

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



Подписан: Шагундова Данна Муратовна
DN: C=RU, S=Краснодарский край,
L=Краснодар, Та/Исполнительный обязанности
директора, O=ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА № 21 Г. КРАСНОДАРА,
S=ИЛС=15915125668, ИИ=010101428173,
E=shalter21@mail.ru, G=Данна Муратовна,
SN=Шагундова, CN=Шагундова Данна
Муратовна
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, 9 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: | |
| 1. Пояснительная записка..... | 2 |
| 2. Общая характеристика учебного предмета..... | 2 |
| 3. Описание места учебного предмета в учебном плане..... | 7 |
| 4. Планируемые результаты освоения программы..... | 7 |
| 5. Содержание учебного предмета..... | 11 |
| 6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся..... | 15 |
| 7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности..... | 34 |
| 8. Приложение 1 «Мониторинговая карта фиксации планируемых предметных результатов»..... | 35 |
| 9. Приложение 2 Критерии оценивания предметных результатов..... | 40 |

1. Пояснительная записка.

Программа по учебному предмету «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» в 9 классе составлена в соответствии с требованиями адаптированной основной общеобразовательной программы 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 нарушениями) 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);
- коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- коррекцию 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 9 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 5 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 9 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 всего на изучение предмета «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» выделяется в 9 классе **204 часа (6 часов в неделю, 34 учебные недели)**. Предмет «Труд (технология) профиль «Кулинарное дело» входит в обязательную часть учебного плана образовательного учреждения, реализующего АООП. Программа предмета реализуется через урочную деятельность в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами.

| Предмет Профильный труд (кулинарное дело) | Часов в нед. | 1 четверть | 2 четверть | 3 четверть | 4 четверть | год |
|---|-----------------|---------------|------------|------------|------------|-----|
| 9 класс | 6 | 48 | 50 | 62 | 44 | 204 |

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;
- готовить 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:

0 баллов – 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 «Кулинарное дело» в 9 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 9 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 общепользную 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 ставится в журнал.

5. Содержание учебного предмета.

IX класс

«Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

| № п/п | Тема | Количество часов |
|-------|---|------------------|
| 1 | Вводное занятие Основы санитарии и гигиены. Правила безопасной работы на кухне | 19 |
| 2 | Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей | 26 |
| 3 | Приготовление блюд из рыбы | 17 |
| 4 | Приготовление блюд из мяса | 20 |
| 5 | Приготовление блюд из домашней птицы | 13 |
| 6 | Приготовление соусов | 5 |

| | | |
|----|--|-----|
| 7 | Приготовление блюд и гарниров из круп | 8 |
| 8 | Приготовление блюд из макаронных изделий | 5 |
| 9 | Приготовление супов | 9 |
| 10 | Приготовление блюд из яиц | 8 |
| 11 | Приготовление блюд из творога | 7 |
| 12 | Приготовление бутербродов | 9 |
| 13 | Приготовление салатов | 10 |
| 14 | Приготовление горячих напитков | 5 |
| 15 | Мучные изделия | 20 |
| 16 | Сервировка стола | 5 |
| 17 | Повторение | 15 |
| 18 | Самостоятельная работа | 4 |
| | Всего | 204 |

9 КЛАСС – 204 часа

«Труд (технология) профиль «Кулинарное дело»

1. Основы санитарии и гигиены. Правила безопасной работы на кухне – 18 часов

Основные сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена повара. Сроки профилактического медосмотра. Требования к одежде и поведению работника столовой. Предметы спецодежды работника кухни, уход и хранение. Материалы для мытья посуды. Правила сбора грязной посуды со стола. Транспортировка грязной посуды с помощью тележки и разгрузке в моечном отделении. Правила безопасной работы на посудомоечной машине. Правила безопасной работы при мытье посуды вручную. Санитарные требования к уборке кухни. Оснащение кухни. Правила безопасной работы с режущими инструментами. Электрооборудование кухни. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Устройство и приёмы ухода за бытовым холодильником, за микроволновой печью, за электрической печью. Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. Правила безопасной работы с горячей жидкостью. Правила безопасной работы в быту.

2. Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей – 26 часов

Питательная ценность овощей. Признаки доброкачественности овощей. Правила безопасной работы при первичной обработке овощей. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Обработка картофеля. Формы нарезки картофеля. Простая, сложная нарезка картофеля. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов (простая, сложная). Обработка капустных овощей. Формы нарезки капустных овощей. Обработка луковых овощей. Формы нарезки луковых овощей. Обработка и нарезка плодовых овощей. Обработка зелени. Виды тепловой обработки овощей и их характеристика (варка, жарка, тушение, запекание). Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей. Устройство и уход за электрической плитой. Соблюдение правил безопасной работы с электрическими приборами. Организация рабочего места для приготовления блюд из овощей. Правила безопасной работы с горячей жидкостью. Правила безопасной работы при тепловой обработке овощей. Отварные блюда из картофеля. Приготовление и отпуск блюда: картофель отварной, картофельное пюре. Блюда из жареных овощей. Приготовление и отпуск блюда: картофель жареный, котлеты из овощей жарены. Блюда из тушеных овощей. Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей. Блюда из запеченных овощей. Условия и сроки хранения блюд из овощей.

3. Приготовление блюд из рыбы - 17 часов

Пищевая ценность рыбы. Виды рыб. Строение рыбы с костным скелетом. Определение доброкачественности рыбы. Технология разделки 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. Правила безопасной работы при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная. Рыба припущенная, жареная, тушеная, запеченная. Оформление и отпуск блюд из рыбы. Условия и сроки хранения блюд из рыбы.

4. Приготовление блюд из мяса – 20 часов

Пищевая ценность мяса. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса. Разруб и обвалка мяса. Мясные полуфабрикаты (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Приготовление мясного фарша. Тепловая обработка мяса (варка, припускание, жарка, тушение, запекание). Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса. Правила безопасной работы при приготовлении блюд из мяса. Технология варки, жарки, тушения, запекания мяса. Натуральные рубленые полуфабрикаты из мяса. Технология приготовления котлет. Приготовление блюд из котлетной массы. Виды субпродуктов. Блюда из субпродуктов. Требование к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения блюд из мяса.

5. Приготовление блюд из домашней птицы – 13 часов

Виды птицы. Пищевая ценность мяса птицы. Признаки доброкачественности мяса птицы. Механическая обработка мяса птицы. Размораживание мяса птицы. Приготовление полуфабрикатов. Технология приготовления отварных, жареных, запеченных, тушеных блюд из курицы. Условия и сроки хранения блюд из птиц.

6. Приготовление соусов - 5 часов

Виды соусов, пищевая ценность. Технология приготовления простых соусов без муки. Технология приготовления простых соусов с мукой. Условия и сроки хранения соусов.

7. Приготовление блюд и гарниров из круп – 8 часов

Пищевая ценность, виды круп. Подготовка круп к приготовлению блюд. Блюда из круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких, жидких каш. Технология приготовления блюд из круп (пудинги, запеканки, биточки) Требование к качеству и сроки хранения блюд из круп.

8. Приготовление блюд из макаронных изделий – 5 часов

Пищевая ценность макаронных изделий, классификация. Технология варки макарон. Блюда из макаронных изделий (макаронник). Условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий.

9. Приготовление супов – 9 часов

Пищевая ценность, классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Правила безопасной работы при приготовлении супов. Приготовление отваров. Приготовление бульонов. Технология приготовления заправочных супов (борщ). Технология приготовления молочного супа с вермишелью, супа с фрикадельками, овощного супа, супа пюре. Оформление, отпуск, сроки хранения супов.

10. Приготовление блюд из яиц - 8 часов

Классификация яиц. Правила санитарии и безопасной работы при приготовлении блюд из яиц. Варка яиц («в крутую», «в мешочек», «всмятку»). Приготовление блюд из яиц (омлет, яичница глазунья). Условия и сроки хранения, варианты подачи.

11. Приготовление блюд из творога - 7 часов

Пищевая ценность творога. Подготовка сырья. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс. Технология приготовления вареников ленивых, сырников жареных, запеканки творожной. Условия и сроки хранения блюд из творога.

12. Приготовление бутербродов – 9 часов

Пищевая ценность бутербродов, разновидность. Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов. Правила безопасной работы при приготовлении бутербродов. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления открытых, закрытых бутербродов. Технология приготовления горячих. Бутербродов.

Технология приготовления закусочных бутербродов. Приготовление закусочных бутербродов. Оформление, подача. Требование к качеству, сроки хранения.

13. Приготовление салатов - 10 часов

Виды салатов. Пищевая ценность салатов. Подготовка продуктов для приготовления салатов. Правила санитарии и безопасной работы при приготовлении салатов. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Приготовление салата из свежей капусты. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей. Приготовление винегрета. Оформление, требование к качеству, подача, условия и сроки хранения салатов. Варианты оформления праздничных салатов. Условия и сроки хранения салатов.

14. Приготовление горячих напитков – 5 часов

Пищевая ценность горячих напитков. Виды горячих напитков. Правила безопасной работы при приготовлении напитков. Технология приготовления чая, какао. Условия и сроки хранения.

15. Мучные изделия - 20 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, из повидла. Организация рабочего места при приготовлении изделий из теста. Соблюдение правил безопасной работы при приготовлении изделий из теста. Технология приготовления блинчиков без начинки. Технология приготовления блинчиков с начинкой. Технология приготовления оладий. Замес теста для пирожков. Разделка теста для пирожков. Формовка пирожков. Жарка пирожков. Технология приготовления песочного теста. Приготовление простого печенья из песочного теста. Технология приготовления сдобного пресного теста. Приготовление простого печенья из сдобного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Приготовление бисквита " Буше".

16. Сервировка стола – 5 часов

Виды столовой посуды, столовых приборов. Подготовка столовой посуды и приборов. Варианты складывания салфеток. Складывание салфеток (свеча, тюльпан). Сервировка стола к завтраку, к обеду, к ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.

17. Повторение – 15 часов

Пищевая ценность, признаки доброкачественности, первичная обработка овощей. Технология приготовления картофеля отварного, жареного. Пищевая ценность, признаки доброкачественности, разделка рыбы. Технология жарки рыбы. Пищевая ценность, признаки доброкачественности, подготовка к тепловой обработке мяса. Технология приготовления котлет из мяса. Технология варки и жарки курицы. Пищевая ценность, подготовка крупы. Варка каш. Технология варки макаронных изделий. Технология варки заправочных супов. Технология приготовления блюд из творога. Технология варки яиц. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления чая и какао. Технология приготовления блинчиков. Сервировка стола. Правила безопасной работы на кухне.

18. Самостоятельная работа – 4 часа

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

| | Тема урока | Кол-во ч-ов | Основные виды учебной деятельности |
|--|---|-------------|---|
| Основы санитарии и гигиены. Правила безопасной работы на кухне – 18 часов | | | |
| 1 | Основные сведения о гигиене и санитарии. Личная гигиена повара | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 2 | Требования к одежде и поведению работника столовой. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Утюжка спецодежды с помощью утюга «Tefal», парогенератора «Tefal». |
| 3 | Предметы спецодежды работника кухни, уход и хранение | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Утюжка спецодежды с помощью утюга «Tefal», парогенератора «Tefal». |
| 4 | Посуда (кухонная, столовая), инвентарь. Материалы для мытья посуды | 1 | Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование |
| 5 | Правила сбора грязной посуды со стола | 1 | Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование |
| 6 | Транспортировка грязной посуды с помощью тележки и разгрузке в моечном отделении. | 1 | Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование |
| 7 | Правила безопасной работы на посудомоечной машине | 1 | Нахождение и показ объектов. Называние объектов и их использование |
| 8 | Правила безопасной работы при мытье посуды вручную | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 9 | Санитарные требования к уборке кухни | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: пылесосы «Karcher», паровая швабра «Tefal». |
| 10 | Оснащение кухни | 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.. |
| 11 | Правила безопасной работы с режущими инструментами | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 12 | Электрооборудование кухни. Правила безопасной работы с 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.. |
| 13 | Устройство и приёмы ухода за бытовым холодильником | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, наблюдение за устройством холодильника. Наблюдение за работой с электрооборудованием: холодильник «Indesit». |
| 14 | Устройство и приемы ухода за микроволновой печью | 1 | Обсуждение плана урока, беседа наблюдение за устройством микроволновой печью. Наблюдение за работой с электрооборудованием: микроволновая печь «Samsung». |
| 15 | Устройство и приемы ухода за электрической печью | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 16 | Организация рабочего места | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 17 | Санитарно-гигиенические требования при работе с продуктами. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 18 | Правила безопасной работы с горячей жидкостью. Правила безопасной работы в быту | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| Механическая кулинарная обработка и приготовление простых блюд из овощей – 27 часов | | | |
| 19 | Питательная ценность овощей. Виды овощей. Признаки доброкачественности овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 20 | Правила безопасной работы при первичной обработке овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 21 | Первичная обработка овощей. Нарезка овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 22 | Обработка картофеля | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |

| | | | |
|----|--|---|---|
| 23 | Формы нарезки картофеля: простая и сложная | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 24 | Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 25 | Простая, сложная нарезка корнеплодов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 26 | Обработка капустных овощей. Формы нарезки капустных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 27 | Обработка луковых овощей. Формы нарезки луковых овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 28 | Обработка и нарезка плодовых овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 29 | Обработка зелени | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 30 | Виды тепловой обработки овощей. Характеристика тепловой обработки овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg». |
| 31 | Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg». |
| 32 | Организация рабочего места для приготовления блюд из овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 33 | Правила безопасной работы при тепловой обработке овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg». |

| | | | |
|----|---|---|---|
| 34 | Отварные блюда из картофеля | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО». |
| 35 | Приготовление и отпуск блюда: картофель отварной | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО». |
| 36 | Приготовление и отпуск блюда: картофельное пюре | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО». |
| 37 | Технология приготовления блюда из жареных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», тостер «Smeg». |
| 38 | Приготовление и отпуск блюда: картофель жареный | 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». |
| 39 | Приготовление и отпуск блюда: котлеты из овощей жареные | 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». |
| 40 | Технология приготовления блюда из тушеных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung». |
| 41 | Приготовление и отпуск блюд из тушеных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 42 | Технология приготовления блюда из запеченных 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». |
| 43 | Приготовление и отпуск блюд из запечённых 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». |
| 44 | Требования к качеству блюд из овощей. Условия и сроки хранения блюд из овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. Практическое ознакомление со строением холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| 45 | Самостоятельная работа № 1 на тему: "Блюда из овощей" | 1 | Самостоятельная работа с тестовыми заданиями |
| Приготовление блюд из рыбы –17 часов | | | |
| 46 | Пищевая ценность рыбы. Виды рыб | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 47 | Строение рыбы с костным скелетом | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 48 | Определение качества рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 49 | Механическая кулинарная обработка рыбы. Разделка рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 50 | Приготовление рыбных полуфабрикатов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |
| 51 | Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| 52 | Организация рабочего места при приготовлении блюд из рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | | самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 53 | 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». |
| 54 | Технология приготовления отварной рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 55 | Приготовление рыбы отварной. Оформление блюда, подача | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 56 | Технология приготовления припущенной рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 57 | Приготовление рыбы припущенной. Оформление блюда, подача | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 58 | Технология приготовления жареной рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 59 | Приготовление рыбы жареной. Оформление блюда, подача | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 60 | Технология приготовления тушеной рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 61 | Приготовление тушеной рыбы. Оформление блюда, подача | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 62 | Условия и сроки хранения блюд из рыбы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление блюд из мяса – 21 час | | | |
| 63 | Пищевая ценность мяса Виды мяса. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 64 | Признаки доброкачественности мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 65 | Оттаивание, обмывание, обсушивание мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя |

| | | | |
|----|---|---|---|
| | | | самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 66 | Разруб и обвалка мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 67 | Мясные полуфабрикаты. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |
| 68 | Порционные полуфабрикаты из мяса. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Наблюдение за работой с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |
| 69 | Приготовление мясного фарша | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |
| 70 | 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». |
| 71 | Тепловая обработка мяса (тушение, запекание) | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 72 | Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении мясных блюд | 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.. |
| 73 | Организация рабочего места для приготовления блюд из мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 74 | Технология варки мяса. Приготовление блюда из отварного мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО». |

| | | | |
|---|--|---|---|
| 75 | Технология жарки мяса. Приготовление блюда из жаренного мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 76 | Технология запекания мяса. Приготовление блюда из запеченного мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой электрооборудования: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 77 | Технология тушения мяса. Приготовление блюда из тушеного мяса. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 78 | Натуральные рубленые полуфабрикаты из мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 79 | Приготовление котлетной массы. Технология приготовления котлет | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |
| 80 | Виды субпродуктов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 81 | Блюда из субпродуктов. Требование к качеству блюд | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 82 | Условия и сроки хранения блюд из мяса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| 83 | Самостоятельная работа № 2 на тему: "Блюда из мяса и рыбы" | 1 | Самостоятельная работа с тестовыми заданиями |
| Приготовление блюд из птицы - 13 часов | | | |
| 84 | Виды птицы. Пищевая ценность мяса птицы. Признаки доброкачественности мяса птицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 85 | Механическая обработка мяса птицы. Размораживание мяса птицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 86 | Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», ломтерезка «Gorenje», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN». |

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|
| 87 | Виды блюд из мяса птицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 88 | Технология варки курицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 89 | Приготовление курицы отварной | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 90 | Технология жарки курицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 91 | Приготовление блюда из курицы жареной | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 92 | Технология тушения курицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 93 | Приготовление блюда: курица тушеная | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 94 | Технология запекания курицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 95 | Блюда из запеченной курицы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 96 | Подача, хранения блюд из птиц | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление соусов – 5 часов | | | |
| 97 | Виды соусов, пищевая ценность | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 98 | Технология приготовления простых соусов с мукой | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 99 | Технология приготовления простых соусов без муки | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 100 | Приготовление соуса | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 101 | Условия и сроки хранения соусов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |

| Приготовление блюд и гарниров из круп – 8 часов | | | |
|---|---|---|--|
| 102 | Пищевая ценность, виды круп | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 103 | Подготовка круп к приготовлению блюд. Блюда из круп | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 104 | Технология приготовления жидких каш | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», сковорода/гриль «Bork». |
| 105 | Технология приготовления рассыпчатых каш | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», сковорода/гриль «Bork». |
| 106 | Технология приготовления вязких каш | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», сковорода/гриль «Bork». |
| 107 | Технология приготовления блюд из круп (пудинги, запеканки) | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», сковорода/гриль «Bork». |
| 108 | Приготовление биточков из манки | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 109 | 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». |
| Приготовление блюд из макаронных изделий – 5 часов | | | |
| 110 | Пищевая ценность макаронных изделий. Классификация макаронных изделий. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 111 | Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении блюд из макаронных изделий | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрацией работы с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 112 | Технология варки макарон. Блюда из макаронных изделий | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрацией работы с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 113 | Приготовление Макаронника | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 114 | Условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление супов -9 часов | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| 115 | Пищевая ценность, классификация супов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 116 | Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. Правила безопасной работы 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.. |
| 117 | Приготовление отваров Приготовление бульонов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 118 | Технология приготовления заправочных супов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 119 | Технология приготовления борща | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 120 | Технология приготовления супа с фрикадельками | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 121 | Технология приготовления овощного супа | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 122 | Технология приготовления супа пюре | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», сковорода/гриль «Bork». |
| 123 | Оформление, отпуск, сроки хранения супов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление блюд из яиц – 8 часов | | | |
| 124 | Значение блюд из яиц в питании. Состав яйца. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 125 | Определение свежести яиц. Классификация яиц | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 126 | Правила санитарии и безопасной работы при приготовлении блюд из яиц | 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.. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| 127 | Варка яиц («в крутую», «в мешочек», «всмятку») | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 128 | Технология приготовления омлета | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 129 | Технология приготовления яичницы – глазуньи | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 130 | Приготовление блюд из яиц | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 131 | Условия и сроки хранения, варианты подачи | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление блюд из творога – 7 часов | | | |
| 132 | Пищевая ценность творога. Классификация блюд из творога | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 133 | Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря, соблюдение правил по ТБ | 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.. |
| 134 | Технология приготовления вареников ленивых | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 135 | Технология приготовления сырников жареных | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 136 | Технология приготовления запеканки творожной | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 137 | Приготовление блюд из творога | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 138 | Условия и сроки хранения блюд из творога | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление бутербродов – 9 часов | | | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| 139 | Пищевая ценность бутербродов, разнообразность | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 140 | Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 141 | Правила безопасной работы при приготовлении бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 142 | Технология приготовления открытых, закрытых бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 143 | Приготовление открытых, закрытых бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 144 | Технология приготовления горячих бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 145 | Технология приготовления закусочных бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 146 | Приготовление закусочных бутербродов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 147 | Оформление, подача. Требование к качеству, сроки хранения | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba». |
| Приготовление салатов -11 часов | | | |
| 148 | Виды салатов. Пищевая ценность салатов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 149 | Подготовка продуктов для приготовления салатов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 150 | Правила санитарии и безопасной работы при приготовлении салатов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 151 | Технология приготовления салатов из сырых овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 152 | Приготовление салата из свежей капусты и салата «Весна» | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», чайники «Smeg», «KitchenAid». |
| 153 | Технология приготовления салатов из вареных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung». |
| 154 | Подготовка продуктов для приготовления салатов из вареных овощей | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung». |
| 155 | Приготовление " Винегрета" | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung». |
| 156 | Варианты оформления праздничных салатов. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», ломтерезка «Gorenje». |
| 157 | Оформление, требования к качеству, подача, условия и сроки хранения. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Практическое ознакомление с работой холодильников «Indesit», «Toshiba», ломтерезка «Gorenje». |
| 158 | Самостоятельная работа № 3 на тему: «Блюда из круп, творога, салаты» | 1 | Самостоятельная работа с тестовыми заданиями |
| Приготовление горячих напитков – 5 часов | | | |
| 159 | Пищевая ценность горячих напитков. Виды горячих напитков | 1 | Обсуждение плана урока, беседа, просмотр презентации, самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 160 | Правила безопасной работы при приготовлении напитков | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО». |
| 161 | Технология приготовления чая. Приготовление, подача чая | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО». |
| 162 | Технология приготовления какао. Приготовление и подача какао | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: чайники «KitchenAid», «Smeg», плита «ВЕКО». |
| 163 | Условия и сроки хранения | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. Холодильники «Indesit», «Toshiba». |
| Мучные изделия – 20 часа | | | |
| 164 | Сырье для приготовления изделий из теста. Мука, сахар | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | | самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 165 | Яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 166 | Масло, маргарин, растительные жиры | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 167 | Овощи, фрукты | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 168 | Полуфабрикаты для изделий из теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 169 | Виды фаршей (мясной, творожный, грибной фарш, фарш из повидла) | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 170 | Организация рабочего места при приготовлении изделий из теста. Соблюдение правил безопасной работы. | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 171 | Технология приготовления блинчиков без начинки | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 172 | Технология приготовления блинчиков с начинкой | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 173 | Технология приготовления оладий | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за работой с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 174 | Технология приготовления пиццы | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 175 | Замес теста для пирожков | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: блендеры |

| | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| | | | «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 176 | Разделка теста для пирожков. Формовка пирожков. Жарка пирожков | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 177 | Технология приготовления песочного теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 178 | Приготовление простого печенья из песочного теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 179 | Технология приготовления сдобного пресного теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 180 | Приготовление простого печенья из сдобного теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 181 | Технология приготовления бисквитного теста | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 182 | Приготовление бисквита "Буше" | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 183 | Условия и сроки хранения мучных изделий | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: холодильники «Indesit», «Toshiba». |
| Сервировка стола – 6 часов | | | |
| 184 | Виды столовой посуды, столовых приборов. Подготовка столовой посуды и приборов | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за демонстрациями учителя самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 185 | Варианты складывания салфеток. Складывание салфеток (свеча, тюльпан) | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Наблюдение за утюжкой (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») тканевых салфеток. |
| 186 | Сервировка стола к завтраку, обеду | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») тканевых салфеток. |

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| 187 | Сервировка стола к ужину, чаю | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») тканевых салфеток. |
| 188 | Праздничная сервировка стола | 1 | Обсуждение плана урока, беседа. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») и складывание тканевых салфеток. |
| 189 | Самостоятельная работа № 4 на тему «Сервировка стола» | 1 | Выполнение самостоятельной работы с тестовыми заданиями. |
| Повторение – 15 часов | | | |
| 190 | Технология приготовления картофеля отварного, жареного | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 191 | Технология жарки рыбы | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 192 | Технология варки, жарки, тушения, запекания мяса | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 193 | Технология варки и жарки курицы | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 194 | Пищевая ценность, подготовка крупы. Варка каш | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung». |
| 195 | Технология варки макаронных изделий | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 196 | Технология варки заправочных супов | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 197 | Технология приготовления блюд из творога | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork», вафельница «Hi». |
| 198 | Технология варки яиц | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО». |
| 199 | Технология приготовления бутербродов | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | | | электрооборудованием: плита «ВЕКО», микроволновая печь «Samsung», гриль «Tefal», сковорода/гриль «Bork». |
| 200 | Технология приготовления салатов из сырых овощей | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. |
| 201 | Технология приготовления чая и какао | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», чайники «Smag», «KitchenAid». |
| 202 | Технология приготовления блинчиков | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Обсуждение плана урока, беседа. Работа с электрооборудованием: плита «ВЕКО», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», кухонный комбайн «BRAUN», миксер «Tefal». |
| 203 | Сервировка стола | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Утюжка (утюг «Tefal» и парогенератор «Tefal») тканевых салфеток. |
| 204 | Правила безопасной работы на кухне | 1 | Беседа. Самостоятельная работа с учебным материалом. Наблюдение за работой с электрооборудованием: плита «ВЕКО», холодильник «Indesit», микроволновая печь «Samsung», мясорубка «Haier», блендеры «Smeg» и «KitchenAid», соковыжималка «Bork» и др.. |

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 9 классе для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) на 20__ -20__ учебный год

| № п/п | Планируемые предметные результаты | ФИ ученика | | | ФИ ученика | | | ФИ ученика | | | ФИ ученика | | | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Уровень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

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

Назначение КИМ

КИМ итоговой работы за четверть для 9 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 9 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; |