

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 21  
г. Краснодара**



Подписан: Шагундова Дарья Муратовна  
DN: cn=RU, o=Краснодарский край,  
c=Краснодар, te=Исполняющий обязанности  
директора, ou=ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)  
ШКОЛА № 21 Г. КРАСНОДАРА,  
sn=Шагундова Дарья Муратовна,  
email=Шагундова.Дарья.Муратовна@школы21.кр.шк.рф  
Основание: Я являюсь автором этого  
документа  
Местоположение: место подписания  
Дата: 2024.09.17 15:17:41+03'00'  
Foxit Reader Версия: 10.1.1

**УТВЕРЖДЕНО**

решением педагогического совета  
ГБОУ школы № 21 г. Краснодара  
от 29.08.2024 года протокол № 1  
Председатель \_\_\_\_\_ Д.М.Шагундова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

Уровень образования (класс): основное общее образование, 8 класс

Количество часов: 204 часа

Программа разработана в соответствии ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на основании адаптированной основной общеобразовательной программы школы (вариант 1), утвержденной на педагогическом совете школы № 1 от 29.08.2024 г.

## **Содержание программы:**

1. Пояснительная записка.....	2
2. Общая характеристика учебного предмета.....	3
3. Описание места учебного предмета в учебном плане .....	6
4. Планируемые результаты освоения программы.....	7
5.Содержание учебного предмета.....	12
6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся .....	14
7. Описание материально – технического обеспечения образовательной деятельности.....	28
8. Приложение1 «Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов».....	30
9. Приложение 2 Критерии оценивания предметных результатов.....	35

### **1. Пояснительная записка.**

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 8 классе составлена в соответствии с требованиями адаптированной основной общеобразовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) и разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71930), с изменениями внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 28 февраля 2024 г., регистрационный № 77365).

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 июля 2024 г. № 495 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 августа 2024 г., регистрационный № 79163) о внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных адаптированных образовательных программ.

3. Письмо Министерства просвещения РФ от 19 мая 2020 г. № ДГ – 493 07 «О проведении итоговой аттестации лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)».

4. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрирован 18.12.2020 № 61573, введены в действие с 01.01.2021.);

5. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 1 вариант на 2024-2025 учебный год.

6. Положение о рабочих программах образовательного учреждения;

7. Учебный план ГБОУ школа № 21 г. Краснодара.

## **2. Общая характеристика учебного предмета.**

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

**Цель изучения учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»»** заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

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

**Учебный предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»» должен способствовать решению следующих задач:**

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;
- ознакомление с массовыми профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;
- формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

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

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

- 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.

*Коррекционные задачи* направлены на:

- коррекцию 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.

*Воспитательные задачи:*

- выявление и поддержка инициатив и самостоятельности;

- развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализации ее воспитательных возможностей;

- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающегося, их будущего самоопределения;

- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;

- воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;

- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предусматривает проведение традиционных уроков, на которых используются различные **формы работы**: фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах.

Для эффективности работы при проведении уроков профильного труда предполагается использование следующих **методов**:

– методов организации и осуществления учебно-познавательной деятельности (словесные, наглядные, практические занятия, репродуктивные методы, самостоятельная работа и работа под руководством педагога);

– методов стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности (психологический настрой, побуждения к обучению, создание ситуации успеха);

– методов исследования (педагогическое наблюдение, тестирование);

- методов изучения продуктов трудовой деятельности; и приёмов:
- использование занимательного материала;
- использование индивидуальных заданий;
- индивидуальный и дифференцированный подходы;
- планирование предстоящей работы;
- словесный отчет о проделанной работе;
- логические поисковые задания;
- работа творческого характера и т.д.

Выбор метода и приема определяется возрастными, а также индивидуальными и типологическими особенностями учащихся.

Программа учебного предмета «Труд (технология)» предусматривает изучение предмета с использованием следующих **принципов** обучения:

- принцип индивидуального и дифференцированного подхода;
- принцип наглядности в обучении;
- принцип доступности обучения;
- принцип систематичности и последовательности;
- воспитывающий и развивающий принципы.

Для реализации основных целей и задач программы по учебному предмету «Труд (технология)» профиль «Кулинарное дело» применяются разные **типы уроков**:

- урок изучения новых знаний;
- урок формирования новых умений;
- урок обобщения и систематизации изученного;
- урок контроля и коррекции знаний, умений;
- урок практического применения знаний, умений;
- нестандартные уроки.

Объяснение теоретического материала должно быть чётким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить.

Обучение имеет практическую и коррекционную направленность. Практическая направленность обучения заключается в том, что все знания и навыки, обучающиеся получают практическим путем в процессе упражнений. Коррекционная направленность заключается в использовании специфических методов и приемов обучения с целью исправления психофизических недостатков с опорой на сохранные возможности. Для каждого этапа обучения характерны определенные методические приемы, учитывающие специфику каждого обучающегося.

Особое внимание в данной программе уделяется усвоению и соблюдению правил безопасной работы, приучению обучающихся к соблюдению дисциплинарных требований, использованию речи для взаимодействия в процессе труда. Объем работ, выполнение которых запланировано, невелик. Учителю следует стремиться к тому, чтобы обучающиеся доводили начатое дело до конца, имели время для достижения максимального для их возможностей качества изделия.

Программой по предмету профильного труда «Кулинарное дело» предусмотрено обогащение положительного опыта и установки на активное использование освоенных технологий и навыков для индивидуального жизнеобеспечения, социального развития и помощи близким.

Каждый из разделов, основываясь на академической и жизненной компетенции, полученных на предыдущих этапах обучения, расширяет объем теоретических сведений и сложность практических навыков.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с

необходимым оборудованием для проведения практических работ. Кабинет профильного труда (кулинарное дело) оснащен оборудованием: холодильник «Indesit», электрическая плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», электрическая мясорубка «Haier», блендеры «Smeg», миксер «Vitek», электрогриль «Tefal», вакууматор «Bork», вафельница «Hi», электрические чайники «KitchenAid», «Smeg», электрическая сковорода «Bork», ломтерезка «Gorenje», тостер «Smeg», электрическая соковыжималка «Bork».

В процессе обучения, учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей, осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении простых блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста (блинчиков, оладий, пиццы, пирожков, вафли). Учитель, исходя из местных условий, наличия продуктов в данное время года, может самостоятельно подбирать практические работы сохранения тематики изучаемого раздела.

При изучении курса «Кулинарное дело» особое внимание учителя направлено на строгое выполнение школьниками правил санитарии и гигиены, предупреждения пищевых отравлений и инфекций, правил безопасной работы. В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глубоким рассмотрением связей и зависимостей.

Для закрепления полученных трудовых навыков, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

Программа предусматривает подготовку учащихся коррекционной школы для дальнейшего обучения в специальных группах начального профессионального образования по специальности «Повар» и дальнейшей работы в системе общественного питания.

#### Материалы, используемые в трудовой деятельности.

Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, электрическое оборудование (холодильник «Indesit», электрическая плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», электрическая мясорубка «Haier», блендеры «Smeg», миксер «Vitek», электрогриль «Tefal», вакууматор «Bork», вафельница «Hi», электрические чайники «KitchenAid», «Smeg», электрическая сковорода «Bork», ломтерезка «Gorenje», тостер «Smeg», электрическая соковыжималка «Bork»).

Устройство, подготовка к работе кухонного инвентаря, посуды, моющих средств и оборудования, хранение инвентаря. Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление простых блюд под руководством учителя. Применение элементарных фактических знаний и ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Каждая четверть заканчивается практическим повторением, основная цель которой: закрепление технико-технологических знаний, общетрудовых умений и развитие у учащихся профессиональных навыков.

В конце каждой четверти учащиеся выполняют итоговую самостоятельную работу. Контрольно-измерительный материал итоговой работы за каждую четверть для 8 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» педагог разрабатывает в конце каждой четверти самостоятельно, учитывая возможности каждого обучающегося. Контрольно-измерительный материал итоговой работы за каждую четверть для 8 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для

выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности (Приложение 2).

### **3. Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Программа по предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» для 8 класса составлена таким образом, что уровень сложности материала опирается на ранее полученные сведения обучающимися во время уроков ОСЖ, чтения, русского языка, биологии, математики.

Предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» входит в обязательную часть предметной области «Технология». Согласно учебному плану на изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» выделяется в 8 классе **204 часа (6 часов в неделю, 34 учебные недели)**. Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

Предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»	Часов в нед.	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	год
8 класс	6	48 ч	50 ч	62 ч	44 ч	204 ч

### **4. Планируемые результаты освоения программы**

**Личностные результаты** освоения АООП УО (вариант 1) образования включают индивидуально-личностные качества и социальные (жизненные) компетенции обучающегося, социально значимые ценностные установки.

К *личностным результатам* освоения АООП УО (вариант 1) относятся:

- 1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- 2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- 3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- 7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- 8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

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

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

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

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

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями. При этом некоторые личностные результаты могут быть оценены исключительно качественно.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

**Предметные результаты** связаны с овладением обучающимися содержанием каждой предметной области и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

В целом оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов.

АООП определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.

Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися по отдельным предметам не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».**

*Минимальный уровень:*

– знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

– представления об основных свойствах используемых продуктов;

– знание правил хранения продуктов и кулинарных блюд, санитарно-гигиенических требований при приготовлении кулинарных блюд;

– отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы;

– представления о принципах действия, общем устройстве оборудования и ее основных частей (электрическая плита, микроволновая печь, холодильник);

– представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

– владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление простых кулинарных блюд);

– чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

– понимание значения и ценности труда;

– понимание красоты труда и его результатов;

– заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

– понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" или "не нравится");
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке кулинарного кабинета после уроков трудового обучения;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- проводить первичную кулинарную обработку продуктов.

*Достаточный уровень:*

- определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование материалов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- знание оптимальных материалов в зависимости от свойств материалов 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.
- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
- признаки доброкачественности продуктов и методы их определения;
- назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, правила пользования и ухода за ними;
- основные правила приготовления простых кулинарных блюд из овощей, рыбы, мяса и др.

В качестве примера можно использовать мониторинговые карты достижения предметных результатов (Приложение 1).

Диагностика достижения предметных результатов по предметам проводится в 3 этапа:

1 этап – сентябрь (С)

2 этап - декабрь (Д)

3 этап - май (М)

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

Обаллов – не умеет, не научился

1 балл - выполняет задания с помощью учителя

2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя 3 балла - выполняет всё самостоятельно.

Освоение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Обслуживающий труд» в 8 классе в соответствии АООП направлено также на достижение личностных результатов, в том числе включенных в Программу воспитания модуль «Школьный урок»:

Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение:

– воспитание трудолюбия, сознательного, творческого отношения к образованию и труду, подготовка к выбору профессии;

– формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;

– формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;

– приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

Изучение учебного предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 8 классе направлено на формирование следующих базовых учебных действий.

В ходе реализации данной программы формируются следующие базовые учебные действия (БУД):

**1. Личностные учебные действия** представлены следующими умениями:

1.1 Испытывать чувство гордости за свою страну;

1.2 Гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;

1.4. Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

1.5. Активно включаться в общепользую социальную деятельность;

1.6. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

**2. Коммуникативные учебные действия** включают следующие умения:

2.1. Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);

2.2. Слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

2.3. Использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

2.4. Использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

**3. Регулятивные учебные действия** представлены умениями:

3.1. Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

3.2. Осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

3.4. Обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;

3.5. Адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

**4. Познавательные учебные действия** представлены умениями:

4.1. Дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

4.2. Использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных

связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

4.3. Использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

### **Критерии и нормы оценки знаний, умений учащихся по предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»:**

В текущей оценочной деятельности целесообразно соотносить результаты, продемонстрированные учеником, с оценками типа:

- "удовлетворительно», если обучающиеся верно выполняют от 35% до 50% заданий;
- "хорошо" - от 51% до 65% заданий;
- "очень хорошо" - свыше 65%.

Такой подход не исключает возможности использования традиционной системы отметок по 5-балльной шкале, однако требует уточнения.

**Оценка «5»** ставится обучающемуся, если он: обнаруживает понимание материала, может с помощью учителя сформулировать, обосновать самостоятельно ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

**Оценка «4»** ставится, если обучающийся дает ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности и исправляет их с помощью учителя; допускает аграмматизмы в речи.

**Оценка «3»** ставится, если обучающийся частично понимает тему, излагает материал недостаточно полно и последовательно, допускает ряд ошибок в речи, не способен самостоятельно применять знания, нуждается в постоянной помощи учителя.

**Оценка «2»** может выставляться в устной форме, как метод воспитательного воздействия на ребенка. Оценка «2» не ставиться в журнал.

## **5. Содержание учебного предмета.**

### **VIII класс**

#### **«Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»**

№ п/п	Тема с учетом рабочей программы воспитания	Количество часов
1	Вводное занятие	5
2	Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей	30
3	Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из рыбы	17
4	Механическая кулинарная обработка, приготовление простых блюд из мяса	24
5	Механическая обработка и приготовление простых блюд из домашней птицы	14
6	Приготовление блюд из круп	10

7	Приготовление супов	16
8	Приготовление блюд из макаронных изделий	8
9	Приготовление и оформление блюд из яиц	8
10	Приготовление и оформление блюд из творога	10
11	Бутерброды	10
12	Салаты	15
13	Горячие напитки	7
14	Изделия из теста	19
15	Сервировка стола	7
16	Самостоятельная работа	4
	Всего	204

## 8 КЛАСС – 204 часа

### 1. Вводное занятие - 5 часов

Основные сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена повара. Столовая посуда. Кухонная посуда. Кухонный инвентарь. Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю. Электрооборудование кухни. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Соблюдение правил ТБ при работе на кухне. Организация рабочего места

### 2. Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей - 30 часов

Питательная ценность овощей. Виды овощей. Определение качества овощей. Соблюдение правил санитарии и правил ТБ при первичной обработке овощей. Первичная обработка овощей. Простая нарезка овощей. Обработка картофеля. Формы простой нарезки. Картофеля. Простая нарезка картофеля. Обработка моркови. Формы простой нарезки моркови. Простая нарезка моркови. Обработка огурцов и помидоров. Формы нарезки огурцов. Нарезка огурцов. Формы нарезки помидоров. Нарезка помидоров. Требование к качеству, сроки хранения. Виды тепловой обработки. Характеристика тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание). Технологическое оборудование для приготовления блюд овощей. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием. Посуда и инвентарь для приготовления блюд из овощей. Организация рабочего места для приготовления блюд из овощей. Отварные блюда из картофеля. Приготовление и отпуск блюда: картофель в «мундире». Приготовление и отпуск блюда: картофель отварной. Технология приготовления картофельного пюре. Приготовление картофельного пюре. Простые блюда из жареных овощей (картофель жареный, кабачки жаренные). Простые блюда из тушеных овощей (капуста тушеная, свекла тушеная). Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения блюд из овощей

### 3. Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из рыбы - 17 часа

Пищевая ценность рыбы. Виды рыб. Строение рыбы с костным скелетом. Определение качества рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Разделка рыбы. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы. Соблюдение правил санитарии и правил по ТБ при приготовлении блюд из рыбы. Рыба отварная, жареная, тушеная. Приготовление рыбы отварной, жареной, тушеной. Оформление блюда, подача, хранение. Банкетные блюда из рыбы.

### 4. Механическая кулинарная обработка, приготовление простых блюд из мяса - 24 часов.

Пищевая ценность мяса. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса. Разруб и обвалка мяса. Мясные полуфабрикаты. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. Порционные полуфабрикаты из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Приготовление мясного фарша. Тепловая обработка мяса (варка, припускание, жарка, тушение, запекание). Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса. соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении мясных блюд. Мясо отварное, жареное, запеченное, тушеное). Приготовление блюд из отварного, жареного, запеченного, тушеного мяса). Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд из мяса.

### 5. Механическая обработка и приготовление простых блюд из домашней птицы - 14 часов

Виды птицы. Пищевая ценность мяса птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Оборудование для обработки домашней птицы. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием. Подбор посуды и инвентаря для обработки мяса птицы. Механическая обработка мяса птицы. Размораживание мяса птицы.

Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы. Виды блюд из мяса птицы. Приготовление простых блюд из мяса домашней птицы: курица отварная, курица жареная, тушеная. Подача, условия и сроки хранения

#### **6. Приготовление блюд из круп - 10 часов**

Виды круп. Пищевая ценность круп. Подготовка круп к приготовлению блюд. Блюда из круп. Приготовление жидких, рассыпчатых, вязких каш. Оформление, подача, требование к качеству, условия и сроки хранения каш.

#### **7. Приготовление супов - 16 часов**

Пищевая ценность супов, их классификация. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Соблюдение правил по технике безопасности при работе с оборудованием. Соблюдение санитарных правил при приготовлении супов. Приготовление отваров, бульонов. Организация рабочего места при приготовлении супов. Приготовление простых супов (суп картофельный, суп молочный с вермишелью, суп с фрикадельками, суп овощной). Оформление, отпуск, сроки хранения супов.

#### **8. Приготовление блюд из макаронных изделий - 8 часов**

Пищевая ценность макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. Организация рабочего места для варки макаронных изделий. Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении блюд из макаронных изделий. Варка макаронных изделий (сливным и несливным способом). Отпуск блюд из макаронных изделий. Органолептическая оценка блюд. Требование к качеству сроки хранения блюд из макаронных изделий.

#### **9. Приготовление и оформление блюд из яиц - 8 часов**

Значение блюд из яиц в питании. Состав яйца. Определение свежести. Классификация яиц. Подбор оборудования и инвентаря. Подготовка сырья. Организация рабочего места для варки яиц, соблюдение правил ТБ. Варка яиц: в крутую, в мешочек, всмятку. Требование к качеству, сроки хранения, варианты подачи.

#### **10. Приготовление и оформление блюд из творога - 10 часов**

Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря, соблюдение правил по ТБ. Организация рабочего места при приготовлении блюд из творога. Блюда из творога, ассортимент, технологический процесс приготовления. Приготовление простых блюд из творога: творог со сметаной, вареники ленивые, сырники жареные Органолептическая оценка блюд из творога Требование к качеству блюд, сроки хранения

#### **11. Бутерброды- 10 часов**

Пищевая ценность бутербродов, их разновидности. Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов: открытые бутерброды, закрытые, горячие. Оформление, подача, хранение.

#### **12. Салаты - 15 часов**

Виды салатов. Пищевая ценность салатов. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Организация рабочего места для приготовления салатов. Соблюдение правил санитарии, гигиены, правил ТБ при приготовлении салатов. Приготовление салатов из сырых, вареных овощей (салат из свежей капусты, «Оливье», с крабовыми палочками). Оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения, праздничное оформление салатов.

#### **13. Горячие напитки -7 часов**

Пищевая ценность горячих напитков. Виды горячих напитков. Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и ТБ. Технология приготовления чая, кофе, какао. Приготовление кофе, чая, какао. Отпуск, оформление, подача.

#### **14. Изделия из теста - 19 часов**

Сырье для приготовления изделий из теста: мука, сахар, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло, маргарин, растительные жиры, овощи, фрукты.

Полуфабрикаты для изделий из теста. Виды фаршей: мясной, творожный, грибной, повидло. Организация рабочего места при приготовлении изделий из теста. Посуда и инвентарь, необходимые при приготовлении изделий из теста. Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении изделий из теста. Замес пресного теста для блинчиков. Приготовление простых блинчиков. Приготовление блинчиков с фаршем. Требование к качеству блинчиков. Замес теста для пельменей. Подготовка начинки для пиццы. Приготовление пиццы. Требование к качеству. Технология приготовления пирожков.

#### **15. Сервировка стола – 7 часов**

Виды столовой посуды. Виды столовых приборов. Подготовка столовой посуды и приборов. Варианты складывания салфеток. Складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.

#### **16. Самостоятельная работа - 4 часа**

### **6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся**

<b>Тема урока с учетом рабочей программы воспитания</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>
<b>Вводное занятие – 5 часов</b>		
1. Основные сведения о гигиене и санитарии Личная гигиена повар	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
2. Столовая посуда Кухонная посуда Кухонный инвентарь	1	Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование
3. Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», соковыжималка «Bork» и др..
4. Электрооборудование кухни. Правила безопасной работы электрооборудованием	1	Нахождение и показ объектов. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», соковыжималка «Bork», чайники «Smeg» и «KitchenAid», грили «Tefal» и «Bork» и др..
5. Соблюдение правил ТБ при работе на кухне. Организация рабочего места	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
<b>Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей - 30 часов</b>		
6. Питательная ценность овощей Виды овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.

7.Соблюдение правил санитарии и правил ТБ при первичной обработке овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
8.Первичная обработка овощей. Простая нарезка овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
9.Обработка картофеля Формы простой нарезки картофеля	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
10.Простая нарезка картофеля	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
11.Обработка моркови. Формы простой нарезки моркови	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
12.Простая нарезка моркови	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
13.Обработка огурцов и помидоров	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
14.Формы нарезки огурцов Нарезка огурцов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
15.Формы нарезки помидоров Нарезка помидоров	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
16.Требование к качеству, сроки хранения	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое ознакомление со строением холодильников «Indesit», «Toshiba».
17.Виды тепловой обработки	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg».
18.Характеристика тепловой обработки (варка, жарка)	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg».
19.Характеристика тепловой обработки (тушение, запекание)	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg».

20.Технологическое оборудование для приготовления блюд овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg».
21.Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
22.Посуда и инвентарь для приготовления блюд из овощей	1	Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование
23.Организация рабочего места для приготовления блюд из овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
24.Отварные блюда из картофеля	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО».
25.Приготовление и отпуск блюда: картофель в «мундире»	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
26.Приготовление и отпуск блюда: картофель отварной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
27.Технология приготовления картофельного пюре	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО».
28.Приготовление картофельного пюре	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
29.Простые блюда из жареных овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
30.Картофель жареный	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», ломтерезка «Gorenje».
31.Кабачки жаренные	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», ломтерезка «Gorenje».
32.Простые блюда из тушеных овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
33.Капуста тушеная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork», ломтерезка «Gorenje».
34.Свекла тушеная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork», ломтерезка «Gorenje».

35.Требования к качеству блюд Условия и сроки хранения блюд из овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Оформление блюд. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из рыбы - 18 часа</b>		
36.Пищевая ценность рыбы Виды рыб	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
37.Строение рыбы с костным скелетом	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
38.Определение качества рыбы	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
39. Механическая кулинарная обработка рыбы Разделка рыбы	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
40.Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN».
41.Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
42.Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
43.Соблюдение правил санитарии и правил по ТБ при приготовлении блюд из рыбы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
44.Рыба отварная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
45.Приготовление рыбы отварной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
46.Рыба припущенная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
47.Приготовление рыбы припущенной Оформление блюда, подача	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
48.Рыба жареная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
49.Приготовление рыбы жареной Оформление подача	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО»,

		микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
50.Рыба тушеная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
51.Приготовление блюда : рыба тушеная	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
52.Подача, хранение блюд из рыбы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
53. Самостоятельная работа №1 «Блюда из овощей и рыбы»	1	Выполнение самостоятельной работы с тестовыми заданиями.
<b>Механическая кулинарная обработка, приготовление простых блюд из мяса -24 часов</b>		
54. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами.	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
55. Правила безопасной работы в быту при приготовлении мясных изделий.	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», грили «Tefal» и «Bork» и др..
56. Пищевая ценность мяса Виды мяса.	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
57.Определение доброкачественности мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом.
58.Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
59.Разруб и обвалка мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом
60.Мясные полуфабрикаты	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN».
61.Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом
62.Порционные полуфабрикаты из мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом

63.Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом
64.Приготовление мясного фарша	1	Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», кухонный комбайн «BRAUN».
65.Тепловая обработка мяса (варка, припускание, жарка)	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
66.Тепловая обработка мяса (тушение, запекание)	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
67.Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
68.Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении мясных блюд	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
69.Мясо отварное	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО».
70.Приготовление блюда из отварного мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
71.Мясо жареное	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
72.Приготовление блюда из жаренного мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
73.Мясо запеченное	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
74.Приготовление блюда из запеченного мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
75.Мясо тушеное	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
76.Приготовление блюда из тушеного мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
77.Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, Условия и сроки хранения блюд из мяса	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».

**Механическая обработка и приготовление простых блюд из домашней птицы  
– 15 часов**

77.Виды птицы Пищевая ценность мяса птицы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
78. Определение доброкачественности мяса птицы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
79. Оборудование для обработки домашней птицы. Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
80. Подбор посуды и инвентаря для обработки мяса птицы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
81. Механическая обработка мяса птицы. Размораживание мяса птицы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: микроволновая печь «Samsung».
82. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN».
83.Виды блюд из мяса птицы.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
84.Простые отварные блюда из курицы.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
85.Приготовление курицы отварной.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
86.Простые жареные блюда из курицы.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
87.Приготовление блюда из курицы жареной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork».
88.Простые блюда из тушеной курицы.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
89.Приготовление блюда: курица тушеная.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
90. Подача, хранение блюд из птицы.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
91. Самостоятельная работа: «Блюда из мяса и птицы» № 2.	1	Выполнение самостоятельной работы с тестовыми заданиями.
<b>Приготовление блюд из круп -10 часов</b>		
92.Виды круп. Пищевая ценность круп.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.

93.Подготовка круп к приготовлению блюд	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
94.Блюда из круп	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
95.Технология приготовления жидких каш	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
96.Приготовление каши манной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
97. Технология приготовления рассыпчатых каш	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
98. Приготовление рассыпчатой гречневой каши	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
99.Технология приготовления вязких каш	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
100. Приготовление каши вязкой рисовой	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork».
101.Оформление и подача блюд из круп Требование к качеству и сроки хранения каш	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Приготовление супов - 16 часов</b>		
102. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
103. Правила безопасной работы в быту при приготовлении супов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», грили «Tefal» и «Bork» и др..
104. Пищевая ценность супов Классификация супов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
105. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Соблюдение правил по технике безопасности при работе с оборудованием	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», грили «Tefal» и «Bork» и др..
106. Соблюдение санитарных правил при приготовлении супов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.

107. Приготовление бульонов. Приготовление отваров	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
108. Организация рабочего места при приготовлении супов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
109. Технология приготовления картофельного супа	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
110. Приготовление картофельного супа	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
111.Технология приготовления молочного супа с вермишелью	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
112.Приготовление молочного супа с вермишелью	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
113.Технология приготовления супа с фрикадельками	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», мясорубка «Haier».
114.Приготовление супа с фрикадельками	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», мясорубка «Haier».
115.Технология приготовления овощного супа	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
116.Приготовление овощного супа	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
117.Оформление, отпуск, сроки хранения супов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Приготовление блюд из макаронных изделий - 8 часов</b>		
118.Пищевая ценность макаронных изделий Классификация макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
119.Организация рабочего места для варки макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрацией работы с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
120.Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении блюд из макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
121. Варка макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
122. Варка макаронных изделий сливным способом	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
123.Варка макаронных изделий несливным способом	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».

124.Отпуск блюд из макаронных изделий. Органолептическая оценка блюд из макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
125.Требование к качеству сроки хранения блюд из макаронных изделий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Приготовление и оформление блюд из яиц -8 часов</b>		
127.Значение блюд из яиц в питании. Состав яйца. Определение свежести.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
128.Классификация яиц	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
129.Подбор оборудования и инвентаря.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», грили «Tefal» и «Bork» и др..
130.Подготовка сырья.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
131.Организация рабочего места для варки яиц, соблюдение правил ТБ	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом.
132.Варианты варки яиц	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
133.Варка яиц в «мешочек», всмятку, в «крутую»	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
134.Требование к качеству, отпуск. Сроки хранения, варианты подачи	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Приготовление и оформление блюд из творога -10 часов</b>		
135.Значение блюд из творога в питании Классификация блюд из творога	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
136.Подготовка сырья Подбор оборудования и инвентаря, соблюдение правил по ТБ	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», вафельница «Hi», гриль «Tefal».
137.Организация рабочего места при приготовлении блюд из творога	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
138.Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом

139.Приготовление блюда: творог со сметаной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа.
140.Технология приготовления вареников ленивых	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
141.Приготовление вареников ленивых	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО».
142.Технология приготовления сырников жареных	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
143.Приготовление сырников жареных	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
144.Органолептическая оценка блюд из творога Требование к качеству блюд, сроки хранения	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
<b>Бутерброды – 11 часов</b>		
145.Пищевая ценность бутербродов. Разновидности бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
146.Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
147.Подготовка продуктов для приготовления бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
148.Технология приготовления открытых бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
149.Приготовление открытых бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
150. Технология приготовления закрытых бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
151. Приготовление закрытых бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
152. Технология приготовления горячих бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».

153. Приготовление горячих бутербродов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi».
154. Оформление, подача, хранение	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
155. Самостоятельная работа № 3 «Блюда из яиц, творога, макаронных изделий, бутерброды»	1	Выполнение самостоятельной работы с тестовыми заданиями.
<b>Салаты -15 часов</b>		
156. Виды салатов. Пищевая ценность салатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
157. Подготовка продуктов для приготовления салатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
158. Организация рабочего места для приготовления салатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
159. Соблюдение правил санитарии, гигиены, правил ТБ при приготовлении салатов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
160. Приготовление салатов из сырых овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: холодильники «Indesit», «Toshiba».
161. Оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
162. Приготовление салата из свежей капусты	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: холодильники «Indesit», «Toshiba», чайники «Smag», «KitchenAid».
163. Приготовление овощного салата	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
164. Технология приготовления салатов из вареных овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: холодильники «Indesit», «Toshiba».
165. Оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	1	Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba».
166. Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung».
167. Приготовление салата «Оливье»	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung».

168.Приготовление салата из крабовых палочек	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung».
169.Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Правила безопасной работы в быту	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
170.Варианты оформления салатов.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: ломтерезка «Gorenje»,
<b>Простые горячие напитки -7 часов</b>		
171.Пищевая ценность горячих напитков Виды горячих напитков	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
172.Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и ТБ	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
173.Технология приготовления чая	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО».
174.Приготовление чая Подача чая	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО».
175.Технология приготовления какао	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО».
176.Приготовление какао	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО».
177.Отпуск, оформление, подача.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
<b>Изделия из теста -20 часов</b>		
178.Сырье для приготовления изделий из теста.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
179.Мука. Сахар. Яйца и яичные продукты.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
180.Молоко и молочные продукты. Масло, маргарин, растительные жиры.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
181.Овощи, фрукты.	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
182. Полуфабрикаты для изделий из теста Виды фаршей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».

183. Мясной фарш. Фарш грибной	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN»
184. Фарш творожный Фарш из повидла	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
185. Организация рабочего места при приготовлении изделий из теста Посуда и инвентарь необходимые при приготовлении изделий из теста	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
186. Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении изделий из теста	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
187. Замес пресного теста для блинчиков	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
188. Приготовление простых блинчиков	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
189. Приготовление блинчиков с фаршем Требование к качеству блинчиков	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
190. Замес теста для оладий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
191. Приготовление оладий Требование к качеству оладий	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
192. Замес теста для пельменей	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
193. Замес теста для пиццы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
194. Подготовка начинки для пиццы	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», ломтерезка «Gorenje».
195. Приготовление пиццы Требование к качеству	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры

		«Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
196. Технология приготовления пирожков	1	Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal».
197. Самостоятельная работа № 4 «Изделия из теста»	1	Выполнение самостоятельной работы с тестовыми заданиями.
<b>Сервировка стола -7 часов</b>		
198. Виды столовой посуды Виды столовых приборов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
199. Подготовка столовой посуды и приборов	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом
200. Варианты складывания салфеток	1	Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за утюжкой (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складыванием тканевых салфеток.
201. Складывание салфеток (ракета, книжка)	1	Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складывание тканевых салфеток.
202. Сервировка стола к завтраку	1	Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складывание тканевых салфеток.
203. Сервировка стола к обеду	1	Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складывание тканевых салфеток.
204. Сервировка стола к ужину	1	Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складывание тканевых салфеток.

## **7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Оснащение учебного процесса имеет свои особенности, определяемые спецификой предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело». Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором отведены места для обучающихся и для оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных программой. При организации кабинета учитываются санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Кабинет оснащен оборудованием, используемым на уроках при изучении материала (холодильник «Indesit», электрическая плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», электрическая мясорубка «Haier», блендеры «Smeg», миксер «Vitek», электрогриль «Tefal», вакууматор «Bork», вафельница «Hi», электрические чайники «KitchenAid», «Smeg», электрическая сковорода «Bork», ломтерезка «Gorenje», тостер «Smeg», электрическая соковыжималка «Bork»).

### **Учебно-методическое обеспечение:**

1. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 8-9 классы: учебник: М.: Просвещение, 2020.

2. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 7 класс: учебник: М: Просвещение, 2020.

3. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 6 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.

4. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Технология 5 класс: учебник: М.: Просвещение, 2020.

***Технические средства обучения:***

1. Демонстрационный материал в соответствии с основными темами программы обучения.

2. Карточки с заданиями, перфокарты.

3. Раздаточный материал.

4. Дидактический материал.

5. Презентации.

6. Оборудование кабинета: (холодильник «Indesit», электрическая плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», электрическая мясорубка «Haier», блендеры «Smeg», миксер «Vitek», электрогриль «Tefal», вакууматор «Bork», вафельница «Hi», электрические чайники «KitchenAid», «Smeg», электрическая сковорода «Bork», ломтерезка «Gorenje», тостер «Smeg», электрическая соковыжималка «Bork»).

***Компьютерные технологии:***

1. Компьютер.

2. Мультимедийный проектор (интерактивная доска).

Согласовано  
Протокол заседания МО ПТ  
№ 1 от 29.08.2024 года  
\_\_\_\_\_ Кутузова Е.Ю.

Согласовано  
Зам.директора по УВР  
\_\_\_\_\_ Плетнева Г.В.



Приложение 1

Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов по учебному предмету «Труд (технология) (профиль: «Кулинарное дело») в 8 классе для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) на 20\_\_ -20\_\_ учебный год

№ п/п	Планируемые предметные результаты	ФИ ученика																	
		с	д	м	с	д	м	с	д	м	с	д	м	с	д	м			
1	Знание названий некоторых строительных материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе																		
2	Представления об основных свойствах используемых строительных материалов																		
3	Знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами																		
4	Отбор (с помощью учителя) материалов и инструментов, необходимых для работы																		
5	Представления о принципах действия, общем устройстве механизмов																		
6	Представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы																		

7	Владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее																		
	распространенных производственных технологических процессов																		
8	Чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе работы																		
9	Представления о разных видах профильного труда																		
10	Понимание значения и ценности труда																		
11	Понимание красоты труда и его результатов																		
12	Заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе																		
13	Понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину																		
14	Выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится»/ «не нравится»)																		
15	Организация (под руководством учителя) совместной работы в группе																		

16	Осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности																	
17	Выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них																	

18	Комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий																	
19	Проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы																	
20	Выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения																	
21	Посильное участие в благоустройстве территорий; охране природы и окружающей среды																	

22	Определение (с помощью учителя) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности																	
23	Экономное расходование материалов																	
24	Планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы																	
25	Знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и механизированной работы в зависимости от																	
	свойств материалов и поставленных целей																	
26	Осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы																	
27	Понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности																	
Итого																		

<b>Уровень</b>																			
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Диагностика достижения предметных результатов проводится в 3 этапа:**

- 1 этап – сентябрь (с)
- 2 этап - декабрь (д)
- 3 этап - май (м)

**Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:**

- 0 баллов – не умеет, не научился
- 1 балл - выполняет задания с помощью учителя
- 2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя
- 3 балла - выполняет задания самостоятельно.

**Уровни достижения предметных результатов:**

- Нулевой уровень – 0–9 баллов (0)
- Минимальный уровень – 10–40 баллов (М)
- Достаточный уровень – 41–81 баллов (Д)

## Приложение 2

### Критерии оценивания предметных результатов

#### Спецификация итоговой самостоятельной работы

за 20\_\_ - 20\_\_ учебного года

учащихся 8 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

#### Назначение КИМ

КИМ итоговой работы за четверть для 8 класса по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» предназначен для выявления степени усвоения обучающимися обязательного уровня трудовой подготовки и получить объективную оценку о характере их познавательной деятельности.

#### Подходы к отбору содержания, разработке структуры КИМ

Содержание соответствует возрастным особенностям обучающихся 8 класса. КИМ составлены в соответствии с учебной программой по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

Итоговая самостоятельная работа проводится по окончании каждой четверти в последние учебные дни в соответствии с нормами СанПиНа, а также с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения. Каждая итоговая работа рассчитана на 2 урока по 40 минут каждый.

Оценивание учебных достижений по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело».

осуществляется в двух аспектах: оценивается уровень усвоения теоретических знаний (тестирование) и качество практических умений.

Тестирование состоит из 10 вопросов.

Практическое задание подбирается учителем труда (технологии) согласно тематическому планированию на каждую четверть с учётом психофизических особенностей учащихся данного учреждения.

Одной из особенностей обучающихся специальной (коррекционной) школы является то, что они не всегда могут правильно понять самостоятельно прочитанный текст, вопрос, разобраться в схемах и условных обозначениях. При проведении контрольной работы для обучающихся, которые испытывают трудности в понимании прочитанного текста или технологической карты, учитель сам читает вопросы и предложения; осуществляет показ практической части работы.

#### Время выполнения варианта КИМ

Итоговая практическая работа длится 80 минут (два урока). Из них выделяется: на тестирование (20 мин), выполнение практической работы (60 мин).

#### Дополнительные материалы и оборудование

##### для проведения практической части

Инструменты и приспособления; технологическая карта практического задания; наглядность выполнения практического задания

#### Условия проведения

Проведение и проверку контрольной работы осуществляет учитель труда (технологии). Диагностика проводится в привычной для обучающихся обстановке – в мастерской по кулинарному делу.

#### Система оценивания

Все задания сопровождаются эталонами правильных ответов.

Правильное выполнение каждого задания теоретической части с вариантами ответов оценивается – 1 баллом; неверное – 0 баллов.

Задание считается выполненным верно, если ученик выбрал (отметил) номер правильного ответа.

Задание считается невыполненным в следующих случаях: а) задание не выполнено; б) допущена ошибка в выполнении задания.

Максимальное количество баллов за выполнение теста – 10 баллов.

За выполнение теоретического задания выставляются следующие отметки:

1–4 правильно выполненных заданий – «3»

5–8 правильно выполненных заданий – «4»

9–10 правильно выполненных заданий – «5»

Количество баллов за выполнение практического задания:

«5»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно;
«4»	- работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения, общий вид аккуратный;
«3»	- работа выполнена самостоятельно или с небольшой координирующей помощью педагога, с соблюдением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца, небрежно или не закончено в срок;