

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 № 47

от 01 09 2023 г.

Председатель МО

Сергей Керманна

Проверено:

«01» 09 2023 г.

зам. директора по УВР

Т.В.Чистикова Т.В.Чистикова

Утверждаю:

Директор ГБОУ

школы-интерната №71 г.о Самара

Н.В.Межова Н.В.Межова

Приказ № 42 от 01 09 2023 г.



Рабочая программа учебного предмета «Профессионально-трудовое обучение»

(Профиль – Поварское дело)

в рамках предметной области «Технологии»

уровень реализации программы – базовый

для 5 класса

Составитель:

Самаркина Людмила Петровна

учитель

высшей квалификационной категории

Самара, 2023

Пояснительная записка

Общая цель изучения предмета «Профессионально-трудовое обучение» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение этого учебного предмета в V-IX-х классах 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.

Перечень нормативных документов

Рабочая образовательная программа по учебному предмету «Профессионально-трудовое 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 5 классе предусмотрено 102 часа при недельной нагрузке 3 часа.

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 технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- знать кулинарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов;
- 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;
- производить кулинарную первичную и тепловую обработку сырья;
- приготовить простое блюдо по рецепту;
- различать и готовить блюда из яиц и бутерброды;
- соблюдать требования и сроки хранения продуктов и готовой продукции;

Базовые учебные действия

Личностные учебные действия:

Личностные учебные действия представлены следующими умениями: испытывать чувство гордости за свою страну; гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей; адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.; уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользую социальную деятельность; бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Коммуникативные учебные действия:

Коммуникативные учебные действия включают: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач; использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

Регулятивные учебные действия представлены умениями: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- 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;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

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:

Кулинария

Физиология питания

Санитарно-гигиенические требования

Кухонная утварь и уход за ней

Роль овощей в питании

Первичная обработка овощей

Приготовление блюд из свежих овощей

Приготовление блюд из вареных овощей

Блюда из яиц

Бутерброды

Горячие напитки

Этикет

Сервировка стола к завтраку

Культура поведения за столом

Интерьер кухни и столовой

Оборудование кухни
 Размещение оборудования
 Благоустройство кухни
 Санитарное состояние кухни

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, оборудование	Коррекционные задачи
		<u>1 четверть</u>						
1.	06.09 13.09	Вводное занятие: Изучение правил техники безопасности при работе на кухне. Изучение правил личной гигиены при работе в кабинете. Знакомство с новым оборудованием кабинета.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	3 3	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.	20.09	Физиология питания. Роль витаминов в жизнедеятельности и человека.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	3	Знание основных витаминов, их содержание в продуктах питания.	Устный опрос, тесты с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook. Практические работы «Соотнесение продуктов питания с витамином содержащемся в нем»	Карточки-задания, тесты (ИД)	Развитие аналитической деятельности

3.	27.09	Первичная обработка овощей.	Комбинированный урок	3	Знание правил первичной обработки овощей. Определение доброкачественности продукта.	Устный опрос, тесты с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook. Практические работы «Первичная обработка овощей» «Определение доброкачественности продукта»	Карточки-задания, тесты, Папка «Овощи» (ИД)	Развитие аналитической деятельности
	04.10	Определение доброкачественности продукта. Практическая работа по определению доброкачественности различных видов овощей и их первичной обработки.		3				
	11.10	Определение доброкачественности различных видов овощей и их первичной обработки.		3				
4.	18.10	Изучение правил работы с ножом. Изучение простых форм нарезки овощей для салата и винегрета.	Урок совершенствования умений и навыков	3	Знание правил работы с ножом, пособов нарезки овощей и их использование для приготовления салата и винегрета	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.	20.09	Практическая работа «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей». Обобщение пройденного.	Урок повторения и закрепления изученного материала	3	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

		2 четверть						
1.	08.11	Вводное занятие. Повторение правил техники безопасности и санитарных норм при работе на кухне.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	3	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
		2 четверть						
2.	08.11	Вводное занятие. Повторение правил техники безопасности и санитарных норм при работе на кухне.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	3	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
		Блюда из яиц						
1.	15.11	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц.	Урок введения новых знаний	3	Прослушивание рассказа учителя о значении блюд из яиц в питании. Работа с текстом учебника: прочитать технологию определения	Ответы на вопросы. Проверка знаний о определении доброкачественности продукта с помощью тестовых заданий с использованием	Папка «Способы определения свежести яиц» (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о

		Способы хранения яиц.			доброкачественности, произвести запись в тетрадь.	платформ Learningapps, SMART Notebook		изучаемом материала
2.	22.11	Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.	Урок комплексного применения знаний и умений	3	Изучение технологии приготовления блюд из яиц. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Ответы на вопросы	Папка «Кулинарная обработка яиц» (ИД)	Развитие аналитической деятельности
3.	29.11	Практическая работа по приготовлению блюда «Омлет по-французски»	Урок комплексного применения знаний и умений	3	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 омлета по-французски»	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.
		Бутерброды						
4.	06.12	Продукты, употребляемые для	Урок введения	3	Прослушивание рассказа о продуктах, употребляемых для	Ответы на вопросы Практическая работа «Приготовление	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при

		приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.	новых знаний Комбинированный урок		приготовления бутербродов, значении хлеба в питании человека. Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления различных видов бутербродов, 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.	картофельных драников».	(ИД) (КК) (ИП)	помощи расширения сведений о изучаемом материале
5.	13.12	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами. Оказание первой помощи порезам.	Комбинированный урок	3	Прослушивание рассказа учителя о оказании первой помощи при порезах.	Проверка записи в тетради. Проверка знаний правил ТБ и технологии оказания первой помощи при порезах с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги Рецепты (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
6.	20.12	Особенности технологии приготовления и украшения	Урок комплексного применения	4	Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки	Кулинарные книги, кухонная посуда и	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение

		различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Практическая работа по приготовлению и оформлению бутербродов.	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 бутербродов»	инвентарь, продукты питания по рецепту. (ИП)	анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
7.	27.12	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами. Правила поведения за столом. Обобщение пройденного за четверть.	Повтори тельно – обобщающий урок	3	Повторение технологии приготовления блюд.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний правил ТБ и приготовления блюд с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Вопросы для повторения, тесты, карточки. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
		3 четверть						
1.	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,	Развитие диалогической речи, развитие

		безопасности и санитарных норм при работе на кухне.	совершенствования 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	Стенд по ТБ (ИД)	умения соблюдать правила ТБ, правил поведения
		Заготовка овощей, ягод, фруктов						
		Сладкие блюда и напитки						
1.	13.10	Значение сладких блюд и напитков в питании. Классификация блюд.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	3	Прослушивание рассказа учителя о значении сладких блюд и напитков, зарисовать таблицу классификации блюд. Рассматривание на картинках блюд и напитков. Ответы на вопросы.	Ответы на вопросы. Проверка знаний правил ТБ работы с горячими жидкостями с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Таблица: классификация блюд, кулинарные книги (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
2.	14.10	Натуральные свежие фрукты и ягоды	Комбинированный урок	3	Прослушивание рассказа учителя о использовании фруктов и ягод в питании, правила подачи на стол, рассматривают образцы нарезания яблок, оформление ассорти. Просмотр презентации. Произвести запись в	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний о сохранении полезных свойств продукта с помощью тестовых заданий с использованием	Образцы фруктов, вазы для фруктов, образцы нарезки (ИД)	Развитие аналитической деятельности ТСО

					тетрадь. Ответить на вопросы.	платформ Learningapps, SMART Notebook		
3.	18.10	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
4.	20.10	Технология приготовления киселей и желе	Комбинированный урок	3	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления киселей и желе. Рассмотреть упаковки, прочитать надписи. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний правил ТБ и технологии приготовления продукта с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Образцы концентрата киселя и желе. (ИД)	Развитие аналитической деятельности
5.	21.10 25.10	Практические работы по	Урок комплексного применения	3 6	Выполнение практической работы : подготовить рабочее место. Приготовить	контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение

		приготовлению киселей и желе	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	Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление киселей и желе»	питания по рецепту Рецепты (ИП) (ЭВ)	анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
6.	27.10 28.10	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
		Блюда из рыбы						
2.	14.01 17.01	Признаки доброкачественности рыбы. Первичная обработка рыбы. Практическая работа «Первичная обработка рыбы» Блюда из рыбы.	Повторительно - обобщающий урок	2 2	Повторение технологии приготовления блюд из рыбы, ответить на вопросы, тесты. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода	Контроль качества знаний. Практическая работа «Первичная обработка рыбы»	Тесты, карточки-задания (ИД)	Развитие аналитической деятельности

					работы и конечного результата			
3.	27.01	Технология жарки мяса Приготовление жареных блюд	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	4	<p>Прослушивание рассказа учителя о правилах жарки мяса. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.</p> <p>Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль.</p>	<p>Фронтальный опрос контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы.</p> <p>Практическая работа «Приготовление жаренного мяса» Контроль уборки рабочего места.</p>	Кулинарные книги Рецепты (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
4.	28.01	Технология приготовления тушеных мясных блюд	Комбинированный урок	2	<p>Прослушивание рассказа учителя о правилах тушения мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы</p>	Фронтальный опрос.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности

5.	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 учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление тушеного мяса»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИДО (ИП))	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
6.	03.02	Технологии приготовления запеченных мясных блюд Приготовление запеченных блюд	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	4	Прослушивание рассказа учителя о правилах запекания 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. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода	Фронтальный опрос Контроль действий выполнения работы учащимися, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление запеченного мяса»	Кулинарные книги ИТК Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД) (ДШ)	Развитие аналитической деятельности

					работы и конечного результата.			
7.	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
8.	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 взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ЭМ) (ИП)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
9.	10.02	Технологии приготовления блюда из субпродуктов Практическая работа «Приготовление	Комбинированный урок	4	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из субпродуктов. 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 (ИД) (ИП)	Развитие аналитической деятельности

		блюды из субпродуктов»			произвести запись в тетрадь. Выполнение практической работы: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место.	«Приготовление блюд из субпродуктов»		
10.	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
11.	14.02	Блюда из сельскохозяйственной птицы	Комбинированный урок	2	Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из с/х-ной птицы. Работа с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд, произвести запись в тетрадь.	Фронтальный опрос. Проверка знаний технологии обработки и приготовления блюда с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
12.	17.02	Повторение технологии приготовления блюд из мяса.	Повторительно - обобщающий урок	4	Повторение материала по теме. Работа с текстом учебника: прочитать технологию	Устный опрос. Ответы на вопросы.	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности

					приготовления блюд, произвести запись в тетрадь. Выполнение тестовые задания.		(ИД)	
		Изделия из теста						
13.	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
14.	21.02	Приготовление блинов.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	2	<p>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</p>	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.
15.	24.02	Рецепты приготовления мягких вафель	Комбинированный урок	4	Чтение кулинарных книг, выбор рецепта приготовления, осуществление записи	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

		Запись рецептов.			рецепта в тетрадь. Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.		(ИД)	
16.	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.
17.	28.02	Рецепты приготовления кексов	Комбинированный урок	2	Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
18.	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	Контроль действий выполнения работы учащимися, 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,

					работы и конечного результата.			умения работать в коллективе.
19.	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, произвести запись в тетрадь.	Проверка записей рецептов.	Кулинарные книги (ИД)	Развитие аналитической деятельности
20.	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 (Х)	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
21.	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	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания. (ИД)	Развитие аналитической деятельности

						Ответы на вопросы		
		Пищевые жиры						
22.	11.03	Растительные масла.	Урок введения новых знаний Комбинированный урок	2	<p>Прослушивание рассказа учителя о видах растительных масел, их получении, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке.</p> <p>Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы</p>	<p>Устный опрос, Ответы на вопросы</p> <p>Практическая работа «Определение доброкачественности продукта по внешним признакам и запаху.»</p>	<p>Образцы различных видов растительного масла</p> <p>(ИД)</p>	Развитие аналитической деятельности
23.	14.03	Масло сливочное. Животные топленые жиры.	Урок закрепления и совершенствования знаний и умений	2	<p>Прослушивание рассказа учителя о видах животных масел и жиров, их получении, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке.</p> <p>Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы</p>	<p>Устный опрос, Ответы на вопросы</p> <p>Практическая работа «Определение доброкачественности продукта по внешним признакам и запаху.»</p>	<p>Образцы различных видов растительного масла</p> <p>(ИД)</p>	Развитие аналитической деятельности
24.	17.03	Маргарин. Практическая работа по чтению	Урок введения	4	<p>Прослушивание рассказа учителя о видах маргарина, его получении,</p>	<p>Устный опрос, Ответы на вопросы</p>	<p>Образцы различных видов</p>	Развитие аналитической деятельности

		сроков годности продукции.	новых знаний Комбинированный урок		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.» Практическая работа по чтению сроков годности продукции.	растительного масла (ИД)	
25.	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.
26.	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

27.	24.03	Подготовка к Творческому проекту: технологическая часть приготовления изделия	Урок комплексного применения знаний и умений	4	Выполнение задания	Контроль качества знаний	(ИД)	Развитие аналитической деятельности
28.	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						
29.	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						

30.	07.04	Блюда из круп и макаронных изделий	Повторительно - обобщающий урок	4	Повторение технологии приготовления блюд. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата.	Контроль качества знаний	Образцы круп, макаронных изделий, карточки-задания (ИД)	Развитие аналитической деятельности
		Блюда на пару						
31.	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
32.	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
33.	14.04	Технология приготовления	Урок комплексного	4	Прослушивание рассказа учителя о приготовлении блюд из рыбы на пару.	Устный опрос, Ответы на вопросы.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

		блюд из рыбы в пароварке	применения знаний и умений		Чтение рецептов, выбор рецепта для практической работы.	Проверка знаний правил ТБ при приготовлении блюд в ЭП, с помощью тестовых заданий с использованием платформ Learningapps, SMART Notebook	(ИД)	
34.	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
35.	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						
36.	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
37.	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
38.	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	Устный опрос, Ответы на вопросы Проверка знаний по охране труда, с помощью тестовых заданий с использованием	Инструкции по ОТ (ИД)	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале

					травматизма. Чтение инструкций.	платформ Learningapps, SMART Notebook		
39.	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
40.	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						
41.	06.05	Трудовой кодекс	Комбинированный	2	Прослушивание рассказа учителя о назначении трудового кодекса.	Ответы на вопросы	Трудовой кодекс (ИД)	Развитие аналитической деятельности

					Чтение статей. Обсуждение.			
42.	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
43.	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
44.	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						
45.	19.05	Приготовление супов	Урок закрепления	4	Выполнение практической работы: подготовить	Контроль действий выполнения работы уч-	Кухонная посуда и	Развитие мелкой моторики,

			ния и совершенствования знаний и умений		рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Приготовление супов»	инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты (ИД) (ИП)	глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
46.	20.05	Приготовление блюд из рыбы. Практическая работа «Признаки доброкачественности»	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащегося, 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.
47.	23.05	Приготовление блюд из мяса Практическая работа «Признаки доброкачественности»	Урок комплексного применения знаний и умений	2	Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата	Контроль действий выполнения работы учащегося, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места. Практическая работа «Признаки доброкачественности»	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие

							(ИД)	эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
48.	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
49.	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 работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.	В тетради самостоятельно выполняет рисунки, схемы, таблицы в полном 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	Рисунки, схемы, таблицы в тетради выполняет в полном объеме, но имеются неточности, исправления.

	технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.	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).