

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области

"Школа-интернат №71 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара"

Программа рассмотрена
на заседании МО учителей
трудового обучения
Протокол № 1
от 01 09 2023г.

Председатель МО

Кер | *Кергаева*

Проверено:
«01» 09 2023г.
зам. директора по УВР
Т.В.Чистикова

Утверждаю:
Директор ГБОУ
школы-интерната №71 г.о. Самара
Н.В. Межова
Приказ № 49 от 01 09 2023 г.



Рабочая программа учебного предмета «Производственное обучение»

(Профиль – Поварское дело)

в рамках предметной области «Технологии»

уровень реализации программы – базовый

для 12 класса

Составитель:

Самаркина Людмила Петровна

учитель

высшей квалификационной категории

Самара, 2023

Пояснительная записка

Общая цель изучения предмета «Производственное обучение» в X-XII классах - совершенствование профессиональной подготовки обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагога. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Перечень нормативных документов

Рабочая образовательная программа по учебному предмету «Производственное обучение» в рамках предметной области «Технология» по профилю «Поварское дело» разработана на основе:

- Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) Приказ Минпросвещения РФ от 24.11. 2022 г. № 1026,
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) № 4/15 от 22.12.2015 г.

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.

Целью обучения является подготовка детей к освоению профессии повара, отработка навыков у обучающихся самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях.

В процессе обучения по профилю «Поварское дело» решаются следующие **задачи**:

1. Формировать элементарные технологические навыки в приготовлении простых блюд.
2. Обучать пользоваться инструкционными и технологическими картами.
3. Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.
4. Работать над развитием речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
5. Воспитывать у обучающихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус.
6. Развивать у обучающихся общетрудовые умения и навыки: ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, анализировать результаты труда.

Особенности учебного предмета.

Программа ориентирована на контингент обучающихся с **умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)**.

Программа предмета предусматривает формирование устойчивого положительного отношения обучающихся к урокам труда по поварскому делу, подготовку обучающихся к самостоятельному выполнению задания со специализацией по профессии «Повар».

Занятия по данному профилю проводятся в специально организованном кабинете для практических занятий по поварскому делу. Основной формой организации является урок, включающий как коллективную работу всех обучающихся, так и работу, выполняемую индивидуально или небольшими группами (бригадами по 2-3 человека)

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психо- физических особенностей развития обучающихся.

Основные виды организации учебного процесса: урок, практическая работа, лабораторная работа, повторительно-обобщающий урок, самостоятельная работа, контрольная работа, экскурсия.

Теоретический материал предъявляется с использованием наглядных пособий: цветных иллюстраций, технологических карт, натуральных образцов, схем приготовления блюд, а также с использованием интерактивной доски (ИД). Практические работы соответствуют содержанию теоретического материала. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда.

При выполнении практических работ учащиеся используют инструкционно-технологические карты, которые включают в себя норму продуктов, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда.

Основными методами обучения являются объяснение, рассказ, демонстрация, наблюдение, практические и лабораторные работы, инструктаж. При организации процесса обучения в рамках данной программы предполагается применение традиционного обучения, здоровьесберегающих технологий, элементов личностно-ориентированного подхода к обучению учащихся с недостатками интеллекта, информационно – коммуникативные технологии.

Место учебного предмета: в соответствии с учебным планом ГБОУ школы-интерната № 71 г.о.Самара на 2023-2024 учебный год на изучение профиля «Поварское дело» в 12 классе предусмотрено 340 часов при недельной нагрузке 10 часов.

В соответствии с требованиями Стандарта для обучающихся с умственной отсталостью оценке подлежат личностные и предметные результаты.

Планируемые образовательные результаты:

Личностные:

- развитие любознательности и формирования интереса к изучению поварского дела
- воспитание ответственного отношения к труду
- развитие мотивации к изучению предмета
- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся;

Предметные:

Минимальный уровень

- знать правила безопасной работы режущими инструментами, электрическими инструментами, с горячими жидкостями;
- знать правила первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, морепродуктов;
- знать основные сведения о гигиене и санитарии;
- знать правила техники безопасности на кухне;
- знать способы мытья посуды с применением моющих средств, правила сервировки стола с учетом меню;
- иметь представление о охране труда на предприятиях;
- знать блюда лечебного питания;
- знать кулинарную тепловую обработку продуктов;
- знать виды теста, технологии приготовления изделий из теста;
- знать технологию приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, морепродуктов, с использованием кухонного

комбайна, электромясорубки, тестораскатывательной машины, электропароварки;

- знать особенности приготовления блюд разных народов, с использованием различного электрооборудования;
- знать технологию приготовления блюд из грибов;
- знать технологию приготовления блюд на пару в электропароварке;
- знать технологию приготовления сладких блюд и напитков с использованием блендера, планетарного миксера,

электровафельницы, духового шкафа;

- знать технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- знать кулинарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов;
- знать способы заготовки продуктов впрок, сроки и условия хранения консервов;
- знать назначение трудового законодательства.

Достаточный уровень

• соблюдать санитарно-гигиенические навыки и технику безопасности при работе с индукционной варочной поверхностью, электрическим духовым шкафом, режущими инструментами, горячими жидкостями;

- составлять меню;
- производить кулинарную первичную и тепловую обработку сырья;
- заготавливать овощи впрок;
- приготовить блюдо по рецепту;
- готовить изделия из теста;
- различать и готовить супы;
- готовить гарниры и вторые блюда;
- соблюдать требования и сроки хранения продуктов и готовой продукции;
- составлять трудовой договор при устройстве на работу.

Базовые учебные действия

Личностные учебные действия:

К личностным БУД относятся умения:

осознание себя как гражданина России, имеющего определенные права и обязанности;

соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;

определение нравственного аспекта в собственном поведении и поведении других людей;

ориентировка в социальных ролях;

осознанное отношение к выбору профессии.

Коммуникативные учебные действия:

Коммуникативные учебные действия представлены комплексом следующих умений: признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; участвовать в коллективном обсуждении проблем; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий; дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус,

знакомый-незнакомый и т.п.); использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач; выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов разрешения конфликта; с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Регулятивные учебные действия:

К регулятивным БУД, обеспечивающим обучающимся организацию учебной деятельности относятся:
постановка задач в различных видах доступной деятельности (учебной, трудовой, бытовой);
определение достаточного круга действий и их последовательности для достижения поставленных задач;
осознание необходимости внесения дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения полученного результата с эталоном;
осуществление самооценки и самоконтроля в деятельности;
адекватная оценка собственного поведения и поведения окружающих.

Познавательные учебные действия:

Применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;

извлекать под руководством педагога необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;
использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

Адресат программы. Рабочая программа по учебному предмету «Профессионально-трудовое обучение» Профиль - Поварское дело разработана для обучающихся 9 классов. Основной контингент составляют обучающиеся с легкой умственной отсталостью, среди которых встречаются дети с системным недоразвитием речи I-II уровня, а также дети со школьными трудностями различного характера, нуждающиеся в специальном сопровождении.

Содержание учебного предмета

В содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

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

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования — качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда; основные профессиональные операции и действия; технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагога. Применение элементарных фактических знаний и (или) 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.

В основу разработки ФАООП для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) заложены дифференцированный и деятельностный подходы.

Разделы программы:

Вводное занятие:

Изучение правил техники безопасности при работе на кухне.

Изучение правил личной гигиены при работе в кабинете. Знакомство с новым оборудованием кабинета.

Виды кулинарной обработки продуктов.

Первичная обработка продуктов

Тепловая обработка продуктов

Определение доброкачественности продукта

Изучение простых форм нарезки

Основные простые формы нарезки при приготовлении блюд из овощей

Заготовка овощей, ягод, фруктов

Приготовление салатов из овощей

Рецептуры приготовления повидла из яблок

Изучение правил работы с теркой

Рецепты заготовок на зиму

Сладкие блюда и напитки

Технология приготовления компотов

Приготовление компота из сухофруктов

Технология приготовления киселей и желе

Кухни народов мира

Блюда белорусской кухни

Блюда узбекской кухни

Основы лечебного питания

Понятие диетическое и рациональное питание

Характеристика некоторых диет. Их влияние на организм. Плюсы и минусы.

Особенности приготовления диетических блюд

Технология приготовления сладких блюд и напитков в диетическом питании. Замена продуктов.

Составление меню для детского учреждения

Блюда из рыбы

Признаки доброкачественности рыбы

Первичная обработка рыбы

Блюда из рыбы

Блюда из мяса

Значение мясных горячих блюд в питании
Признаки доброкачественности мяса
Обработка мяса Технология жарки мяса
Приготовление жареных блюд
Технология приготовления тушеных мясных блюд
Технология приготовления блюда из котлетной массы
Технология обработки сельскохозяйственной птицы

Изделия из теста

Технология приготовления блинного теста
Рецепты приготовления мягких вафель
Приготовление мягких вафель в электровафельнице
Рецепты приготовления сладкой колбасы.

Пищевые жиры

Растительные масла
Масло сливочное
Животные топленые жиры
Маргарин

Охрана труда в общественном питании

Основные законодательные положения об организации охраны труда
Нормы рабочего времени и времени отдыха
Организация охраны труда

Трудовое законодательство

Трудовой кодекс
Трудоустройство.
Основное содержание Трудового договора
Заключение Трудового договора
Написание заявления. Оформление трудовой книжки

Практическое повторение

Календарно-тематическое планирование

№	Дата	Название раздела, темы	Форма организации обучения	Кол - во час	Специальные умения и навыки, вырабатываемые на программных уроках	Способы контроля за усвоением знаний и умений, деятельность детей	Средства обучения, оборудован ие	Коррекцион ные задачи
		<u>1 четверть</u>						
1.	04.09 06.09	Вводное занятие: Изучение правил техники безопасности при работе на кухне. Изучение правил личной гигиены при работе в кабинете. Знакомство с новым оборудованием кабинета.	Урок закрепле ния и соверше нствован ия знаний и умений	2 2	Знание правил личной гигиены при приготовлении пищи. Знание правил безопасного поведения в кабинете.	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций. Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ (ИД), (КК), (ИП), (ДШ), (ЭВ), (ПМ), (ЭВ), (ЭМ), (МВ), (МВП), (ЭГ), (ТРМ).	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
2.	07.09	Виды кулинарной обработки продуктов. Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов.	Урок закрепле ния и соверше нствован ия знаний и умений	6	Знание правил первичной и тепловой обработки продуктов. Основные виды тепловой обработки продуктов.	Устный опрос, тесты с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook. Практические работы «Первичная обработка овощей» «Определение доброкачественности продукта»	Карточки- задания, тесты (ИД)	Развитие аналитической деятельности
3.	11.09 13.09	Первичная обработка овощей. Определение доброкачественно сти продукта.	Комбини рованны й урок	2 2	Знание правил первичной обработки овощей. Определение доброкачественности продукта.	Устный опрос, тесты с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook.	Карточки- задания, тесты, Папка «Овощи» (ИД)	Развитие аналитической деятельности

	14.09	Практическая работа по определению доброкачественности различных видов овощей и их первичной обработки.		6		Практические работы «Первичная обработка овощей» «Определение доброкачественности продукта»		
4.	18.09 20.09	Изучение правил работы с ножом. Изучение простых форм нарезки овощей и их кулинарное использование.	Урок совершенствования умений и навыков	2 2	Знание правил работы с ножом, способов нарезки овощей и их использование для приготовления различных блюд.	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ и способов нарезки овощей с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Карточки-задания, тесты, Папка «Способы нарезки овощей» (ИД)	Развитие аналитической деятельности
5.	21.09	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование»	Урок повторения и закрепления изученного материала	6	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место, приготовить продукты. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата.	Контроль действий выполнения работы учащегося. Контроль уборки рабочего места.	Карточки-задания, тесты, Папка «Способы нарезки овощей» (ЭВ) (КК) (ИП)	Развитие аналитической деятельности
		Заготовка овощей, ягод, фруктов						
6.	25.09	Рецепты приготовления	Комбинированный урок	2	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления салата со	Проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

		салатов со свеклой			свеклой, осуществление записи рецептов в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы		(ИД)	
7.	27.09	Приготовление салата свекольного « Бордо»	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление салата свекольного»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (КК)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
8.	28.09	Приготовление салата «Винегрет».	Урок комплексного применения знаний и умений	6	Выполнение практической работы : подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление салата «Винегрет»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИП) (КК) (ЭВ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения

					работы и конечного результата			планировать свои действия.
9.	02.10 04.10	Рецептуры приготовления повидла из яблок. Изучение правил работы с теркой.	Комбинированный урок	2 2	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления повидла из яблок, осуществление записи рецептов в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы. Изучение правил работы с теркой.	Проверка записи в тетради	кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
10	05.10	Практическая работа: Приготовление повидла из яблок.	Урок комплексного применения знаний и умений	6	Выполнение практической работы : подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление повидла из яблок»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД) (ЭМ) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
11	09.10	Рецепты заготовок на зиму	Комбинированный урок	2	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления салата со свеклой, осуществление записи рецептов в тетрадь.	Проверка записи в тетради	кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

					Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы			
12	11.10	Повторение. Заготовка овощей, ягод, фруктов.	Повтори тельно-обобщающий урок	2	Повторение технологии приготовления блюд.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний о заготовки овощей, ягод, фруктов с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
13	12.10	Практическая работа «Приготовление салата из свежих овощей»	Урок обобщения и систематизации знаний	6	Выполнение практической работы: Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Практическая работа «Приготовление салата из свежих овощей»	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания. (КК), (ЭМ)	Развитие аналитической деятельности
		Сладкие блюда и напитки						
14	16.10	Значение сладких блюд и напитков в питании. Классификация блюд.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о значении сладких блюд и напитков, зарисовать таблицу классификации блюд. Рассматривание на картинках блюд и	Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ работы с горячими жидкостями с помощью тестовых заданий с использованием	Таблица: классификация блюд, кулинарные книги (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о

					напитков. Ответы на вопросы.	платформ Learningapps, SMART Notebook		изучаемом материала
15	18.10	Натуральные свежие фрукты и ягоды	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о использования фруктов и ягод в питании, правила подачи на стол, рассматривают образцы нарезания яблок, оформление ассорти. Просмотр презентации. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний о сохранении полезных свойств продукта с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Образцы фруктов, вазы для фруктов, образцы нарезки (ИД)	Развитие аналитической деятельности ТСО
16	19.10	Технология приготовления компотов. Приготовление компота из сухофруктов.	Урок закрепления и совершенствования знаний	6	Прослушивание рассказа учителя о понятии сухофрукты: состав, качество, рассмотреть образцы, определить качество. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Устный опрос, Ответы на вопросы. Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	Образцы сухофруктов, сушеных ягод (ИП)	Развитие аналитической деятельности
17	23.10	Технология приготовления киселей и желе	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления киселей и желе. Рассмотреть	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы концентрата	Развитие аналитической деятельности

					упаковки , прочитайте надписи. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка знаний правил ТБ и технологии приготовления продукта с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	киселя и желе. (ИД)	
18	25.10	Практические работы по приготовлению киселей и желе	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы : подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление киселей и желе»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИП) (ЭВ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
19	26.10	Повторение технологии приготовления сладких блюд. Повторение пройденного за четверть.	Повторительно - обобщающий урок	3 3	Повторение технологии приготовления сладких блюд и напитков.	Устный опрос, Ответы на вопросы. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков».	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
		2 четверть						

20	08.11	Вводное занятие. Повторение правил техники безопасности и санитарных норм при работе на кухне.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	2	Осваивание безопасных приемов работы с кухонным оборудованием. Повторение правила личной гигиены при приготовлении пищи. Повторение правила поведения в кабинете.	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ и санитарных норм с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ (ИД)	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
		Повторение						
1.	11.11	Блюда из яиц Рецептура блюд Приготовление омлета	Урок повторения и закрепления изученного материала	4	Повторение изученного материала по теме. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся Практическая работа «Приготовление омлета в духовом шкафу».	Карточки-задания, тесты, Папка «Блюда из яиц» (ИД) (ПМ) (ДШ)	Развитие аналитической деятельности
2.	12.11 15.11	Блюда из творога Рецептура блюд Приготовление сырников	Урок закрепления и совершенствования	2 2	Повторение изученного материала по теме. Выбор рецепта блюда для практической работы. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место.	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся Практическая работа «Приготовление сырников».	Карточки-задания, тесты, Папка «Блюда из творога» (ИД) (ПМ) (ИП)	Развитие аналитической деятельности

			знаний и умений		Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата			
		Кухня разных народов						
3.	18.11 19.11	Блюда белорусской кухни. Рецептура. Технология приготовления блюд белорусской кухни. Приготовление картофельных драников.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	4 2	Прослушивание рассказа о блюдах белорусской кухни. Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления салата со свеклой, осуществление записи рецептов в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место.	Ответы на вопросы Практическая работа «Приготовление картофельных драников».	Кулинарные книги (ИД) (КК) (ИП)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
4.	22.11	Блюда узбекской кухни. Рецептура. Технология приготовления.	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа о блюдах узбекской кухни. Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления	Проверка записи в тетради. Проверка знаний правил ТБ и технологии	Кулинарные книги Рецепты (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения

					салата со свеклой, осуществление записи рецептов в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	приготовления плова с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook		сведений о изучаемом материале
5.	25.11	Приготовление узбекского плова.	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление плова»	Кулинарные книги, Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту. (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
6.	26.11	Повторение технологий приготовления блюд разных народов.	Повторительно – обобщающий урок	2	Повторение технологии приготовления блюд.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний правил ТБ и приготовления блюд разных народов с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Вопросы для повторения, тесты, карточки. (ИД)	Развитие аналитической деятельности

		Основы лечебного питания						
7.	29.11	Понятие диетическое и рациональное питание.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о понятии диетическое питание, его отличие. Изучение характеристики диет. Чтение текста учебника.	Проверка записи в тетради. Проверка знаний о диетическом и рациональном питании с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
8.	02.12 03.12	Характеристика некоторых диет. Их влияние на организм. Плюсы и минусы.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	4 2	Прослушивание рассказа учителя о понятии диетическое питание, его отличие. Изучение характеристики диет. Чтение текста учебника.	Проверка записи в тетради. Проверка знаний о влиянии различных диет на организм подростка с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
9.	06.12	Особенности приготовления диетических блюд.	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя об особенностях приготовления диетических блюд.	Проверка знаний об особенностях приготовления диетических блюд с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие аналитической деятельности

10	09.12	Технология приготовления первых диетических блюд Приготовление первых блюд «Суп-пюре из тыквы»	Урок контроля знаний и умений	4	Выполнение практической работы: Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Проверка знаний учащихся. Практическая работа «Приготовление супа-пюре»	Учебник (ИД)	Развитие аналитической деятельности
11	10.12	Технология приготовления вторых блюд	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления вторых блюд. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Проверка знаний правил ТБ и технологии приготовления вторых блюд с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие аналитической деятельности
12	13.12 16.12	Приготовление вторых блюд «Тушеная куриная грудка с гарниром из овощей» «Паровые котлеты»	Урок комплексного применения знаний и умений	2 4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление вторых блюд»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ПВ) (ЭМ) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать

								свои действия, умения работать в коллективе.
13	17.12	Технология приготовления салатов	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления салатов. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие аналитической деятельности
14	20.12	Приготовление салатов Салат с тунцом консервированным и яйцом.	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Салат с тунцом консервированным и яйцом»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
15	23.12	Технология приготовления сладких блюд и	Комбинированный урок	4	Прослушивание рассказа учителя о технологии	Проверка знаний о приготовлении сладких блюд и напитков	Кулинарные книги,	Развитие аналитической деятельности

		напитков в диетическом питании. Замена продуктов.			приготовления сладких блюд и напитков. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	диетического питания с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	образцы продуктов (ИД)	
16	24.12	Составление меню для детского учреждения.	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Составление меню для детского учреждения на неделю.	Контроль действий выполнения работы учащимися, проверка меню. Практическая работа «Составление меню для обеда»	Кулинарные книги. Образец меню. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
17	27.12	Творческая проектная деятельность по теме: « Праздничный новогодний стол». Приготовление и оформление праздничного блюда. Сервировка стола. Повторение пройденного.	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Изучение правил подачи блюд, эстетики стола. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место.	Практическая работа «Сервировка стола» Практические работы по изготовлению и оформлению праздничных блюд Контроль уборки рабочего места.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
		3 четверть						
18	10.01	Вводное занятие. Повторение правил техники	Урок закрепления и	2	Освоение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием.	Эмоциональный контроль с целью	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие

		безопасности и санитарных норм при работе на кухне.	совершенство знаний и умений		Повторение правил личной гигиены при приготовлении пищи. Повторение правил поведения в мастерской.	создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	(ИД)	умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
19	13.01	Приготовление блюд из макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление пасты».	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление пасты»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
		Блюда из рыбы						
20	14.01 17.01	Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы.	Повторительно - обобщающий урок	2 2	Повторение технологии приготовления блюд из рыбы, ответить на вопросы, тесты. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место.	Контроль качества знаний.	Тесты, карточки-задания (ИД)	Развитие аналитической деятельности

		Практическая работа «Первичная обработка рыбы» Блюда из рыбы.			Приготовить продукты. Вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Практическая работа «Первичная обработка рыбы»		
		Блюда из мяса						
21	20.01	Значение мясных горячих блюд в питании. Признаки доброкачественности мяса.	Урок введения новых знаний	4	Прослушивание рассказа учителя о значении мясных блюд в питании. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Ответы на вопросы. Проверка знаний о определении доброкачественности продукта с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Папка «Блюда из мяса» (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
22	21.01	Обработка мяса.	Повторительно - обобщающий урок	2	Повторение правил обработки мяса Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Ответы на вопросы	Папка «Обработка мяса» (ИД)	Развитие аналитической деятельности
23	24.01	Практическая работа по обработке мяса и	Урок комплексного применения	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки	Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие мелкой моторики, глазомера,

		варке мясных продуктов	ния знаний и умений		продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	рабочего места. Практическая работа «Приготовление отварного мяса»	питания по рецепту Рецепты (ИД) (ИП)	умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
24	27.01	Технология жарки мяса Приготовление жареных блюд	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	4	Прослушивание рассказа учителя о правилах жарки мяса. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль.	Фронтальный опрос контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Практическая работа «Приготовление жаренного мяса» Контроль уборки рабочего места.	Кулинарные книги Рецепты (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале

25	28.01	Технология приготовления тушеных мясных блюд	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о правилах тушения мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
26	31.01	Приготовление тушеных блюд	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление тушеного мяса»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД0 (ИП))	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
27	03.02	Технологии приготовления запеченных мясных блюд Приготовление запеченных блюд	Урок закрепления и совершенствования	4	Прослушивание рассказа учителя о правилах запекания мяса. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд,	Фронтальный опрос Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа	Кулинарные книги ИТК Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие аналитической деятельности

			знаний и умений		произвести запись в тетрадь. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	«Приготовление запеченного мяса»	питания по рецепту Рецепты (ИД) (ДШ)	
28	04.02	Технология приготовления блюда из котлетной массы	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления котлетной массы. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Фронтальный опрос. Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги Таблица «Виды полуфабрикатов» (ИД)	Развитие аналитической деятельности
29	07.02	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ЭМ) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие

					взаимоконтроля хода работы и конечного результата.			эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
30	10.02	Технологии приготовления блюда из субпродуктов Практическая работа «Приготовление блюд из субпродуктов»	Комбинированный урок	4	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из субпродуктов. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место.	Фронтальный опрос. Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление блюд из субпродуктов»	Кулинарные книги (ИД) (ИП)	Развитие аналитической деятельности
31	11.02	Технология обработки сельскохозяйственной птицы	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии обработки с/х-ной птицы. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Фронтальный опрос. Проверка знаний о видах сельскохозяйственной птицы с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

32	14.02	Блюда из сельскохозяйственной птицы	Комбинированный урок	2	<p>Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из с/х-ной птицы.</p> <p>Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.</p>	<p>Фронтальный опрос.</p> <p>Проверка знаний технологии обработки и приготовления блюда с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook</p>	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
33	17.02	Повторение технологии приготовления блюд из мяса.	Повторительно - обобщающий урок	4	<p>Повторение материала по теме.</p> <p>Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.</p> <p>Выполнение тестовые задания.</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Ответы на вопросы.</p>	<p>Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.</p> <p>(ИД)</p>	Развитие аналитической деятельности
		Изделия из теста						
34	18.02	Технология приготовления блинного теста .	Комбинированный урок	2	<p>Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления сладких пирогов.</p> <p>Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.</p>	Проверка записи в тетради.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

35	21.02	Приготовление блинов.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Практическая работа «Приготовление сладких пирогов»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ПМ) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия.
36	24.02	Рецепты приготовления мягких вафель Запись рецептов.	Комбинированный урок	4	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления, осуществление записи рецепта в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
37	25.02	Приготовление мягких вафель в электровафельнице	Урок комплексного применения знаний и умений Урок-практикум	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ПМ) (ЭВ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать

								свои действия, умения работать в коллективе.
38	28.02	Рецепты приготовления кексов	Комбинированный урок	2	Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
39	03.03	Приготовление кекса	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	Контроль действий выполнения работы учащимся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление кекса»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ПМ) (ДШ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
40	04.03	Рецепты приготовления сладкой колбасы. Способы оформления.	Комбинированный урок	2	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления сладкой колбасы. Работа с текстом: прочитать технологию приготовления блюд,	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

					произвести запись в тетрадь.			
41	07.03	Приготовление сладкой колбаски	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление сладкой колбаски»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (X)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
42	10.03	Повторение темы «Изделия из теста». Рецептура. Технология приготовления.	Повторительно - обобщающий урок	4	Повторение материала по теме, ответы на вопросы, тесты	Устный опрос. Проверка знаний о технологии приготовления изделий из теста с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
		Пищевые жиры						
43	11.03	Растительные масла.	Урок введения	2	Прослушивание рассказа учителя о видах растительных масел, их	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы различных видов	Развитие аналитической деятельности

			новых знаний Комбинированный урок		получении, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Практическая работа «Определение доброкачественности продукта по внешним признакам и запаху.»	растительного масла (ИД)	
44	14.03	Масло сливочное. Животные топленые жиры.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	2	Прослушивание рассказа учителя о видах животных масел и жиров, их получении, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы Практическая работа «Определение доброкачественности продукта по внешним признакам и запаху.»	Образцы различных видов растительного масла (ИД)	Развитие аналитической деятельности
45	17.03	Маргарин. Практическая работа по чтению сроков годности продукции.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	4	Прослушивание рассказа учителя о видах маргарина, его получении, кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке.	Устный опрос, Ответы на вопросы Практическая работа «Определение доброкачественности продукта по внешним признакам и запаху.»	Образцы различных видов растительного масла (ИД)	Развитие аналитической деятельности

					Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Практическая работа по чтению сроков годности продукции.		
46	18.03	Приготовление блюд с использованием пищевых жиров Практическая работа по изготовлению печенья из сдобного теста.	Комбинированный урок	2	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление печенья из сдобного теста»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ПМ) (ДШ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
47	21.03	Подготовка к Творческому проекту: анализ идей, выбор варианта рецепта	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Контроль качества знаний. Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	(ИД)	Развитие аналитической деятельности
48	24.03	Подготовка к Творческому проекту: технологическая	Урок комплексного применения	4	Выполнение задания	Контроль качества знаний	(ИД)	Развитие аналитической деятельности

		часть приготовления изделия	ния знаний и умений					
49	25.03	Подведение итогов четверти.	Урок-практикум	2	Повторение изученного материала по теме.	Контроль за качеством выполнения работы. Проверка знаний изученного материала с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства (ИД)	Развитие мелкой моторики
		4 четверть						
50	04.04	Вводное занятие.	Урок введения новых знаний	2	Освоение безопасных приемов работы с кухонным оборудованием. Повторение правила личной гигиены при приготовлении пищи. Повторение правила поведения в кабинете.	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ (ИД)	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
		Повторение						
51	07.04	Блюда из круп и макаронных изделий	Повторительно - обобщающий урок	4	Повторение технологии приготовления блюд. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода	Контроль качества знаний	Образцы круп, макаронных изделий,	Развитие аналитической деятельности

					работы и конечного результата.		карточки-задания (ИД)	
		Блюда на пару						
52	08.04	Значение блюд на пару. Устройство пароварки. (СШ)	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о значении блюд на пару для здоровья человека. Изучение устройства пароварки. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ при работе с оборудованием с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Электрическая пароварка (ЭП)	Развитие аналитической деятельности
53	11.04	Технология приготовления блюд из овощей в пароварке	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о приготовлении блюд из овощей на пару. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Устный опрос, Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ при приготовлении блюд в ЭП, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
54	14.04	Технология приготовления блюд из рыбы в пароварке	Урок комплексного применения знаний	4	Прослушивание рассказа учителя о приготовлении блюд из рыбы на пару. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Устный опрос, Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ при приготовлении блюд в ЭП, с помощью тестовых заданий с использованием	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

			и умений			платформ Learningapps, SMART Notebook		
55	15.04 18.04	Технология приготовления мантов. Подбор продуктов. Приготовление полуфабрикатов.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	2 2	Прослушивание рассказа учителя о приготовлении мантов. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Вымыть посуду, убрать рабочее место.	Устный опрос, Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ при приготовлении блюд в ЭП, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги (ИД) (ЭМ)	Развитие аналитической деятельности
56	21.04	Повторение темы «Приготовление блюд на пару» Практическая работа «Приготовление мантов»	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль за качеством выполнения работы. Практическая работа «Приготовление мантов»	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства. Рецепт. (ЭП) (ЭМ)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
		Охрана труда в общественном питании						

57	22.04	Основные законодательные положения об организации охраны труда	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя об основных законодательных положениях и организации охраны труда. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Ответы на вопросы. Проверка знаний по охране труда, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
58	25.04	Нормы рабочего времени и времени отдыха	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о нормах рабочего времени и отдыха. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний о нормах рабочего времени, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Учебник (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
59	28.04	Организация охраны труда Производственный травматизм и профзаболевания	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Прослушивание рассказа учителя об организации охраны труда, о причинах возникновения производственного травматизма. Чтение инструкций.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний по охране труда, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ОТ (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале

60	29.04	Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о требованиях техники безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний по ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ОТ (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
61	05.05	Техника безопасности: электро и пожарная безопасность. Повторение темы «Охрана труда в общественном питании»	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	4	Прослушивание рассказа учителя о требованиях техники безопасности, чтение инструкций. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний по ТБ с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Инструкции по ОТ (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
		Трудовое законодательство						
62	06.05	Трудовой кодекс	Комбинированный	2	Прослушивание рассказа учителя о назначении трудового кодекса. Чтение статей. Обсуждение.	Ответы на вопросы	Трудовой кодекс (ИД)	Развитие аналитической деятельности

63	12.05	Трудоустройство. Основное содержание Трудового договора.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	4	Беседа о выборе профессии в зависимости от умений и желания человека. Заполнение заявления.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Трудовой кодекс, Трудовой договор (ИД)	Развитие аналитической деятельности Расширение кругозора
64	13.05	Заключение Трудового договора. Написание заявления. Оформление трудовой книжки.	Комбинированный урок	2	Формирование понятий: Постоянная работа, работа по контракту. Правила перехода на другую работу.	Фронтальный опрос Проверка записи в тетради	Образец заявления Образец трудовой книжки (ИД)	Развитие аналитической деятельности Расширение кругозора
65	16.05	Деловая игра «Я-трудоустраиваюсь» Выбор профессии. Оформление необходимых документов. Обсуждение результатов.	Контрольный урок	2	Выполнение задания письменно и устно. Выполнение задания теста. Оформление документов при трудоустройстве.	Контроль качества знаний. Практическая работа.	(ИД)	Развитие аналитической деятельности
		Практическое повторение						
66	19.05	Приготовление супов	Урок закрепления и совершенствования	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по	Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение

			ия знаний и умений		рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Практическая работа «Приготовление супов»	питания по рецепту Рецепты (ИД) (ИП)	анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
67	20.05	Приготовление блюд из рыбы. Практическая работа «Признаки доброкачественно сти»	Урок комплек сного примене ния знаний и умений	2	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы уч- ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Признаки доброкачественности»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
68	23.05	Приготовление блюд из мяса Практическая работа «Признаки	Урок комплек сного примене	2	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы уч- ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение

		доброкачественности»	ния знаний и умений			Практическая работа «Признаки доброкачественности»	питания по рецепту Рецепты (ИД)	анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
69	26.05	Подготовка к сдаче проекта. Сдача проекта. Обсуждение результатов.	Контрольный урок	4	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль качества знаний. Сдача проекта.	Проект (ИД)	Развитие аналитической деятельности
70	27.05	Подготовка к собеседованию. Изучение и повторение материала для собеседования. Собеседование. Подведение итогов за год.	Урок комплексного применения знаний Контрольный урок	2	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль качества знаний. Собеседование.	Кулинарные книги. Рецепты. Записи в тетради. (ИД)	Развитие аналитической деятельности

Контрольно-измерительные материалы

Фонд оценочных средств

Вариант 1		
Оценки		Письменные ответы
"5"	Теоретический материал усвоен в полном объеме изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Качество выполненной практической	В тетради самостоятельно выполняет рисунки, схемы, таблицы в полном

	работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.	объеме. Тестовые задания выполняет в объеме 80-100%.
"4"	В усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки. Материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы. К качеству выполненной практической работы имеются замечания, и оно частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.	Рисунки, схемы, таблицы в тетради выполняет в полном объеме, но имеются неточности, исправления. Тестовые задания выполняет в объеме 65-80%.
"3"	В усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена при помощи учителя.	Рисунки, схемы, таблицы в тетради выполняет небрежно (если это не связано с нарушением моторики у детей). Задание выполнено на половину. Тестовые задания выполняет в объеме 50%.
"2"	Действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с педагогом.	Тестовые задания не выполняет.
"1"	Не ставится.	Полностью не усвоил программный материал.

**Контрольный лист анализа проверки знаний
(Диагностическая карта развития профессионально-трудовых навыков)**

№	ФИ ученика	Понимание объяснения	Включение в практическую деятельность	Планирование	Ориентировка в задании	Работоспособность	Скорость выполнения	Сформированность профессиональных умений	Самоконтроль	Примечание
1										

Описание фонда оценочных средств: тестовые задания, самостоятельные практические работы, контрольные работы.

По итогам четверти проводятся тестовые работы с использованием таких программ, как TestKit, Learningapps, SMART Notebook и др.

По окончании изучения предмета обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части.

Согласно требованиям Стандарта по завершению реализации АООП проводится итоговая аттестация, направленная на оценку знаний и умений по выбранному профилю труда.

Используемый УМК

- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью ГБОУ школы-интерната № 71 г.о.Самара на 2023-2024 учебный год.
- Программа «Социально-бытовая ориентировка». Темы раздела «Питание» Авторы: В.И. Романина, Н.И. Павлова, Москва: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2017.
- Дидактический материал
- Технологические карты
- Ноутбук и интерактивная доска для показа презентаций и проведения проверки знаний обучающихся, используя платформы Learningapps, SMART Notebook и др.
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
- Учительский портал <http://www.uchportal.ru>
- Фестиваль педагогических идей "Открытый урок» <http://festival.1september>
- Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики <http://moi-sat.ru>

Материально-техническое обеспечение кабинета в рамках поставленного оборудования по федеральному проекту «Современная школа»:

Интерактивная доска (ИД), кухонный комбайн (КК), индукционная плита (ИП), духовой шкаф (ДШ), электронные весы (ЭВ), планетарные миксеры (ПМ), электрическая вафельница (ЭВ), электрическая мясорубка (ЭМ), мультиварка (МВ), микроволновая печь (МВП), электрический гриль (ЭГ), тестораскатывательная машина (ТРМ), электрическая пароварка (ЭП), холодильник (Х).