

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА № 28 г. ТУЛУНА»

РАССМОТРЕНА  
на заседании МО  
протокол № 1 от 30. 08. 2023

СОГЛАСОВАНО  
Зам. Директора по УР  
Михайлова Л.В  
30.08.2023г

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом № 66  
От 31. 08. 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету  
«Профессиональный труд»  
(поварское дело)  
5 класс  
(вариант 1)  
2023 – 2024 учебный год

Составитель: учитель А.В. Варыгина

## Содержание:

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета
3. Описание места учебного предмета в учебном плане
4. Личные и предметные результаты в освоении учебного предмета
5. Содержание учебного курса
6. Календарно – тематическое планирование
7. Контрольно - измерительные материалы по «Поварскому делу»
8. Описание материально-технического обеспечения образовательного деятельности.

## 1. Пояснительная записка

Адаптированная рабочая учебная программа учебного курса «Профильный труд /поварское дело» (далее – Программа) составлена на основе:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказа Министерства образования Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

3. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Протокол от 22 декабря 2015г. №4/15).

4. Постановления от 10 июля 2015 года № 26 Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

5. Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся начального общего образования (вариант 1) ГОКУ ИО «СКШ№28».

Занятия по поварскому делу направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития обучающихся. Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем

Цель программы: формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.

2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) механизированного труда в поварской деятельности.

3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе

*Коррекционные задачи обучения:*

-Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.

-Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.

-Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.

-Развитие речи обучающихся.

-Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.

-Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

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

Основная форма организации учебного процесса –урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

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

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

Учебный предмет профильный труд «Поварское дело» относится образовательной области – Технология.

Рабочая программа для 5 класса рассчитана на 204 часа, реализуется 6 ч. в неделю, в течение 34 учебных недель.

## **4.Система оценки планируемых результатов**

Предметные результаты изучения учебного предмета «Поварское дело» в 5 классе допускают разноуровневые требования к усвоению содержания учебного материала: минимальный и достаточный уровни. Это даёт учителю возможность дифференцированно подходить к обучению детей с нарушенным интеллектом.

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

*Достаточный уровень* рассматривается как повышенный и не является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

### **Минимальный уровень:**

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила

пользование ножом, кухонным

электрическим чайником;

- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;

- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

**Достаточный уровень:**

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;

- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;

- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);

- готовить тосты с использованием тостера;

- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);

- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;

Личностные, предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области

Предметной технологической деятельности;

- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;

- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договорённостей;

- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профилльному труду.

*Регулятивные БУД:*

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;

- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;

- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;

- 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.

*Коммуникативные БУД:*

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях Социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

#### *Познавательные БУД:*

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, Отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;
- воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

#### *Критерии оценки*

достижения планируемых результатов освоения программы учебного предмета «Поварское дело»

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

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах.

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения ребенка в овладении социальными (жизненными) компетенциями, которые, в конечном итоге, составляют основу этих результатов

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

Результаты оценки личностных достижений заносятся в индивидуальный образовательный маршрут обучающегося, что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития ребенка, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям.

Критериальным аппаратом служит классификатор жизненных компетенций

И разработанный на его основе индивидуальный перечень возможных результатов личностного развития.

	Базовые учебные действия	Итоговая диагностика (апрель)
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- испытывать чувство гордости за свою страну;</li> <li>- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;</li> <li>- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;</li> <li>- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности; активно включаться в общепользную социальную деятельность;</li> <li>- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны;</li> </ul>	
Регулятивные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</li> <li>- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;</li> <li>- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;</li> <li>- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</li> <li>- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;</li> </ul>	
Познавательные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированно воспринимать окружающий мир его временно-пространственную организацию;</li> <li>- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию,</li> </ul>	

	<p>установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.</li> </ul>	
Коммуникативные	<ul style="list-style-type: none"> <li>-вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);</li> <li>- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;</li> <li>- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.</li> </ul>	

Критерии и нормы оценки достижения планируемых результатов освоения программы по профильному труду «Поварское дело»

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

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

Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения программы обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний. Учитывая степень обученности в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала,



самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся.

*Предусмотрены виды работ*, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам;
- контрольные работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 5 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых контрольных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

*Нормы оценки теоретических знаний:*

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

*Нормы оценки практической работы*

Организация труда

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

### *Приемы труда*

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

### *Качество изделия (работы)*

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Оценка «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

## **5.Содержание учебного курса**

### **-Кулинарный цех, производство**

Содержание и значение предмета профильный труд/профиль «поварское дело». Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания. Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках. Бытовые электроприборы в современной жизни: «Чайник», «Плита», «Холодильник». Столовый этикет. Культура поведения за столом. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку. Завтрак: ассортимент блюд, составление меню, складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку. Правила приёма гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Праздничная сервировка стола. Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

- **Бутерброды** Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды. «Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира. Состав бутербродов: основа, начинка, соус. Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные». Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер». Составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый». Составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий». Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всём

мире. Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения. Сэндвичи в кухне разных стран мира. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич». Канапе. История создания и место возникновения. «Канапе». Составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе». Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка. Составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

- **Яйцо, творог, молоко** Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц. Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Определение качества яиц. Использование в кулинарии. Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (всмятку)». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья». Составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья». Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних условиях. Составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний». Молоко парное, кипячёное, топлёное. Срок хранения. Тепловая обработка молочных продуктов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком». Омлет. История возникновения, виды. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ. Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой». Составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке». Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов. Составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические». Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека. Знакомство с сырниками. История возникновения. Составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».

- **Овощи, фрукты** Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества. Первичная обработка овощей. Работа овощного цеха. Способы нарезки овощей. Фрукты: виды, способы, приёмы обработки. Цвет: овощей и фруктов - влияние на здоровье человека. Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача. Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов». Составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное». Составление технологической карты. Технология приготовления «Салат их овощей и фруктов».

- **Крупа, макаронные изделия, горох** Крупы: виды, состав, значение в питании. Каша – виды, питательность, ценность, разнообразие. Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке». Составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке». История возникновения макарон. Виды. Полуфабрикат.

Составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронны отварные».

Практическая работа №1: сервировка стола

Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».

Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».

Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Госты». Практическая работа № 5: определение качества яиц.

Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».

Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вмятку)».

Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья».

Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».

Практическая работа № 10: тестирование за I четверть.

Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний».

Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции. Практическая работа № 13: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый».

Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».

Практическая работа № 15: составление технологической карты. Технология приготовления «Сэндвич»

Практическая работа № 16: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки». Практическая работа № 17: составление технологической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».

Практическая работа № 18: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.

Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.

Практическая работа № 20: тестирование за II четверть.

Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой».

Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.

Практическая работа № 23: составление меню.

Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канapé». Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».

Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 27: способы нарезки фруктов.

Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей».

Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».

Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления «Пюре картофельное».

Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».

Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».

Практическая работа № 33: тестирование за III четверть.

Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке»/первый способ/...

Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.

Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».

Практическая работа № 37: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».

Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».

Практическая работа № 39: способы нарезки овощей.

Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.

Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из овощей и фруктов».

Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макаронные отварные».

Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть.

Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй способ/.

Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».

Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.

Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ/.

Экскурсия №1 в школьную столовую Содержание учебного курса

## Календарно – тематическое планирование

№ п.п.	Тема урока	Содержание	БУД	Кол-во часов	Дата
1-2	Знакомство с содержанием и значением предмета трудовое обучение/профиль «поварское дело».	Знакомство с предметом трудовое обучение/профиль «поварское дело»; кулинарным цехом; особенностями урока. Проверка организационных навыков учащихся (подготовка и содержание в порядке рабочего места; правила поведения на уроках труда.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	2	1.09
3-4	Кулинарный цех: инструменты, оборудование, инвентарь. Организация предприятий общественного питания.	Сообщение правил поведения, техники безопасности при работе инструментами. Основные типы предприятий общественного питания: заготовочный и доготовочный.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: адекватно	2	5.09

			<p>реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
5-6	<p>Техника безопасности при работе с инвентарём, оборудованием. Санитарно-гигиенические требования на уроках.</p>	<p>Формирование представлений о безопасной работе инвентарём, оборудованием. Сообщение сведений о выполнении санитарно-гигиенических требованиях на уроках.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>	2	7.09
7-8	Бытовые	Знакомство с	Коммуникативные	2	8.09

	<p>электроприборы в современной жизни: «Чайник»</p>	<p>электроприбором «Чайник». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться чайником, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за чайником, срок эксплуатации.</p>	<p>учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
9-10	<p>Столовый этикет. Культура поведения за столом. Ролевая игра: ситуативные диалоги. Посуда, столовые приборы для сервировки стола. Практическая работа №1: сервировка стола.</p>	<p>Формирование представлений о столовом этикете, видах сервировки стола, культуре поведения за столом. Определение понятия «столовый этикет», «сервировка». Закрепление знаний о видах кухонной, столовой посуды, приборов. Сообщение сведений о правилах, требованиях,</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные</p>	2	12.05



		<p>последовательности сервировки стола. Развитие пространственной ориентировки. Развитие понятий, содержащих пространственные характеристики: вверху, внизу, сзади, справа, слева.</p>	<p>учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; 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.</p>		
11-12-13-14	<p>Технологическая карта: знакомство, правила составления.</p>	<p>Формирование понятий «технологическая карта», «трудоемкость». Значение на предприятиях общественного питания. Материалы для изготовления, правила составления, оформления: лицевая и обратная сторона.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в</p>	4	14.09 15.09

			соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
15-16	Экскурсия № 1 в школьную столовую.	Знакомство с организацией и условиями работы в школьной столовой. Сообщение сведений о профессиях: заведующая производством, повар, кухонный работник: правила, обязанности, рабочее время.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение).	2	19.09
Бутерброд /16 часов/					

17-18	Знакомство с бутербродами. История возникновения, виды.	Проверка знаний о бутербродах (виды, подбор продуктов). Определение понятия «бутерброд». Сообщение сведений об ассортименте бутербродов. Знакомство с историей возникновения.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	21.09
19-20 21-22	«Национальные бутерброды» - знакомство с разнообразием бутербродов в кухнях народов мира.	Проверка знаний о наличии разнообразных кухонь в мире. Сообщение сведений о разнообразии бутербродов у народов различных национальностей.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.	4	22.09 26.09

			<p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания</p>		
23-24	Состав бутербродов: основа, начинка, соус.	<p>Формирование представлений о способах приготовления бутербродов.</p> <p>Определение состава бутербродов.</p> <p>Разнообразие основы, начинок и соусов для изготовления бутербродов.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный</p>	2	28.09

			<p>поиск средств их осуществления.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию)</p>		
25-26	<p>Практическая работа № 2: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды простые».</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления простых бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно</p>	2	29.09

			воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
27-28	Практическая работа № 3: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброды сложные».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сложных бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную	2	3.10

			организацию.		
29-30	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Тостер».	Знакомство с электроприбором «Тостер». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться тостером, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за тостером, срок эксплуатации.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно	2	5.10
31-32	Практическая работа № 4: составление технологической карты. Технология приготовления «Тосты».	Определение понятия «тост». Формирование представлений о способах и правилах приготовления тостов.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные	2	6.10

			<p>учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
Яйцо, творог, молоко /24 часа/					
33-34	Различие яиц по виду. Полезные вещества и свойства яиц.	Формирование умения различать яйца по виду птицы (куриные, гусиные, утиные, перепелиные, страусиные). Ознакомление с питательными веществами, полезными свойствами, ролью в различных блюдах (связующая).	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир,</p>	2	10.10



			его временно-пространственную организацию.		
35-36	Строение яйца, маркировка, срок годности, хранения. Использование в кулинарии. Практическая работа № 5: определение качества яиц	Знакомство со строением яйца, маркировкой яиц (столовое, диетическое), сроком годности, хранением. Обучение способу определения качества яиц. Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц перед приготовлением	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	2	12.10
37-38	Практическая работа № 6: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вкрутую)».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения	2	13.10

			<p>типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
39-40	<p>Практическая работа № 7: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное (вмятку)».</p>	<p>Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности.</p> <p>Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах).</p> <p>Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием.</p> <p>Обучение приёму варки яиц.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>	2	17.10

41-42	Практическая работа № 8: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница глазунья»	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму жарки яиц.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	2	19.10
43-44	Практическая работа № 9: составление технологической карты. Технология приготовления «Яичница болтунья».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Обучение приёму жарки яиц.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и	2	24.10

			<p>практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
45-46-47-48	Различие молока по виду. Состав молока, питательная ценность.	Формирование умения различать молоко по виду животного: коровье, козье, овечье, кобылье. Формирование знаний о составе, питательной ценности молока; сравнение различных видов молока по составу.	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в</p>	4	26.10 27.10

			жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.		
49-50	Практическая работа № 10: итоговое тестирование за I четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	2	30.10
51-52 53-54	Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия хранения, срок годности, проверка качества. Получение кисломолочных продуктов на производстве и в домашних	Формирование умения различать молоко по виду: коровье, козье, овечье, кобылье. Формирование знаний о составе, питательной ценности молока; сравнение различных видов молока по составу. Знакомство: - с ассортиментом	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные	4	9.11 10.11

	условиях.	<p>молочных продуктов (масло, сыр, мороженное, творог, сметана, кефир); - условиями хранения, сроком годности. Обучение приёмам проверки качества. Расширение представлений о получении кисломолочных продуктов в домашних условиях и на производстве. Знакомство с национальными кисломолочными продуктами (кумыс, мацун, брынза).</p>	<p>учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
55-56	<p>Практическая работа № 11: составление технологической карты. Технология приготовления «Творог домашний»</p>	<p>Закрепление знаний об ассортименте кисломолочных продуктов. Обучение технологии приготовления домашнего творога.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать</p>	2	14.11

			окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
Кулинарный цех, производство /4 часа/					
57-58	Назначение и подготовка предметов для сервировки стола. Практическая работа № 12: складывание салфеток для сервировки стола согласно схеме, инструкции.	Проверить знания о видах посуды, принадлежностей, их назначении. Усвоить понятие «сервировка стола». Формирование знаний о назначении и подготовке предметов сервировки (скатерть, посуда, приборы, салфетки, цветы). Обучение чтению схем, складыванию салфеток для сервировки по схеме. Развитие пространственной ориентировки при складывании салфеток. Развитие точности и координации движений обеих рук	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	16.11
59-60	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Плита».	Знакомство с электроприбором «Плита». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться плитой, соблюдая нормы и	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные	2	17.11

		<p>правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за плитой, срок эксплуатации</p>	<p>учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
--	--	---	--	--	--

Бутерброды /14 часов/

61-62	Практическая работа № 13:составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд закрытый»	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления закрытых бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно</p>	4	21.11 23.11
-------	---	--	--	---	----------------



			воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
65-66-67-68	Практическая работа № 14: составление технологической карты. Технология приготовления «Бутерброд горячий».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления горячих бутербродов. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	4	24.11 28.11
69-70	Фаст-фуд. История возникновения, понятие, виды, популярность во всем мире.	Знакомство с понятием «фаст-фуд», историей возникновения. Формирование представлений о популярности во всем мире; влиянии на здоровье человека (польза и вред).	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные	2	30.11

			<p>учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
71-72	<p>Сэндвич. Легенда о создателе и место возникновения.</p> <p>Сэндвичи в кухне разных стран мира.</p>	<p>Знакомство с понятием «сэндвич», легендой о создателе и месте возникновения.</p> <p>Расширение представлений о бутербродах разных стран мира.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия:</p>	2	1.12

			дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
73-74	Практическая работа № 15: составление хронологической карты. Технология приготовления «Сэндвич».	Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления сэндвича. Совершенствование умения анализировать объект, выделяя его признаки, свойства и детали. Формирование умения составлять план работы и следовать ему при приготовлении сэндвича. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	5.12
Яйцо, творог, молоко /22 часа/					
75-76	Молоко парное, кипячёное, топленое. Срок хранения. Тепловая обработка	Расширение представлений о видах молока. Повторение знаний о составе, питательной ценности	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в	4	7.12 8.12
77-78					

	<p>молочных продуктов.</p>	<p>молока. Формирование представления о тепловой обработке молочных продуктов: - варка (супы, каши, ленивые вареники); - жаренье (сырники, блинчики); - запекание (пудинги, запеканки). Требования к приготовлению молочных блюд.</p>	<p>разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
79-80	<p>Практическая работа № 16: составление хронлогической карты. Технология приготовления «Гренки».</p>	<p>Определение понятия «гренка». Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренков</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и</p>	2	12.12

			<p>задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
81-82-83-84	<p>Практическая работа № 17: составление хронлогической карты. Технология приготовления «Гренки с яйцом и молоком».</p>	<p>Формирование представлений о способах и правилах приготовления гренки с молоком, яйцом.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать</p>	4	14.12 15.12

			окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
85-86	Омлет. История возникновения, виды.	Знакомство с понятием «омлет». Формирование знаний об истории возникновения, видами (простой, пышный, с начинкой) омлетов.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	19.12
87-88	Практическая работа № 18:составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» первый способ.	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления простого омлета на плите	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и	2	21.12

			<p>задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
89-90	<p>Практическая работа № 19: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет классический» второй способ.</p>	<p>Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления классического омлета на плите.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную</p>	2	22.12

			организацию.		
91-92	Практическая работа № 20: тестирование за II четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	26.12
93-94 95-96	Практическая работа № 21: составление технологической карты. Технология приготовления «Омлет с начинкой»	Закрепление знаний об истории возникновения, видами омлетов. Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления омлета с начинкой в духовом шкафу.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения	4	28.12 29.12



			<p>типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
Кулинарный цех, производство /6 часов/					
97-98	<p>Сервировка стола: требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола к завтраку. Практическая работа № 22: сервировка стола к завтраку.</p>	<p>Закрепление знаний о сервировке стола, назначении. Формирование представлений об инвентаре, посуде используемой для сервировки стола к завтраку. Знакомство с правилами, требованиями к сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Выполнение сервировки стола, согласно схеме, таблице. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно</p>	2	11.01

			воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию		
99-100	Бытовые электроприборы в современной жизни: «Холодильник»	Знакомство с электроприбором «Холодильник». История, назначение, виды, условные обозначения на бытовой технике. Подбор и применение электроприбора. Формирование умения пользоваться холодильником, соблюдая нормы и правила техники безопасности, правила пожарной безопасности. Уход за плитой, срок эксплуатации	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	12.01
101-102	Завтрак: ассортимент блюд, составление меню. Практическая работа № 23: составление меню.	Расширение представлений об ассортименте блюд, подаваемых на завтрак; составление меню.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия	2	16.01

			<p>(учебных, трудовых, бытовых и др.);  слушать  собеседника,  вступать в диалог.  Регулятивные  учебные действия:  принимать и  сохранять цели и  задачи решения  типовых учебных и  практических задач;  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</p>		
Бутерброды /12 часов/					
103-104	Канапе. История создания и место возникновения. «Канапе».	Закрепление знаний о бутербродах. Определение понятия «канапе», знакомство с историей и местом возникновения, классификация. Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения	2	18.01

			<p>типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
105-106 107-108	<p>Практическая работа № 24: составление технологической карты. Технология приготовления «Канапе»</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления канапе. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный</p>	4	19.01 23.01

			<p>поиск средств их осуществления;  обладать  готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;  адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.  Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
109-110	Тартинки. Основа, гарнир, способы подачи, укладка.	<p>Закрепление знаний о бутербродах.  Определение понятия «тартинка», знакомство с историей и местом возникновения, классификация.  Формирование знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.  Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;  обладать  готовностью к</p>	2	25.01

			<p>осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
111-112 113-114	<p>Практическая работа № 25: составление технологической карты. Технология приготовления «Тартинок».</p>	<p>Закрепление знаний о бутербродах. Обучение технологии и правилам приготовления тартинок. Формирование умения соблюдать точность при сборке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. Развитие глазомера при нарезке ингредиентов.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p>	4	26.01 30.01

			<p>адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
Овощи, фрукты /20 часов/					
115-116	Овощи: виды, группы, витамины. Правила хранения, определение качества.	<p>Закрепление и расширение знаний об овощах. Знакомство с историей появления различных овощей.</p> <p>Формирование представлений о видах, группах овощей (корнеплоды, клубнеплоды, капуста); содержании витаминов и питательных веществ.</p> <p>Определение сходства и различий между овощами. Знакомство с правилами хранения, качеством продукта</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>	2	1.02

117-118-119-120	Первичная обработка овощей. Работа овощного цеха. Практическая работа № 26: способы нарезки овощей.	Знакомство с первичной обработкой овощей в домашних условиях (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Формирование представлений о технологическом процессе обработки овощей; выпуске расширенного ассортимента продукции на предприятиях общественного питания. Определение сходства и различий при обработке различных видов овощей. Знакомство с тепловой обработкой овощей (отварные овощи), их применением. Развитие воображения, внимания	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания.	4	2.02 6.02
121-122-123-124	Фрукты: виды, способы, приемы обработки. Цвет: овощей и фруктов - влияние на здоровье человека. Практическая работа № 27: способы нарезки	Закрепление и расширение знаний о салатах. Определение понятия «салат». Знакомство с историей возникновения, виды (горячие, холодные/овощные, фруктовые).	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых,	4	8.02 9.02



	фруктов.	Формирование представлений о правилах составления рецепта и приготовления салатов. Формирование знаний и умений об украшении и способе подачи (на листе салата, на ломтике хлеба, на бутерброде).	бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания		
125-126	Салаты: история возникновения, виды. Правила составления рецепта, украшение, подача.	Закрепление и расширение знаний о салатах. Определение понятия «салат». Знакомство с историей возникновения, виды (горячие, холодные/овощные, фруктовые). Формирование представлений о правилах составления рецепта и приготовления салатов. Формирование знаний и умений об украшении и способе подачи (на листе салата, на ломтике хлеба, на	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения	2	13.02

		бутерброде).	<p>типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания</p>		
127-128 129-130	<p>Практическая работа № 28: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из свежих овощей»</p>	<p>Обучение технологии приготовления салата из свежих овощей, способам подачи.</p> <p>Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием.</p> <p>Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке овощей.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные</p>	4	15.02 16.02

			учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию.		
131- 132	Практическая работа № 29: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат из фруктов».	Обучение технологии приготовления салата из фруктов, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и нарезке фруктов	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию.	2	20.02
133- 134	Практическая работа № 30: составление технологической карты. Технология приготовления	Закрепление и расширение знаний об овощах. Определение понятия «пюре», польза данного блюда. Обучение технологии	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях	2	22.02

	«Пюре картофельное».	приготовления картофельного пюре. Знакомство с ручным и механическим способом приготовления (толкушка, блендер, миксер). Формирование знаний о способах подачи и украшения блюда. Развитие умения работать в соответствии с намеченным планом. Регуляция мышечного усилия при разминании картофеля толкушкой	социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию		
--	----------------------	--	--	--	--

Яйцо, творог, молоко /14 часов/

135-136	«Что ты знаешь о блинах?» Русские блины: история, традиции, интересные факты. Виды блинов.	Закрепление и расширение знаний о русских блинах. Знакомство с историей и традициями, интересными фактами; видами блинов – классические, с начинкой. Разнообразие начинки (творог, мясо, яблоко). Способ приготовления блинов – на воде, молоке, кефире. Способ подачи (круглые, конверт / с маслом, сметаной, мёдом, сгущёнкой). Праздники на Руси: «Масленица» -	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать	2	27.02
---------	--	--	--	---	-------

		история, традиции, обряды. Просмотр м/ф	готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
137-138	Практическая работа № 31: составление технологической карты. Технология приготовления «Блины классические».	Закрепление знаний о блинах. Обучение технологии приготовления; нормам наливания теста, правилам переворачивания блинов. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и	2	29.02

			оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию		
139-140 141-142	«Что ты знаешь о твороге?» Значение творога и твороженных продуктов в жизни человека	Проверка знаний о твороге. Расширение представлений о значении в питании. Виды творога, сорта, упаковка. Условия хранения, срок годности. Знакомство с разнообразием блюд из творога (холодные, горячие). Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Условия хранения.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	4	1.03
143-144	Знакомство с сырниками. История возникновения.	Знакомство с понятием «сырники», определение принадлежности к национальной кухне. Формирование знаний об истории возникновения, видах сырников (с начинкой и без неё).	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых,	2	5.03

			<p>бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
145-146 147-148	<p>Практическая работа № 32: составление технологической карты. Технология приготовления «Сырники».</p>	<p>Закрепление знаний о сырниках. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда. Регуляция мышечного усилия при выполнении замешивания и формировании «колбаски».</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять</p>	4	7.03 12.03

			<p>коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
Крупа, макаронные изделия, горох /8 часов/					
149-150	Крупы: виды, состав, значение в питании.	<p>Формирование понятий «крупа, гарнир».</p> <p>Знакомство с видами, хранением, сроком годности; значением в питании. Закрепление знаний о блюдах (запеканка, крупеник, пудинг, биточки) и гарнирах (рис, гречка) из круп. Обучение подготовки круп к варке (переборка, промывка, обжарка, просушка)</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.).</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать</p>	2	14.03



			окружающий мир, его временно-пространственную организацию		
151-152	Практическая работа № 33: тестирование за III четверть.	Проверка знаний за четверть. Работа с тестами	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	15.03
153-154	Каша – виды, питательность, ценность, разнообразие.	Определение понятия «каша» – питательность, ценность, разнообразие. Виды - жидкие, вязкие, рассыпчатые. Основные правила варки. Требования к качеству блюд из круп	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия:	2	19.03

			<p>принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
155-156	<p>Практическая работа № 34: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /первый способ/</p>	<p>Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления.</p> <p>Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению</p>	2	21.03

			<p>самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
Сервировка стола /6 часов/					
157-158-159-160	<p>Правила приема гостей. Традиции и обычаи разных стран мира. Ролевая игра: ситуативные диалоги.</p> <p>Практическая работа № 35: праздничная сервировка стола.</p>	<p>Закрепление знаний о правилах приёма гостей. Знакомство с традициями, обычаями правилами приёма гостей в разных странах мира. Формирование представлений о правилах, требованиях к праздничной сервировке стола, последовательностью, размещением посуды, приборов. Развитие внимания, пространственной ориентировки, аккуратности при выполнении действий.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать</p>	4	22.03 9.04

			окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
161-162	Чай: история возникновения, виды. Заваривание чая: способы, правила, секреты. Практическая работа № 36: составление технологической карты. Технология приготовления «Заваривание чая».	Знакомство с историей возникновения чая, появлением в России; виды, сорта чая; упаковка, условия хранения, срок годности. Сообщение правил, способов заваривания чая. Обучение технологии заваривания чая	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию; использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания	2	11.04
Яйцо, творог, молоко /6 часов/					
163-164	Практическая работа № 37: составление технологической	Закрепление знаний об использовании яиц и молока в кулинарной промышленности.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать	2	12.04

	карты. Технология приготовления «Омлет в духовке».	Совершенствование умения в первичной обработке яиц. Обучение технологии приготовления простого омлета в духовом шкафу.	коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию		
165-166 167-168	Практическая работа № 38: составление технологической карты. Технология приготовления «Яйцо отварное вкрутую».	Закрепление знаний об использовании яиц в кулинарной промышленности. Праздники на Руси: «Пасха» - история, традиции, обряды. Формирование знаний о тепловой обработке яиц (способах, правилах). Закрепление знаний о технике безопасности при работе с кипящей жидкостью, оборудованием. Обучение приёму варки яиц.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению	4	16.04 18.04

			самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
Овощи, фрукты /14 часов/					
169-170	Цвет овощей и фруктов – влияние на здоровье человека.	Продолжение знакомства с соответствием принадлежности к группе-цвету овощей и фруктов: - жёлтая группа – бета-каротин: профилактика рака, повышение наш иммунитета, здоровые волосы, крепкие ногти– жёлтый перец, лимон, морковь, тыква, апельсин - белая - антиоксиданты, снижает холестерин - китайская капуста, цветная капуста, цикорий, чеснок, лук. - синяя группа – замедляют процессы старения, защищают от инфекций - черника, темный виноград, баклажаны, сливы, черная смородина, темнокрасная клюква.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); использовать доступные источники и средства получения информации. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию	6	19.04 23.04 25.04
171-172	Практическая работа № 39:				
173-174	способы нарезки овощей.	Проверка знаний о нарезке овощей. Знакомство с влиянием типа нарезки на вкус и вид блюда; с основными видами нарезки (кубики, брусочки, соломка, кружочки, квадратики,			

		дольки, кольца и полукольца, шинкование и рубка). Закрепление знаний ТБ при работе инструментами.			
175-176	Практическая работа № 40: контрольное тестирование за год.	Проверка знаний за год. Работа с тестами.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.	2	26.04
177-178 179-180 181-182	Практическая работа № 41: составление технологической карты. Технология приготовления «Салат их овощей и фруктов».	Обучение технологии приготовления салата из овощей и фруктов, способам подачи. Закрепление знаний о технике безопасности при работе с инструментами, оборудованием. Регуляция мышечного усилия при чистке и	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать	6	30.04

		нарезке овощей	<p>собеседника, вступать в диалог.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
--	--	----------------	---	--	--

Крупы, макаронные изделия, горох /22 часа/

183-184	История возникновения макарон. Виды.	Определение понятия «макароны».	Коммуникативные учебные действия: вступать и	4	7.05 10.05
185-186	Полуфабрикат.	<p>Формирование понятия о видах, ценности продукта, упаковке, хранении, сроке годности. Определение понятия «полуфабрикат».</p> <p>Знакомство с блюдами из макарон (макароны с сыром, по-флотски, запеканка); различные способы варки (сливной, не сливной). Требования к качеству блюд из макарон</p>	<p>поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; адекватно реагировать на внешний контроль и</p>		



			оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.		
187-188 189-190 191-192	Практическая работа № 42: составление технологической карты. Технология приготовления «Макароны отварные».	Закрепление знаний о макаронах. Обучение технологии и правилам приготовления блюда. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его. Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.	6	14.05 16.05 17.05

			<p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
193-194	<p>Практическая работа № 43: тестирование за IV четверть</p>	<p>Проверка знаний за четверть. Работа с тестами.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.). Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>	2	21.05
195-196	<p>Практическая работа № 44: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша манная на молоке» /второй</p>	<p>Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия</p>	2	23.05

	способ/		<p>(учебных, трудовых, бытовых и др.);</p> <p>слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;</p> <p>обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;</p> <p>адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
197-198	Практическая работа № 45: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке»	Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления овсяной каши на молоке из овсяных хлопьев. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);</p> <p>слушать собеседника,</p>	2	24.05

			<p>вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
199-200	<p>Практическая работа № 46: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша овсяная на молоке».</p>	<p>Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления овсяной каши на молоке из крупы. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия:</p>	2	28.05

			<p>принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию.</p>		
201-202	<p>Практическая работа № 47: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /первый способ/.</p>	<p>Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления гречневой каши на молоке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и</p>	2	

			<p>практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку.</p> <p>Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию</p>		
203-204	<p>Практическая работа № 48: составление технологической карты. Технология приготовления «Каша гречневая на молоке» /второй способ</p>	<p>Закрепление знаний о кашах. Обучение технологии и правилам приготовления гречневой каши на молоке. Закрепление знаний о способах подачи и украшении блюда.</p>	<p>Коммуникативные учебные действия: вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.); слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.</p> <p>Регулятивные учебные действия: принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их</p>	2	

			<p>осуществления; обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности; адекватно реагировать на внешний контроль и оценку. Познавательные учебные действия: дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно- пространственную организацию.</p>		
--	--	--	--	--	--

Контрольная работа за 1 полугодие.

I часть Теоретическая часть 1

Выберите правильный вариант ответа:

Что означает слово «Кулинария»?

- а) искусство оформления готовых блюд
- б) искусство приготовления пищи
- в) искусство сервировки стола

2. Перечислите профессии связанные с искусством приготовления пищи?

3. Каково главное требование к санитарному состоянию кухни?

А) освещённость;

Б) влажность;

В) чистота.

4. Санитария и гигиена. Поставь цифрами правильную последовательность мытья посуды.

Промыть посуду в проточной воде.

Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.

Удалить остатки пищи с посуды губкой.

Поставить чистую посуду на сушку. Вымыть посуду в горячей воде.

Сортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

5. К столовым приборам относятся:

а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка; д) салатник; е) ложка.

6. Закончи предложения по назначению бытовых приборов: Посудомоечная машина для

Гостер для

Электрический чайник для

Холодильник для

Кухонный комбайн

7. Верны ли следующие утверждения. Да/нет

Приготовленные блюда хранят в холодильнике остывшими и в стеклянной посуде

8. Какие питательные вещества преобладают в овощах:

а) жиры б) белки в) витамины г) углеводы

9. По виду продукта бутерброды могут быть:

а) рыбные; б) соленые; в) мясные;

г) ажурные; д) гастрономические; е) горячие.

10. По способу приготовления бутерброды могут быть:

а) простые; б) сложные;

в) комбинированные; г) слоистые;

д) одинарные; е) закусочные; ж) закрытые

11. Способы нарезки овощей:

а) соломка; б) спиральки; в) шарики; г) бруски; д) кубики; е) бочонки; ж)

груши. з) кольца

12. Нарезка овощей относится:

а) к виду первичной обработки овощей б) к виду тепловой обработки овощей

13. Обозначь цифрами правильную последовательность механической обработки овощей и фруктов:

Промыть в проточной воде. Сортировать по размеру.



Нарезать. Очистить от кожуры.

Вымыть с помощью щётки, удаляя остатки земли.

14. В какой последовательности нужно оказывать первую помощь при порезах?  
Наложить стерильную повязку.

Смазать кожу вокруг раны настойкой йода.

Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или раствором марганцовки

II часть практическая работа «Простые формы нарезки овощей»

Задание: выполнить нарезку овощей:

- Морковь – соломка
- Картофель – брусочки
- Капуста – кубики

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
1. Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.	
2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы	1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0 б.	
3. Распределение ролей, участие всех членов группы	1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то	

	досталось много работы – 2б. 3 При работе не было согласованности действий – 1 б.	
4. Внешний вид готового изделия	1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит – 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит 2б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит – 1 б. 4 Готовое изделие не выполнено - 0б.	
ИТОГО		Итого баллов

### Контрольная работа за год

#### I часть Теоретическая часть

1 Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

2. Расположите в правильной последовательности.

Операции механической обработки овощей:

- а) нарезают; б) моют; в) промывают; г) очищают от кожуры; д) сортируют.

3 Выполни соответствие.

Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта

4. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные; б) травяные; в) мясные; г) цветочные; д) рыбные; е) диетические;

ж) ассорти

5. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:

а) картофель; б) свекла; в) капуста; г) лук; д) огурцы; е) чеснок; ж) морковь; з) репа.

6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета:

а) оформить и украсить;

б) нарезать картофель;

в) очистить овощи;

г) нарезать лук;

д) посолить;

е) нарезать морковь;

ж) перемешать овощи;

з) добавить масло;

и) нарезать огурцы;

к) нарезать свеклу;

7. Составь схему приготовления салата из свежих овощей. Дай ему название.

8 К горячим напиткам относится:

а) чай; б) какао; в) компот.

9 По способу приготовления яйца могут быть:

а) всмятку; б) «в мешочек»; в) вкрутую; г) отбивные; д) глазунья; е) сырые.

10 Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опустив яйцо в сосуд с водой;

б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;

в) кручением яйца на поверхности стола; г) по внешнему виду.

11 Когда яйцо сварено "в мешочек", у него:

а) крутые желток и белок; б) жидкие желток и белок; в) жидкий желток, крутой белок.

1.2 Вставьте в текст пропущенные слова.

При приготовлении каши важно учитывать соотношение и ...

От этого зависит, какая получится каша. В зависимости от этого соотношения получают: ..., каши.

*II часть Практическая работа «Приготовление овсяной каши»*

Задание: приготовь овсяную кашу на молоке

- выполнение правил техники безопасности при приготовлении каш
- использование технологической карты
- подготовка рабочего места
- дегустация готового блюда

Оценивание практической работы по кулинарии	
Критерии	Оценочные баллы
1. Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при

	<p>нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.</p>
<p>2. Соблюдение последовательности и технологии практической работы</p>	<p>1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2 б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя –1 б. 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0б.</p>
<p>3. Распределение ролей, участие всех членов группы</p>	<p>1. Между членами бригады были распределены роли по последовательности практической работы – 3 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому- то досталось много работы – 2б. 3 При работе не было согласованности действий – 1 б.</p>
<p>4. Внешний вид готового изделия</p>	<p>1. Готовое изделие выполнено, внешний вид красивый, размер средний, вызывает аппетит – 3 б. 2. Готовое изделие выполнено, размер мелкий, но внешний вид красивый, вызывает аппетит 2б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, нарезка крупная, не вызывает аппетит – 1 б. 4 Готовое изделие не выполнено -0б.</p>
<p>5. Дегустация – оценка качества приготовленного блюда</p>	<p>1 Готовое блюдо выполнено в Соответствии требованиями Качества приготовления каш: полностью набухшие, не слипшиеся между собой, по консистенции каша вязкая и густая – 2 б. 2 Готовое блюдо выполнено, но с небольшими</p>

### **материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

I. Раздаточный материал.

II. Технологическое оснащение: СВЧ, миксер, электрическая плита, холодильник, шкафы для хранения кухонного инвентаря; инструменты (поварская

тройка, столовая ложка), инвентарь (емкости для хранения сухих продуктов, ситейники, сита, дуршлаг, выемки для теста, различные формы, венчик для взбивания, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда

III. Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов. Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

V. Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом,

карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп,

макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков