовления мясного бульона. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических

				технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
Личностные: осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями. Регулятивные: активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников; работать с учебными принадлежностями (инструментами) и организовывать рабочее место. Познавательные: знание приготовления бульонов; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и электроплитой. Коммуникативные: вступать в контакт и работать в коллективе (учитель – ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс)						
Десерты-11 часов						
18	Десерты. История появления десертов Контрольная работа	1		Определение понятия «десерт» - (от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомство с посудой для подачи десертов и	С помощью учителя находят значение слова «десерт» в словаре:(от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы. Знакомятся с посудой для	Работают со словарём: находят значение слова «десерт» в словаре:от французского dessert) – завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно – сладкие деликатесы.

				сервировкой десертного стола	подачи десертов и сервировкой десертного стола	Знакомятся с посудой для подачи десертов и сервировкой десертного стола
19	Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	1		Работа по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приведение примеров из жизненного опыта. Составление вывода: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	С помощью учителя выделяют в учебнике описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из домашней кулинарии. С помощью учителя делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные	Работают по учебнику: описание десертов по температуре подачи. Приводят примеры из жизненного опыта. Делают вывод: по температуре подачи десерты делятся на: – горячие и холодные
20	Правила подачи холодных десертов	1		Просмотр видеоматериала «Подача холодных десертов». Выделение главного: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». С помощью выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду и	Смотрят видеоматериал «Подача холодных десертов». Выделяют главное: большинство холодных блюд заранее порционируют в индивидуальную

				подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках	посуду и подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках
21	Правила подачи горячих десертов	1		Знакомство с правилами подачи горячих десертов. Просмотр видеофильма: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике Называние способов подачи горячих десертов	Смотрят видеоматериал, знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы, с помощью учителя, о способах подачи горячих десертов	Через объяснение учителя и просмотр видеоматериала знакомятся с правилами подачи горячих десертов: горячие сладкие блюда подают различно: например гурьевскую кашу подают в сковородах; пудинги порциями - на десертных тарелках, а в целом виде в фарфоровых блюдах, соус подают отдельно в соуснике. Отвечают на вопросы о способах подачи горячих десертов
22	Практическая работа «Приготовление венских вафель на	2		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению венских вафель на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на кефире.	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению сдобного печенья на

	кефире»			Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы	кефире. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Участвуют в обсуждении и разборе выполненной работы
23	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	2		Ознакомление с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторение правил безопасности с варочной панелью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на	Знакомятся с алгоритмом действий по приготовлению печенья на твороге. Повторяют правила безопасности с варочной панелью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических

				технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью учителя	требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью
24	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	2		Повторение схемы «Приготовление желе из красной смородины». Повторение правил безопасности с горячей жидкостью. Выполнение практической работы, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждение и разбор выполненной работы	Рассматривают схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту, с помощью учителя. Обсуждают и разбирают выполненную работу, с помощью	Повторяют схему «Приготовление желе из красной смородины». Повторяют правила безопасности с горячей жидкостью. Выполняют практическую работу, с соблюдением санитарно-гигиенических требований, с опорой на технологическую карту. Обсуждают и разбирают выполненную работу
25	Технология приготовления	1		Просмотр видеоматериала с пошаговым рецептом	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом	Смотрят видеоматериал с пошаговым рецептом

	фруктового десерта Контрольная работа			фруктового десерта, с фотографиями. Комментирование увиденного учебного материала	фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал с помощью учителя	фруктового десерта, с фотографиями. Комментируют учебный материал о технологии приготовления фруктового десерта
--	--	--	--	--	--	--

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

Регулятивные: принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе; организовывать рабочее место

Познавательные: знание приготовления десертов; знание правил техники безопасной на кухне и при работе с ножом, и духовкой, миксером и т.д.

Коммуникативные: сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.