Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Каргапольская специальная коррекционная) школа - интернат»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрена на заседании  МО «Обруч»  Протокол № 1 от  «30» августа 2023 года  Руководитель МО Пустуева Н.А. | «Согласовано»  Зам. директора по УР Полишевич А.Н.  «30» августа 2023 год | «УТВЕРЖДЕНА»  приказом врио директора школы Полишевич А.Н  C:\Users\Алена\Desktop\На подпись\Новый штамп Алёна.pngот «30» августа 2023 года № 53 |

**Рабочая программа по учебному предмету**

**Рабочая программа по учебному предмету "Профильный труд ( профиль кулинария" (V-IX классы) предметной области "Технология"**

**учителя, работающего по федеральному государственному образовательному стандарту образования обучающихся с умственной отсталостью**

**(интеллектуальными нарушениями)**

**для 5-9 классов**

Составитель:

Епифанова О.А. учитель высшей кв. категории

р.п. Каргаполье, 2023г.

**Содержание**

1. Пояснительная записка

2. Общая характеристика учебного предмета

3. Описание места учебного предмета в учебном плане

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

5. Содержание учебного предмета

6. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

7.Приложение

**1.Пояснительная записка.**

Рабочая программа учебного предмета « Профильный труд " ( профиль Кулинария" (V-IX классы) разработана на основе:

1.Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ст.2 п.22; ст.12 п.1,5; ст.28 п.26; ст. 47 п.3 п.п.5; ст.48 п.1п.п.1);

2.Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022г № 1026, зарегистрирована в Минюсте РФ 30 декабря 2022 г. регистрационный N 71930

3.Приказа Министерства образования и науки от 19.12.2014 №1599 «Об утверждении .Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.02.2015 N 35850)

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. N 115 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования”

5.Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрирован 29.11.2018 № 52831)

6.Приказа Минобрнауки России от 20.09.2013г №1082 « Об утверждении положения о психолого- медико- педагогической комиссии»

## 7.Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""

8. Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 утверждены СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (с изменениями на 30 декабря 2022 года)

## 9.Письма Министерства просвещения РФ от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 "Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"

## 10. Письма Министерства образования и науки РФ от 19 августа 2016 г. № 07-3517 "Об учебниках для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья"

11.Устава ГБОУ «Каргапольской школы-интерната»

12. Положения о рабочей программе учителя, работающего по федеральному государственному образовательному стандарту образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

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

**Цель** изучения предмета "Профильный труд ( профиль Кулинария)» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениям) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

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

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих **задач**:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

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

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

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

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирование практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Фиксация результатов промежуточной аттестации осуществляется по балльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно) 2 (неудовлетворительно), в соответствии с рекомендациями об оценке знаний по учебному предмету, отражающими требования ФГОС и Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022г № 1026, зарегистрирована в Минюсте РФ 30 декабря 2022 г. регистрационный N 71930.

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;

- тестовые работы по окончании каждой четверти.

Текущий контроль усвоения материала осуществляется путем устного/письменного опроса.

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

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 подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

**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, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые  исправились 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.

**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.

**Качество изделия (работы)**

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

**2. Общая характеристика учебного предмета**

Профильный труд, как учебный предмет, является одним из ведущих в системе подготовки школьников с ограниченными возможностями здоровья, так как от его усвоения во многом зависит формирование социального опыта и поведения учащихся с ОВЗ, практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду. Практическая и коррекционная направленность обучения предмету обусловливает его специфику: все получаемые учащимися знания, являются практически значимыми, способствующими формированию знаний, умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

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

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной cтоловой. Теоретические темы включают новый познавательный материал – в основном технические сведения: устройство и назначение оборудования, инструментов и бытовых приборов; свойства используемых продуктов. В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Основное время в программе отводится на темы, цель которых: практическое изготовление изделий. Цель их отработка учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике. На этот раздел в программе отводится не менее 75% времени. В каждой четверти предусматривается практическое повторение материала. Его цель – совершенствование общетрудовых умений, профессиональных навыков, повышения уровня трудового и нравственного воспитания на основе производительного труда учащихся.

Большинство разделов программы изучается с пятого по девятый классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт детей как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых.

Глубокие и прочные знания обучающиеся получают по этим разделам постепенно в течение всего курса всякий раз, когда переходят к изучению нового вида продуктов: овощей, молочных продуктов, рыбы, мяса и т.д.

В программе имеются разделы, охватывающие по несколько классов. Это «Физиология питания», «Изделия из теста», «Первые блюда», «Блюда из овощей», «Сладкие блюда», «Заготовка продуктов» и др.

При изучении раздела «Физиология питания» учащиеся получают сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищевых продуктов, о роли белков, жиров, углеводов, минеральных солей в обмене веществ, о пищевых инфекциях, отравлениях и их профилактике.

В разделе «Заготовка продуктов» школьник узнают способы хранения свежих овощей и фруктов, а также знакомятся с различными видами консервирования овощей и фруктов: сушка, замораживание, соление, квашение, маринование.

Вопросам определения качества продуктов, условиям и срокам хранения в программе уделяется постоянное внимание с целью предупреждения пищевых отравлений.

При изучении других разделов программы школьники научатся готовить холодные блюда и закуски, различные супы, блюда из овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, оценивать качество приготовляемых блюд, оформлять их и подавать к столу.

В конце каждого раздела приводится перечень практических работ и блюд, рекомендуемых для приготовления на занятиях. Однако, учитель, исходя из местных условий, наличия продуктов в данное время года, может изменять этот перечень при условии сохранения тематики изучаемого раздела.

При изучении предмета особое внимание учителя должно быть направлено на строгое выполнение школьниками правил санитарии и гигиены, предупреждения пищевых отравлений и инфекций, правил безопасной работы.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

При составлении рабочей программы по учебному предмету "Профильный труд. (профиль Кулинария)» использована:

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) утвержденная приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022г № 1026, зарегистрирована в Минюсте РФ 30 декабря 2022 г. регистрационный N 71930

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

Учебный предмет «Профильный труд (профиль Кулинария)» для обучающихся 5-9 класса входит в обязательную часть учебного плана ГБОУ « Каргапольская школа- интернат» предметной области «Технология».

На изучение предмета «Профильный труд (профиль Кулинария)»» отводится: в 5 классе 2 час. - 68 часов в год, в 6 классе 6 час. - 204 час. в год, в 7 классе 8 час. - 238 час. в год, в 8 классе 8 час. - 238 час. в год, в 9 классе 8 час. - 238 час. в год.

**4.**  **Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета**

В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит личностным результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования ― введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

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

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

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

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

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

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

14) проявление готовности к самостоятельной жизни**.**

Предметные результаты вклю­ча­ют освоенные обучающимися знания и умения, специфичные для учебного предмета, готовность их применения.

**Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

**«Профильный труд (профиль Кулинария)»**

**5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Минимальный уровень:  знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;  представления об основных свойствах используемых материалов;  знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;  отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;  представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;  организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;  осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности; | Достаточный уровень:  определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;  экономное расходование материалов; |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Минимальный уровень: | | Достаточный уровень: |
| знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;  представления об основных свойствах используемых материалов;  знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;  отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;  представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины:  металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);  представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;  владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);  чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;    заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;  понимание значимости организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;    организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;  осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;  выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;  посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. | определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;  экономное расходование материалов;  планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы; | |

**7 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Минимальный уровень:** | **Достаточный уровень:** |
| знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;  представления об основных свойствах используемых материалов;  знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;  отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;  представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины:  металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);  представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;  владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);  чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;  представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);    заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;  понимание значимости организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;    организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;  осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;  выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;  посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. | определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;  экономное расходование материалов;  планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;  знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей; |

**8 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| **Минимальный уровень:**  знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;  представления об основных свойствах используемых материалов;  знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;  отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;  представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины:  металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);  представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;  владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);  чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;  представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);    заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;  понимание значимости организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;  выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");  организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;  осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;    комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;    выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;  посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. | **Достаточный уровень:**  определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;  экономное расходование материалов;  планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;  знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;  осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; |

**9 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| Минимальный уровень | Достаточный уровень |
| знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;  представления об основных свойствах используемых материалов;  знание правил хранения материалов; санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;  отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;  представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины:  металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);  представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;  владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);  чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;  представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производств обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);  понимание значения и ценности труда;  понимание красоты труда и его результатов;  заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;  понимание значимости организации рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;  выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");  организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;  осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;  выслушивание предложений и мнений обучающихся, адекватное реагирование на них;  комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;  проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;  выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;  посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды. | .  определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;  экономное расходование материалов;  планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;  знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;  осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;  понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности. |

**5. Содержание учебного предмета**

**Введение**

Теоретические сведения Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурных по кабинету.

**Кухонное оборудование, его назначение**

Теоретические сведения .Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Общие сведения об оборудовании кабинета, о назначении столовой и кухонной посуды, инвентаря и приспособлениях. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Спецодежда, уход за ней. Сведения о разнообразных моющих средствах, их выборе для мытья посуды и кухонного оборудования . Электроплита. Устройство электроплиты. Микроволновая печь. Холодильник. Миксер. Электромясорубка. Техника безопасности при работе с электроприборами.

Практические работы. Мытье и уборка посуды и инвентаря для приготовления пищи.

**Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма.**

Теоретические сведения. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с электроплитой, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Виды травм, способы их предупреждения.

Правила оказания медицинской помощи. Основы оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от  каждой конкретной ситуации. Использование препаратов из медицинской аптечки.

**Санитарно-гигиенические требования.**

Теоретические сведения. Понятие «личная гигиена». Личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания. Правила и приёмы соблюдения личной гигиены, последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания. Общие сведения о пищевых отравлениях и их профилактике. Правила оказания первой помощи при отравлениях.

**Экскурсии.** Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с электрооборудованием столовой ( электроплита, электросковорода, электросковорода, холодильное оборудование). Цехи столовой(мясной, овощной, готовой продукции).

**Основные продукты питания**.

Теоретические сведения .Продукты растительного и животного происхождения. Санитарно-гигиенические требования при хранении продуктов, готовой пищи. Способы хранения овощей и фруктов. Правила хранения продуктов в холодильнике. Определение качества продуктов.Практические работы **.**Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом.

**Овощи. Холодная обработка овощей**.

Теоретические сведения .Значение овощей в питании человека.  Виды овощей, названия, цвет, форма, вкус. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Использование овощей для приготовления различных блюд и гарниров. Первичная обработка овощей: сортировка, мойка, нарезка. Общие сведения о формах нарезки овощей. Способы нарезки овощей для последующего приготовления соответствующих блюд. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки. Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики. Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка. Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики. Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей.  
 Механизация и обработка овощей в быту и на производстве. Организация рабочего места при холодной обработке овощей. Правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при холодной обработке овощей.

Практические работы **:** Сортировка, мытьё, очистка, промывание овощей. Положение левой руки при нарезке. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей различными формами. Мытьё посуды, инвентаря.

**Фрукты в рационе человека** Теоретические сведения .Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании . Холодная обработка фруктов. Формы нарезки фруктов. Экскурсия в магазин «Овощи-фрукты». Знакомство с различными видами фруктов.

Практические работы **:**Приготовление фруктового салата.

**Физиология питания**

Теоретические сведения .Питание как физиологическая потребность. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Режим питания. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Витамины, их виды. Роль витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в продуктах питания. Суточная потребность в витаминах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Режим питания, значение его соблюдения для человека. Составление режима питания школьника, рабочего на день.

Практические работы **:**Составление дневного рациона (меню на день) на основе пищевой пирамиды. Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

**Тепловая обработка овощей.**

Теоретические сведения .Варка, жарение, тушение, пассерование, запекание. Организация рабочего места при тепловой обработке овощей. Время варки овощей.

Практические работы*.* Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд. Картофель отварной, жареный, тушеный. Капуста тушеная. Лук пассерованный. Винегрет.

**Заготовка продуктов впрок**

Теоретические сведения .Осенние заготовки. Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы хранения и консервирования. Виды консервирования (замораживание, сушка, соление, квашение, мочение, консервирование сахаром, маринование, пастеризация), на чем они основаны. Технологические процессы перед консервированием: подготовка тары, первичная обработка плодов. Посуда и оборудование для консервирования: банки, крышки, закаточная машинка. Соблюдение санитарных норм. Правила безопасного труда при работе с горячими сиропами и маринадами, режущими инструментами, электрооборудованием. Правила безопасной работы с уксусной эссенцией. Условия и сроки хранения консервированных овощей и ягод. Кулинарное применение компотов, варенья, грибов в питании . Сохранность витаминов. Использование пищевых отходов. Первичная обработка капусты для дальнейшей заготовки. Посуда и оборудование для консервирования: разновидности посуды, крышек для квашения и консервирования капусты. Закаточная машина. Условия и сроки хранения квашеной, маринованной и консервированной капусты в пищу. Использование других видов овощей (моркови, лука, чеснока и др.) при заготовке капусты. Техника безопасности при заготовке капусты. Квашение капусты различными способами: с морковью, свеклой, клюквой, тмином.

Практические работы. Засолка капусты (классический способ). Квашение и консервирование капусты различными способами. Первичная обработка капусты для дальнейшей заготовки. Посуда и оборудование для консервирования: разновидности посуды, крышек для квашения и консервирования капусты.

Практические работы. Первичная обработка плодов перед консервированием. Подготовка тары. Консервирование огурцов. Консервирование помидоров. Компот из фруктов. Варка варенья. Подготовка банок и крышек для консервирования. Приготовление сиропа. Приготовление маринада. Стерилизация и укупорка банок. Замораживание овощей и зелени.

**Молоко и молочные продукты**

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Использование сухого молока.

Практические работы Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. Определение свежести молока.

**Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы**

Теоретические сведения .Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая. Признаки свежей и несвежей рыбы. Употребление рыбы для приготовления первых блюд. Употребление рыбы для приготовления вторых блюд. Первичная обработка рыбы. Оборудование и приборы для первичной обработки рыбы. Блюда из рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Варка рыбы. Жарение рыбы. Тушение, припускание. Время варки и жарения рыбы. Уха. Заправочные рыбные супы. Рыба жареная.

Практические работы. Обработка рыбы. Уха прозрачная. Рыбный суп заправочный (с рисом). Рыба жареная. Котлеты из рыбы.

**Бутерброды**

Теоретические сведения .Виды продуктов используемых для приготовления бутербродов. Обработка продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Простые, сложные, открытые, закрытые. Сладкие бутерброды. Способы хранения и приготовления бутербродов.

Практическая работа. Нарезка продуктов для бутербродов. Приготовление бутербродов.

**Салаты**

Теоретические сведения .Значение овощей в питании. Способы первичной обработки овощей для салатов. Способы обработки других продуктов, используемых в салатах. Нормы и время хранения готовых салатов и винегретов. Способы украшения готовых салатов. Способы и формы нарезки овощей для салатов. Требования к качеству и сроки хранения готовых салатов. Способы оформления салатов. Рецепты салатов.

Практические работы. Приготовление салатов и винегрета.

**Соусы**

Теоретические сведения .Значение соусов в кулинарии. Классификация соусов. Соусы на растительном масле, на уксусе. Технология приготовления соусов. Требования к качеству соусов. Способы подач соусов к столу. Пассерование муки для соусов. Приготовление и использование соусов к овощным блюдам (молочный, томатный, сметанный).

Практические работы. Соусы к обыкновенным блюдам: а) сметанный; б) томатный. Заправки для салатов и винегретов: а) из уксуса и растительного масла; б) из сметаны и уксуса.

**Первые блюда**

Теоретические сведения. Значение супов в питании человека .Виды супов. Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы. Прозрачные супы. Бульоны. Супы-пюре. Сладкие супы. Молочные супы. Рыбные, грибные супы. Оформление и подача супов. Условия и сроки хранения первых блюд. Время варки супов. Технология приготовления первых блюд.

Практические работы. Борщ. Щи. Рассольник. Рыбный суп. Молочный суп. Куриный бульон. Сладкий суп. Грибной суп. Холодный суп (окрошка). Суп полевой. Супы с крупами, макаронными изделиями.

**Блюда из овощей**

Теоретические сведения .Тепловая обработка овощей. Варка, жаренье, тушение, пассерование, запекание. Время варки, жаренья, тушения, пассерования и запекания овощей. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при тепловой обработке овощей. Организация рабочего места при тепловой обработке овощей. Правила варки, жарения, тушения и запекания овощей. Использование вареных овощей в качестве гарниров и закусок. . Технология приготовления блюд из овощей. Приготовление блюд из овощей

Практические работы. Блюда из овощей: Картофельное пюре . Драники из сырого картофеля. Зразы из картофеля с капустной начинкой. Жареный картофель. Рагу. Тушеная капуста. Отварной картофель. Запеченный картофель. Кабачки жареные. Пюре из тыквы.

**Третьи блюда. Горячие напитки**

Теоретические сведения.Кулинарная характеристика третьих блюд. Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд. Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд. Использование ягод в приготовлении третьих блюд. Первичная обработка фруктов и ягод при приготовлении компотов и киселей. Использование молока в приготовлении третьих блюд и горячих напитков. Кисель молочный. Кофе. Какао. Чай. Кисели фруктовые. Кисели ягодные. Компоты из свежих фруктов. Компоты их свежих ягод. Компот из сухофруктов. Кисель из концентратов. Условия, способы и сроки хранения готовых третьих блюд.

Практические работы*.* Компот из яблок. Компот из черники. Компот из сухофруктов. Кисель из варенья. Кисель из концентратов. Кисель молочный. Какао. Кофе. Чай.

**Блюда из круп.**

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества.

Практические работы*.*  Приготовление жидких, вязких, рассыпчатых каш.

**Блюда из макаронных изделий**

Теоретические сведения .Виды макаронных изделий, их значение в питании. Варка макаронных изделий, технология приготовления блюд. Посуда и приспособления для приготовления данных блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Определение качества блюд. Сроки хранения готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы*.*  Макароны отварные, макароны с овощами, сыром, макаронник.

**Блюда из бобовых**

Теоретические сведения .Виды бобовых, их значение в питании. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из бобовых. Посуда и приспособления для приготовления данных блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Определение качества блюд. Сроки хранения готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Практические работы*.*  Приготовление блюд из бобовых.

**Блюда из яиц**

Теоретические сведения .Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Практические работы*.* Определение свежести яиц .Яйца в крутую, всмятку, «в мешочек». Глазунья натуральная. Яичница с ветчиной. Омлеты.

**Сервировка стола**

Теоретические сведения. Понятие меню**.** Меню завтрака, обеда, полдника, ужина. Меню праздничного стола. Сервировка праздничного стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Правила приема гостей. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК. Сервировка праздничного стола. Составление меню.

**Мясо. Виды обработки мяса. Горячие блюда из мяса.**

Теоретические сведения. Виды мяса: говядина, свинина, баранина. Субпродукты, употребление в пищу. Домашняя птица. Употребление в пищу. Признаки свежего мяса, определение его качества по внешним признакам. Роль мясных продуктов в питании человека. Способы и приемы холодной обработки мяса, птицы и субпродуктов. Кулинарное использование мясных продуктов при приготовлении первых и вторых блюд. Способы тепловой обработки мяса и мясопродуктов. Сроки тепловой обработки. Сроки и способы приготовления мясных блюд. Технология приготовления блюд с мясом.

Практические работы*.* Приготовление мясных полуфабрикатов.Отваренное мясо Котлеты куриные. Плов. Рагу.

**Изделия из теста**

Теоретические сведения .Состав теста. Сорта муки. Качество муки. Хлебопекарные качества муки. Дрожжи. Сода. Определение качества дрожжей и других разрыхлителей. Другие продукты, используемые для приготовления теста: яйца, сахар, жиры, ароматизаторы. Виды теста: дрожжевое, пресное. Дрожжевое: опарное, безопарное, сдобное, слоеное. Пресное: жидкое, густое. Тесто для выпечки кондитерских изделий: бисквитное, песочное, заварное. Технология приготовления дрожжевого и пресного теста. Виды начинки для пирожков и пирогов. Технология приготовления дрожжевого и пресного теста. Инструменты, приспособления, посуда для приготовления теста и изделий из него. Требования к качеству и способы оформления пирожков, пирогов. Посуда, оборудование, инвентарь и специальные приспособления для изготовления кондитерских изделий. Устройство духового шкафа. Устройство миксера. Выпечка изделий. Оценка качества готовых изделий. Подача к столу. Техника безопасного труда при работе с тестом.

Практические работы. Приготовление начинок: из картофеля, капусты, яблок, рыбы, мяса. Пирожки из дрожжевого теста с картофелем и капустой. Сладкий пирог с яблоками. Блинчики. Оладьи. Вареники . Лапша домашняя, печенье. Булочки. Ватрушки.

**Детское питание**

Теоретические сведения .Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка. Нормы питания детей различных возрастов. Пищевая ценность детского питания. Соотношение продуктов животного и растительного происхождения в питании в зависимости от возраста ребенка. Роль молока и молочных продуктов в детском питании. Роль овощей, фруктов, ягод в обеспечении детского организма витаминами и минеральными солями. Режим питания и его влияние на усвояемость пищи. Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов в кулинарии для детей. Способы тепловой обработки продуктов, применяемых в детском питании: варка в жидкостях и на пару, запекание в духовом шкафу, тушение. Консистенция готовых блюд. Использование в детском питании фруктово-ягодных и овощных соков и пюре. Требования к качеству готовых блюд для детского питания. Сервировка детского стола.

Практические работы. Первичная обработка овощей и фруктов. Определение сроков годности детских консервов: рисовые каши (протертые), овощной суп (протертый), пудинг из курицы, зразы с рисом, манный пудинг с яблоками, запеканка творожная с сухофруктами. Кисель молочный.

**Диетическое питание**

Теоретические сведения . Диетическое питание как лечебный фактор при заболеваниях. Физиологические основы диетического питания. Влияние характера пищи на течение различных болезней. Режимы питания (щадящий, тренировочный, разгрузочный). Контроль качества продуктов для диетического питания. Характеристика наиболее распространенных диет. Особенности приготовления диетических блюд. Способы измельчения продуктов при первичной обработке (обрабатывание на терке, измельчение в мясорубке, дробление в кофемолке) и в процессе приготовления блюда (протирание, выбивание). Особые требования хранения и подачи к столу блюд диетического питания.

Практические работы. Приготовление диетических блюд.

**Вегетарианское питание**

Теоретические сведения.Основные принципы рационального питания. Роль растительных и животных жиров в рациональном питании. Специфика вегетарианства как системы питания. Возможность применения вегетарианского питания в зависимости от возраста, пола, образа жизни, характера работы, состояния здоровья человека и климатических условий. Распределение продуктов по приемам пищи в течении суток при вегетарианском питании.

Практические работы*.* Составить меню вегетарианского завтрака, обеда, ужина. Бутерброд с кабачковой икрой и маслом. Салат из картофеля и зеленого горошка. Суп картофельный с крупой. Борщ с черносливом. Котлеты рисовые . Омлет с зеленью.

**Кухня народов**

Теоретические сведения .Особенности питания разных народов России Особенности в питании людей разных национальностей. Продукты, чаще других используемые в пище людей разных национальностей. Особенности русской кухни. Особенности украинской кухни. Особенности белорусской кухни. Кухня мусульманских народов (татарская, узбекская).

Практические работы. Щи кислые (русская кухня). Мясо в горшочках (русская кухня). Борщ украинский с галушками. Драники (белорусская кухня). Плов (узбекская кухня). Чак-чак (татарская кухня). Блины русские.

**Общие сведения по охране труда**

Теоретические сведения .Основы трудового законодательства. Основные трудовые правила и обязанности рабочих. Трудовой договор. Заключение договора. Расторжение договора. Трудовая дисциплина. Рабочее время. Медицинский осмотр. Время отдыха. Отпуска. Труд молодежи. Заработная плата. Оплата отпусков. Оплата больничных листов. Оплата в праздничные дни. Премии и надбавки.

**6. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

1. Оборудование, посуда, инвентарь.

2.Комплект плакатов, инструкционно- технологические карты.

3. Кулинарные книги.

4.Презентации.

.

**Приложение № 1**

**Календарно-тематическое планирование**

**«Технология ( кулинария)» 5 класс 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  № | Раздел, тема  (с указанием количества часов) | час  час | | характеристика деятельности обучающихся | Дата дата | | |
| план | | Ф факт |
|  | | | | | | | |
| 1-2  1-2 | Вводн Вводное занятие | 2  2  2  2 | | Знакомятся с назначением труда в жизни человека и в обществе, с профессией повар. Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год и четверть, обязанностями дежурного, с правилами поведения в мастерской. Работа с дополнительной литературой по кулинарии. Просмотр презентации с последующим обсуждением  повар.  презен |  | |  |
| **Кухонное оборудование, его назначение 6 час.** | | | | | | | |
| 3-4  3-4 | Место приготовления пищи прии | 22  2 | | Знакомятся с местом для приготовления пищи и оборудованием на кухне. Правилами хранения продуктов в холодильнике и без него. |  | |  |
| 5-8 | Назначение посуды, инвентаря. | 4 | | Изучают назначение кухонной, столовой, чайной посуды, приспособлений и инвентаря. Отгадывают загадки о посуде. Заполняют таблицу « Назначение кухонной посуды». Рассматривают посуду, инвентарь. Классифицируют по группам.  Отвечают на вопросы. |  | |  |
| **Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма**  **1 час** | | | | | | | |
| 9 | Техника безопасности при приготовлении пищи | 1 | | Изучают инструкции по технике безопасности с плитой, горячими жидкостями, режущими инструментами. Записывают в тетрадь материал по ТБ. Рассказывают правила ТБ. Расписываются в журнале по ТБ. Учатся, как оказать первую помощь при порезах и ожогах. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  | |  |
| **Санитарно-гигиенические требования 1 час.** | | | | | | | |
| 10 | Правила гигиены при приготовлении пищи | 1 | | Изучают правила личной гигиены при приготовлении пищи. Сроки хранения и правила хранения продуктов. Содержание в чистоте рабочего места. |  | |  |
| **Блюда из овощей 8 час.** | | | | | | | |
| 11-12 | Виды овощей. Обработка овощей | 2 | | Повторяют виды овощей. Отгадывают загадки. Работа в рабочей тетради: рисуют овощи. Изучают первичную обработку овощей. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  | |  |
| 13-14 | Приготовление пюре | 2 | | Изучают технологию приготовления пюре из картофеля. Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | |  |
| 15 | Контрольная работа | 1 | | Выполняют задания контрольной работы |  | |  |
| 16 | Приготовление жареного картофеля | 1 | | Изучают технологию приготовления жареного картофеля. Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| 17-18 | Приготовление рагу | 2 | | Изучают технологию приготовления рагу. Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| **Блюда из круп 8 час.** | | | | | | | |
| 19-20 | Виды круп. Подготовка их к варке. | 2 | | Слушают рассказ учителя о различных видах круп, их названии и характерных признаках. Рассматривают образцы круп, запоминают названия и из каких зерновых культур её изготавливают. Заполняют карточки « Крупы и каши». Вычерчивают в тетради таблицу  « Виды круп», заполняют её после анализа и сравнения круп. Знакомятся с правилами подготовки круп к варке, с общими правилами приготовления каш.  Записывают в тетрадь инструкцию. |  | |  |
| 21-22 | Жидкие и вязкие каши | 2 | | Изучают технологию приготовления вязких и жидких каш: манная, ячневая, рисовая. Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| 23-24 | Рассыпчатые каши. | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления рассыпчатых каш. Читают текст ИТК, составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюд. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  | |  |
| 25-26 | Приготовление гречневой каши | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | |  |
| **Первые блюда 10 час.** | | | | | | | |
| 27-28 | Виды супов. Рецепты приготовления супов | 2 | | Изучают виды супов, знакомятся с рецептурами приготовления супов. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  | |  |
| 29-30 | Приготовление борща | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| 31 | Контрольная работа | 1 | | Выполняют задания контрольной работы |  | |  |
| 32 | Приготовление щей | 1 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| 33-34 | Приготовление супа с макаронными изделиями | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| 35-36 | Приготовление супа с крупой | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| **Молоко и молочные продукты 4 час.** | | | | | | | |
| 37-38 | Молоко и молочнокислые продукты. | 1 | | Знакомятся со значением молока и молочнокислых продуктов питания в жизни человека. Изучают технологию приготовления блюд из них. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  | |  |
| 39-40 | Приготовление блюд из молока и молочно- кислых продуктов | 1 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | |  |
| **Блюда из макаронных изделий 4 час.** | | | | | | | |
| 41-42 | Виды макаронных изделий | 2 | | Записывают в таблицу классификацию видов макаронных изделий.  Рассматривают образцы макаронных изделий , делят их по видам. Изучают виды варки макаронных изделий, сравнивают, делают выводы |  | |  |
| 43-44 | Приготовление отварных макарон | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | |  |
| **Салаты 4 час.** | | | | | | | |
| 45-46 | Рецепты салатов | 2 | | Знакомятся с видами салатов, правилами их приготовления. Просмотр презентации с последующим обсуждением. Запись рецептов. |  | |  |
| 47-48 | Приготовление винегрета | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | |  |
| **Третьи блюда. Горячие напитки 4 час.** | | | | | | |  |
| 49-50 | Горячие и холодные напитки | 2 | | Знакомятся с видами напитков. Просмотр презентации  « Напитки» Отгадывают загадки о напитках. Записывают информацию в тетрадь. Заполнение таблицы  « Напитки». Рассматривают образцы. Слушают информацию о истории возникновения чая, кофе, какао. Знакомятся с видами чая. Записывают способы заваривания чая, работают с инструкцией « заваривание чая». Подбирают посуду для чаепития. Сервируют стол для чаепития. Заваривают чай. |  | |  |
| 51 | Контрольная работа | 1 | | Выполняют задания контрольной работы |  | |  |
| 52 | Приготовление напитков. | 1 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | |  |
| **Изделия из теста 6 час.** | | | | | | | |
| 53-54 | Виды теста | 2 | Знакомятся с видами теста, способами приготовления дрожжевого теста. Просмотр презентации с последующим обсуждением. Запись рецептов. Работают с дополнительной литературой | |  | |  |
| 55-56 | Приготовление изделий из дрожжевого теста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | |  |
| 57-58 | Приготовление изделий из бездрожжевого теста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | |  |
| **Повторение 8 час.** | | | | | | | |
| 59-60 | Повторение | 2 | Повторение изученного материала. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. | |  |  | |
| 61-62 | Практическое повторение | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | |  |  | |
| 63-64 | Практическое повторение | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | |  |  | |
| 65-66 | Практическое повторение | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | |  |  | |
| 67 | Контрольная работа | 1 | Выполняют задания контрольной работы | |  |  | |
| 68 | Итоговое занятие. | 1 | Подведение итогов работы за год | |  |  | |

**Календарно-тематическое планирование**

**«Технология ( кулинария)» 6 класс 204 час.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел, тема  (с указанием количества часов) |  | Характеристика деятельности обучающихся | Дата | |
| план | факт |
| **Вводное занятие (2 час.)** | | | | | |
| 1-2 | Вводное занятие | 2 | Знакомятся с назначением труда в жизни человека и в обществе, с профессией повара.  Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год и четверть, обязанностями дежурного, с правилами поведения в мастерской  Рассматривают учебники и литературу по кулинарии. Оформляют тетради. Просмотр презентации с последующим обсуждением |  |  |
| **Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии. Предупреждение травматизма. ( 2 час.)** | | | | | |
| 3-4 | Техника безопасности и охрана труда | 2 | Изучают инструкции по технике безопасности с плитой, горячими жидкостями, режущими инструментами. Записывают в тетрадь материал по ТБ. Рассказывают правила ТБ. Расписываются в журнале по ТБ. Учатся, как оказать первую помощь при порезах и ожогах. Просмотр презентации с последующим обсуждением |  |  |
| **Санитарно- гигиенические требования (6 час.)** | | | | | |
| 5-6 | Правила личной гигиены | 2 | Изучают правила личной гигиены, записывают инструкцию по правилам личной гигиены в тетрадь. Записывают правила организации рабочего места. |  |  |
| 7-8 | Гигиена приготовления пищи | 2 | Слушают и запоминают информацию о соблюдении санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд. Читают текст, отвечают на вопросы. Выполняют задание в тетради. |  |  |
| 9-10 | Здоровое питание- советы и правила | 2 | Записывают правила и советы здорового питания. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  |  |
| **Кухонное оборудование, его назначение** (**16 час.)** | | | | | |
| 11-12 | Место приготовления пищи | 2 | Слушают рассказ учителя о кухне, оборудование.  Экскурсия в кухонную зону, рассматривают оборудование, отвечают на вопросы.  Рассказывают, какие кухни у них дома. Заполняют таблицу « Назначение оборудования и мебели» |  |  |
| 13-14 | Кухонная посуда | 2 | Слушают рассказ учителя о кухонной посуде с демонстрацией примеров. Отгадывают загадки о посуде. Читают текст. Записывают материал в тетради. Заполняют таблицу « Назначение кухонной посуды». Рассматривают образцы.  Отвечают на вопросы. |  |  |
| 15-16 | Столовая посуда | 2 | Слушают рассказ учителя о столовой посуде с демонстрацией примеров. Отгадывают загадки о посуде. Читают текст. Записывают материал в тетради. Заполняют таблицу « Назначение столовой посуды». Рассматривают образцы.  Отвечают на вопросы. |  |  |
| 17-18 | Чайная посуда | 2 | Слушают рассказ учителя о чайной посуде с демонстрацией примеров. Читают текст. Записывают материал в тетради. Заполняют таблицу « Назначение чайной посуды». Рассматривают образцы. Сравнивают посуду, делают вывод . Отгадывают загадки о посуде.  Отвечают на вопросы. |  |  |
| 19-20 | Инструменты и приспособления | 2 | Слушают рассказ учителя об использовании инструментов и приспособлений для приготовления блюд с демонстрацией примеров.  Рассматривают образцы, картинки с изображением инструментов. Заполняют таблицу  « Назначение инструментов и приспособлений»  Отвечают на вопросы. |  |  |
| 21-22 | Правила ухода за посудой | 2 | Знакомятся с правилами ухода за посудой. Осознанно читают текст инструкции.  Записывают в тетрадь. Рассматривают образцы средств ухода за посудой: жидкие, порошкообразные, гелеобразные. Сравнивают, читают инструкции пользования. Подбирают необходимые средства. Чистят, моют посуду. |  |  |
| 23-24 | Кухонные электроприборы | 2 | Знакомятся с назначением кухонных электроприборов, их правилами работы. Рассматривают электроприборы.  Заполняют таблицу. |  |  |
| 25-26 | Весовое оборудование | 2 | Знакомятся с правилами эксплуатации весов, правила взвешивания продуктов. |  |  |
| Основные продукты питания (6 часов) | | | | | |
| 27-28 | Виды продуктов питания | 2 | Представление о значении питания в жизни человека, использовании растительной и животной пищи для приготовления пищи.  различать продукты питания разных групп: овощи, фрукты, молочные, мучные, мясные, рыбные продукты. Крупы, кондитерские изделия;  Определение видов продуктов питания( по образцам). |  |  |
| 29-30 | Продукты растительного происхождения | 2 | Знакомство с использованием растительной пищи для приготовления блюд. Работа в тетради. |  |  |
| 31-32 | Продукты и животного происхождения | 2 | Знакомство с использованием животной пищи для приготовления блюд. Работа в тетради. |  |  |
| **Овощи. Холодная обработка овощей ( 32 час)** | | | | | |
| 33-34  35-36 | Виды овощей | 4 | Повторяют виды овощей, содержание в них полезных веществ.  Определяют качество овощей. Рассматривают натуральные образцы. Классифицируют их по видам. Читают тексты о истории овощей. Записывают в тетрадь классификацию овощей.  Приклеивают в тетрадь картинки с изображением овощей, раскрашивают их. Отвечают на вопросы.  Отгадывают загадки, решают кроссворд. Просмотр презентации с последующим обсуждением |  |  |
| 37-42 | Обработка клубнеплодов. Нарезка, кулинарное использование | 6 | Слушают информацию о правилах обработки клубнеплодов и сохранение в них полезных веществ. Записывают терминологию, последовательность обработки, Запоминают её. делают выводы и обобщения. Обрабатывают картофель.  Слушают информацию о формах нарезки картофеля.  Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия форм нарезок картофеля и их кулинарное использование. Нарезают картофель простыми формами нарезки. Заучивают названия форм нарезок. Просмотр презентации с последующим обсуждением |  |  |
| 43-44 | Контрольная работа ( 1 чет.) | 2 | Выполняют задания |  |  |
| 45-48 | Обработка корнеплодов.Нарезка, кулинарное использование | 4 | Слушают информацию о правилах обработки клубнеплодов и сохранение в них полезных веществ. Записывают последовательность, делают выводы и обобщения. Обрабатывают морковь, свеклу.  Слушают информацию о формах нарезки корнеплодов. Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия форм нарезок моркови и свеклы и их кулинарное использование. Нарезают морковь и свеклу простыми формами нарезки. Заучивают названия форм нарезок. |  |  |
| 49-52 | Обработка капустных овощей. Нарезка, кулинарное использование | 4 | Слушают информацию о правилах обработки капустных овощей и сохранение в них полезных веществ. Записывают последовательность, делают выводы и обобщения. Обрабатывают капусту.  Слушают информацию о формах нарезки капусты. Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия форм нарезок капусты и их кулинарное использование. Нарезают капусту простыми формами нарезки. Заучивают названия форм нарезок. |  |  |
| 53-54 | Обработка лука. Нарезка, кулинарное использование овощей. | 2 | Слушают информацию о правилах обработки луковых овощей и сохранение в них полезных веществ. Записывают последовательность, делают выводы и обобщения. Обрабатывают лук. |  |  |
| 55-58 | Обработка плодовых овощей. Нарезка, кулинарное использование | 4 | Слушают информацию о правилах обработки плодовых овощей и сохранение в них полезных веществ. Записывают последовательность, делают выводы и обобщения. Обрабатывают тыкву и кабачки, томаты, перцы.  Слушают информацию о формах нарезки плодовых. Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия форм нарезки плодовых овощей и их кулинарное использование. Нарезают плодовые простыми формами нарезки. Заучивают названия форм нарезок |  |  |
| 59-60 | Обработка зелени. Нарезка, кулинарное использование | 2 | Слушают информацию о правилах зелени. Записывают последовательность, делают выводы и обобщения. Обрабатывают зелень. |  |  |
| 61-62 | Сложные формы нарезки | 2 | Слушают информацию о сложных формах нарезки овощей. Рассматривают инструменты. Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия сложных форм нарезок и их кулинарное использование. Заучивают названия форм нарезок. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  |  |
| 63-64 | Повторение | 2 | Повторяют материал по теме: работают с карточками, тестами, отгадывают загадки, решают кроссворды. |  |  |
| **Физиология питания (14 час.)** | | | | | |
| 65-66 | Роль пищи для организма человека | 2 | Слушают информацию о значении питания в жизни человека, видах продуктов питания. Просмотр презентации с последующим обсуждением. Записывают информацию в тетрадь. |  |  |
| 67-70 | Основные продукты питания. | 4 | Слушают информацию о растительной и животной пище. Смотрят презентацию.  Чертят в тетради таблицу и вписывают в нее названия продуктов. Рассматривают образцы разных видов продуктов питания. Классифицируют их по видам. |  |  |
| 71-72 | Состав продуктов питания | 2 | Слушают информацию о пищевых веществах: белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах, воде, их содержание в продуктах. Просмотр презентации «Состав продуктов питания». Разделяют продукты питания на полезные и вредные: игра « Полезно или вредно?» Работают с картой « Значение продуктов питания для здоровья человека»  Заполняют таблицу « Питательные вещества». Разгадывают загадки, кроссворд. |  |  |
| 73-74 | Процесс пищеварения | 2 | Слушают информацию о процессе пищеварения. Просмотр презентации. Делают записи в тетради. |  |  |
| 75-76 | Режимы питания | 2 | Изучение режимов питания для разных групп населения.  Чтение и запись рецептов блюд, соответствующих принципам раци­онального питания.  Чтение надписей на упаковках продуктов, определение их пользы для здоровья.  Делают записи в тетради. |  |  |
| 77-78 | Повторение | 2 | Повторяют материал по теме: работают с карточками, тестами, отгадывают загадки, решают кроссворды. |  |  |
| **Сервировка стола. ( 10 час.)** | | | | | |
| 79-80 | Правила составления меню | 2 | Слушают информацию о правилах составления меню: понятие меню, свойства меню( разнообразие, чередование и сочетание продуктов) Изучают примерное меню. Читают текст. Делают записи в тетради. |  |  |
| 81-82 | Составление меню на день | 2 | Работают с дополнительной литературой: чтение рецептов. Составляют меню завтрака, обеда, ужина. Делают записи в тетради. Отчет о работе. |  |  |
| 83-84 | Правила сервировки стола | 2 | Слушают информацию о правилах сервировки стола, использование посуды. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  |  |
| 85-86 | Сервировка стола | 2 | Подбирают посуду и приборы для сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Сервируют стол, отчитываются по работе. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  |  |
| 87-88 | Правила поведения за столом | 2 | Слушают информацию о правилах поведения за столом. Читают памятки. Записывают в тетрадь.  Отвечают на вопросы. Просмотр презентации.  Обсуждают, делают выводы. |  |  |
| **Тепловая обработка овощей (6 час.)** | | | | | |
| 89-90 | Значение тепловой обработки продуктов | 2 | Слушают информацию о значение тепловой обработки продуктов. Записывают содержание таблицы:  « Положительное и отрицательное влияние тепловой обработки продуктов.» |  |  |
| 91-92 | Основные виды тепловой обработки | 2 | Слушают учителя, усваивают информацию.  Заучивают названия основных видов тепловой обработки, повторяют по памяти определения. Выполняют тестовые задания.  Отваривают овощи, припускают морковь, варят овощи на пару, жарят овощи. |  |  |
| 93-94 | Контрольная работа 2 чет. | 2 | Выполняют задания контрольной работы. |  |  |
| **Супы (56 час.)** | | | | | |
| 95-96 | Классификация супов | 2 | Слушают информацию о значении супов в питании человека. Записывают классификацию супов.  Отгадывают загадки. Просмотр презентации с последующим обсуждением. |  |  |
| 97-98 | Общие правила приготовления супов | 2 | Слушают учителя, усваивают информацию .Читают текст об общих правилах приготовления супов, запоминают, пересказывают текст. Записывают в тетрадь. |  |  |
| 99-102 | Виды бульонов | 4 | Слушают информацию о видах бульонов. Читают текст. Записывают общие правила приготовления бульонов. Составляют план приготовления мясо- костного, мясного, куриного, рыбного, грибного бульона. |  |  |
| 103-106 | Технология приготовления щей | 4 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления щей. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы. |  |  |
| 107-110 | Приготовление щей | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 111-114 | Технология приготовления борща | 4 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления борща. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  |  |
| 115-118 | Приготовлениеборща | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 119-120 | Приготовление рассольника ленинградского | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 121-122 | Приготовление рассольника домашнего | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 123-124 | Технология приготовления супов- пюре | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы. |  |  |
| 125-128 | Приготовление супов- пюре | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 129-130 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал: составляют планы приготовления, выполняют тестовые задания. Повторение изученного материала. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| 131-132 | Технология приготовления картофельного супа с крупой | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Отвечают на вопросы |  |  |
| 133-134 | Приготовление картофельного супа с крупой | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 135-136 | Технология приготовления картофельного супа с макаронными изделиями | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Отвечают на вопросы |  |  |
| 137-138 | Приготовление картофельного супа с макаронными изделиями | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 139-140 | Технология приготовления картофельного супа с бобовыми | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Отвечают на вопросы |  |  |
| 141-142 | Приготовление картофельного супа с бобовыми | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 143-144 | Технология приготовления молочных супов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Отвечают на вопросы |  |  |
| 145-146 | Приготовление молочного супа с вермишелью | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 147-148 | Повторение | 2 | Повторяют материал: составляют план приготовления блюда, работают с тестовыми заданиями. |  |  |
| 149-150 | Контрольная работа | 2 | Выполняют задания. |  |  |
| Блюда из овощей (26 час.) | | | | | |
| 151- | Значение овощных блюд в питании человека. | 1 | Слушают информацию о значении блюд из овощей. Читают текст, записывают в тетради. Просматривают дополнительную литературу, читают рецепты из овощей. |  |  |
| 152 | Классификация блюд из овощей | 1 | Слушают информацию о классификации блюд из овощей.  Чертят таблицу и заносят в нее классификацию блюд из овощей по способу тепловой обработки. |  |  |
| 153-154 | Припущенные блюда из овощей | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления припущенных овощей. Читают текст ИТК, составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  |  |
| 155-156 | Приготовление припущенных овощей | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 157-158 | Картофельное пюре | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления отварных блюд из овощей. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Читают рецепты блюд из овощей. Отвечают на вопросы |  |  |
| 159-160 | Приготовлениекартофельного пюре | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 161-162 | Приготовлениекартофельного пюре с морковью | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 163-164 | Жареные блюда из овощей | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления жареных блюд из овощей. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Читают рецепты блюд из овощей. Отвечают на вопросы |  |  |
| 165-166 | Приготовление жареного картофеля | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 167-168 | Приготовление дранников | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 169-170 | Тушеные и запеченные блюда из овощей | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления тушеных и запеченных блюд из овощей. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Читают рецепты блюд из овощей. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  |  |
| 171-174 | Приготовление тушеных блюд из овощей | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 175-176 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал .Выполняют тестовые задания. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| Соусы. 8 час. | | | | | |
| 177-178 | Соус томатный | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления,  Выполняют практическую работу |  |  |
| 179-180 | Соус молочный и сметанный | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления  Выполняют практическую работу |  |  |
| 181-182 | Салатная заправка | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления. Выполняют практическую работу |  |  |
| 183-184 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал |  |  |
| **Практическое повторение 20 час** | | | |  |  |
| 186-200 | Практическое повторение | 16 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 201-202 | Контрольная работа | 2 | Выполняют задания контрольной работы |  |  |
| 203-204 | Итоговое занятие | 2 | Слушают учителя о результатах деятельности в течение года. Подводят итоги своей деятельности. |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**«Технология ( кулинария)» 7 класс - 272ч.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел, тема  (с указанием количества часов) | |  | | Характеристика деятельности обучающихся | | Дата | | |
| план | | | факт | | | |
| **Повторение (14час.)** | | | | | | | | | |
| 1-2 | | Вводное занятие | 2 | | | Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год. Повторяют правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии, первой помощи при ожогах и порезах.  Повторяют обязанности дежурного по классу.  Повторяют инструкции по технике безопасности с плитой, горячими жидкостями, режущими инструментами |  | | |  | | | |
| 3-4 | | Санитария и гигиена | 2 | | | Повторяют общие правила санитарии и гигиены, санитарных требований к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Записывают правила мытья посуды ручным способом и применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.  Выбирают средства для мытья посуды. |  | | |  | | | |
| 5-6 | | Назначение посуды, инвентаря. | 2 | | | Повторяют назначение кухонной, столовой, чайной посуды, приспособлений и инвентаря. Отгадывают загадки о посуде. Заполняют таблицу « Назначение кухонной посуды». Рассматривают  Картинки с изображением посуды, инвентаря. Классифицируют по группам.  Отвечают на вопросы. |  | | |  | | | |
| 7-8 | | Обработка овощей | 2 | | | Повторяют последовательность обработки овощей. Нарезают овощи простыми формами нарезки. Отгадывают загадки об овощах. |  | | |  | | | |
| 9-10 | | Приготовление блюд из овощей | 2 | | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят соус с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | | | |
| 11-14 | | Технология приготовления супов | 4 | | | Повторяют технологию приготовления супов. Выполняют тестовые задания. Составляют план приготовления. Рассчитывают цену блюда. |  | | |  | | | |
| **Заготовка продуктов впрок. (22 час.)** | | | | | | | | | |
| 15-16 | | Способы заготовки продуктов. | 2 | | | Слушают беседу о роли продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства., о видах заготовок : консервирование, соленье, Записывают правила сбора и хранения урожая. Изучают и запоминают способы сохранения продуктов питания( сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, маринование, засолка, квашение, замораживание). Записывают информацию. |  | | |  | | | |
| 17-18 | | Требования к овощам, ягодам, фруктам для приготовления консервов | 2 | | | Слушают информациюо требовании к овощам, ягодам, фруктам для приготовления консервов.  Чертят таблицу и заполняют её : «Требования к овощам, ягодам, фруктам и зелени» |  | | |  | | | |
| 19-20 | | Подготовка банок для консервирования | 2 | | | Слушают информацию об использовании тары, подготовке банок, крышек для консервирования.  Записывают правила подготовки.  Моют, чистят, стерилизуют банки, крышки. |  | | |  | | | |
| 21-22 | | Сушка и замораживание зелени и овощей. | 2 | | | Слушают информацию о способах заготовки зелени, овощей, фруктов и ягод способом сушки и замораживания. Записывают рецепты.  Нарезают зелень и овощи, раскладывают для сушки и замораживания. |  | | |  | | | |
| 23-24 | | Рецепты приготовления консервированных помидор | 2 | | | Слушают информацию о консервирования, виды маринадов. Заполняют таблицу: Виды маринадов.  Читают кулинарные книги, записывают рецепты приготовления консервированных помидор. |  | | |  | | | |
| 25-26 | | Рецепты приготовления консервированных огурцов | 2 | | | Слушают информацию о консервирования, виды маринадов. Заполняют таблицу: Виды маринадов.  Читают кулинарные книги, записывают рецепты приготовления консервированных огурцов. |  | | |  | | | |
| 27-28 | | Консервирование помидор и огурцов | 2 | | | Чтение рецепта, подбор продуктов по рецепту. Подготовка рабочего места, инструментов и посуды |  | | |  | | | |
| 29-30 | | Правила варки варенья | 2 | | | Слушают информацию о правилах варки варенья.  Читают кулинарные книги, записывают рецепты приготовления варенья. |  | | |  | | | |
| 31-32 | | Приготовление варенья | 2 | | | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят варенье по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  | | | |
| 33-35 | | Повторение | 3 | | | Повторяют изученный материал по теме. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  | | |  | | | |
| 36 | | Проверочная работа | 1 | | | Выполняют задания проверочной работы |  | | |  | | | |
| **Основные продукты питания(14часов)** | | | | | | | | | |
| 37-38 | | Хранение продуктов питания | 2 | | | Получают знания о режимах хранения продуктов  ( сыпучих, овощей, консервов, скоропортящихся продуктов). Записывают информацию в тетрадь.  Выполняют задания по карточкам. |  | | |  | | |
| 39-40 | | Хранение готовой продукции | 2 | | | Работают с таблицей. Записывают сроки хранения продуктов и готовой пищи. Изучают оборудование для хранения пищи. |  | | |  | | |
| 41-42 | | Правила хранения продуктов в холодильнике | 2 | | | Получают знания о назначение и эксплуатации холодильника. Записывают правила пользования холодильником. Рассматривают образцы продуктов, располагают их в холодильнике. Работают по карточкам-заданиям. |  | | |  | | |
| 43-44 | | Уход за холодильником | 2 | | | Практическая работа: мытье холодильника, соблюдая правила |  | | |  | | |
| 45-46 | | Способы выбора продуктов | 2 | | | Получают знания об определения срока годности продуктов по дате изготовления, внешнему виду, запаху. Делают записи в тетради.  Определяют срок годности продуктов по надписи на упаковке, по внешнему виду, запаху. Делают выводы. |  | | |  | | |
| 47-48 | | Определение качества продуктов | 2 | | | Определяют срок годности продуктов по надписи на упаковке, по внешнему виду, запаху. Делают выводы. |  | | |  | | |
| 49-50 | | Повторение | 2 | | | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  | | |  | | |
| **Соусы ( 10 час.)** | | | | | | | | | |
| 51-52 | | Соусы с мукой | | 2 | | Слушают информацию о технологии соусов с мукой. Читают текст ИТК, составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 53-54 | | Приготовление соусов с мукой | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят соус с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 55-56 | | Соусы без муки | | 2 | | Слушают информацию о технологии соусов без муки. Читают текст ИТК, составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 57-58 | | Приготовление соусов без муки | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят соус с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 59-60 | | Контрольная работа | | 2 | | Выполняют задания |  | | |  | |
| **Практическое повторение ( 10 час.)** | | | | | | | | | |  | |
| 61-70 | | Практическое повторение | | 10 | | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| **Блюда из круп (22 час.)** | | | | | | | | | |
| 71-72 | | Виды круп | | 2 | | Слушают рассказ учителя о различных видах круп, их названии и характерных признаках. Рассматривают образцы круп, запоминают названия и из каких зерновых культур её изготавливают. Заполняют карточки « крупы и каши». Вычерчивают в тетради таблицу  « Виды круп», заполняют её после анализа и сравнения круп. |  | | |  | |
| 73-74 | | Общие правила приготовления каш. | | 2 | | Знакомятся с правилами подготовки круп к варке, с общими правилами приготовления каш.  Записывают в тетрадь инструкцию. |  | | |  | |
| 75-76 | | Рассыпчатые каши | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления рассыпчатых каш. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 77-80 | | Приготовление рассыпчатой каши | | 4 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 81-82 | | Вязкие каши | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления вязких каш. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь. Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 83-84 | | Приготовление вязких каш | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 85 | | Жидкие каши | | 1 | | Слушают информацию о технологии приготовления жидких каш. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 86 | | Приготовление жидких каш. | | 1 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 87-88 | | Блюда из каш. | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из каш. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь. Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 89-90 | | Приготовление блюд из каш. | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 91-92 | | Контрольная работа | | 2 | | Выполняют задания |  | | |  | |
| **Блюда из бобовых (6 час.)** | | | | | | | | | |
| 93 | | Виды бобовых | | 1 | | Слушают рассказ учителя о различных видах бобовых, их названии и характерных признаках. Рассматривают образцы бобовых, запоминают названия . Вычерчивают в тетради таблицу « Виды бобовых», заполняют её после анализа и сравнения бобовых. |  | | |  | |
| 94 | | Технология приготовления блюд из бобовых | | 1 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из бобовых. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 95-98 | | Приготовление блюд из бобовых | | 4 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| **Фрукты в рационе человека 10 час.** | | | | | | | | | |
| 99-100 | | Виды фруктов | | 2 | | Беседа о значении фруктов в питании человека, питательная ценность фруктов. Чтение информации о фруктах. Загадки, кроссворды, рисование фруктов. |  | | |  | |
| 101-102 | | Технология приготовления блюд из фруктов | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из фруктов. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.Повторяют последовательность приготовления блюда. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы |  | | |  | |
| 103-106 | | Приготовление блюд из фруктов | | 4 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  | |
| 107-108 | | Повторение | | 2 | | Повторяют изученный материал |  | | |  | |
| **Блюда из макаронных изделий (18 час**.) | | | | | | | | | |
| 109-110 | | Виды макаронных изделий. | | 2 | | Записывают в таблицу классификацию видов.  Рассматривают образцы макаронных изделий , делят их по видам | |  | | |  | |
| 111-112 | | Варка макаронных изделий | | 2 | | Изучают виды варки макаронных изделий, сравнивают, делают выводы | |  | | |  | |
| 113-114 | | Приготовление макарон с овощами | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 115-116 | | Технология приготовления макаронника. | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы | |  | | |  | |
| 117-118 | | Приготовление макаронника | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 119-120 | | Приготовление вермишели с маслом | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 121-122 | | Технология приготовления макарон запеченных с сыром | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы | |  | | |  | |
| 123-124 | | Приготовление макарон запеченных с сыром | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 125-126 | | Контрольная работа | | 2 | | Выполняют задания | |  | | |  | |
| **Практическое повторение (10 час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 127-136 | | Практическое повторение | | 10 | | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | |  | |
| **Супы 22 час.** | | | | | | | | | | | | |
| 137-138 | | Общие правила приготовления супов | | 2 | | Повторяют общие правила приготовления супов. Записывают в тетрадь. Отгадывают загадки . Работают с тестами. | |  | | |  | |
| 139-140 | | Технология приготовления супа крестьянского | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь. Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы | |  | | |  | |
| 141-142 | | Приготовление супа крестьянского | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 143-144 | | Технология приготовления супа « лапша- домашняя» | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления блюда. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы | |  | | |  | |
| 145-146 | | Приготовление супа « лапша домашняя» | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 147-148 | | Сладкие супы | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления сладких супов. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 149-150 | | Холодные супы | | 2 | | Слушают информацию о технологии приготовления холодных супов. Читают текст ИТК., составляют план приготовления, записывают в тетрадь.  Смотрят презентацию. Отвечают на вопросы. | |  | | |  | |
| 151-152 | | Супы из концентратов. | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 153-154 | | Супы- пюре | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 155-156 | | Рыбные супы | | 2 | | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| 157-158 | | Повторение | | 2 | | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. | |  | | |  | |
| **Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы (10 час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 159-160 | | Основные семейства рыб | | 2 | | Слушают информацию о видах рыбы, деление рыбы по размерам, правилах оттаивания мороженой рыбы. Записывают алгоритм. Записывают информацию в тетради. | |  | | |  | |
| 161-162 | | Обработка чешуйчатой рыбы | | 2 | | Рассматривают иллюстрации последовательности обработки рыбы, записывают последовательность, обрабатывают чешуйчатую рыбу. | |  | | |  | |
| 163-164 | | Приготовление рыбных полуфабрикатов | | 2 | | Записывают последовательность приготовления и кулинарное использование рыбных полуфабрикатов. Рассматривают иллюстрации. Записывают виды панировок. Готовят натуральные полуфабрикаты кругляшом из непластованной рыбы. | |  | | |  | |
| 165-166 | | Котлетная масса и полуфабрикаты из неё. | | 2 | | Работают с текстом учебника. Составляют таблицу « Виды полуфабрикатов из котлетной массы». Организуют взаимопроверку. Делают выводы. Выполняют тестовые задания.  Готовят котлетную массу из чешуйчатой рыбы с контрольной обжаркой котлет. | |  | | |  | |
| 167-168 | | Повторение | | 2 | | Повторяют изученный материал по темам | |  | | |  | |
| Практическое повторение ( 10 час) | | | | | | | | | | | | |
| 169-178 | | Практическое повторение | | 10 | | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | |  | | |  | |
| **Мясо. Виды обработки мяса. Горячие блюда из мяса (10час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 179-180 | | Основные ткани мяса | | 2 | | Слушают рассказ учителя о пищевом продукте: полезные питательные свойства. Заполняют таблицу « Основные ткани мяса». | |  | | |  | |
| 181-182 | | Обработка мороженого мяса | | 2 | | Записывают алгоритм размораживания мяса.  Просмотр презентации. | |  | | |  | |
| 183 | | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши | | 1 | | Записывают схему кулинарной разделки туши говядины. Просмотр презентации. | |  | | |  | |
| 184 | | Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши | | 1 | | Зарисовывают кулинарную разделку туши свинины. Просмотр презентации. | |  | | |  | |
| 185-186 | | Котлетная масса и полуфабрикаты из неё | | 2 | | Работают с текстом учебника. Составляют таблицу « Виды полуфабрикатов из котлетной массы». Организуют взаимопроверку. Делают выводы. Выполняют тестовые задания. Готовят котлетную массу с контрольной обжаркой котлет. | |  | | |  | |
| 187-188 | | Повторение | | 2 | | Повторяют изученный материал по темам | |  | | |  | |
| **Третьи блюда. Горячие напитки (20 час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 189-190 | | Виды напитков | | 2 | Знакомятся с видами напитков. Просмотр презентации « Напитки» Отгадывают загадки о напитках. Записывают информацию в тетрадь. Заполнение таблицы « Напитки».Рассматривают образцы. | | |  | | |  | |
| 191-192 | | Чай | | 2 | Слушают информацию о истории возникновения чая. Знакомятся с видами чая, сортами. Записывают способы заваривания чая, работают с инструкцией « заваривание чая». Подбирают посуду для чаепития. Сервируют стол для чаепития. Заваривают чай. | | |  | | |  | |
| 193-194 | | Кофе | | 2 | Слушают информацию о истории возникновения кофе. Знакомятся с видами и сортами кофе. Записывают способы приготовления , работают с инструкцией « Приготовление кофе».  Рассматривают образцы кофе. Готовят кофе. Подбирают посуду, инвентарь, организуют рабочее место, готовят напиток, дегустируют, убирают рабочее место, подводят итоги работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 195-196 | | Какао | | 2 | Слушают информацию о истории возникновения какао. Знакомятся с видами какао. Записывают способы приготовления , работают с инструкцией  Рассматривают образцы упаковок. Готовят какао.. Подбирают посуду, инвентарь, организуют рабочее место, готовят напиток, дегустируют, убирают рабочее место, подводят итоги работы на уроке | | |  | | |  | |
| 197-198  199-200 | | Компот | | 4 | Слушают технология приготовления компотов из свежих, сушеных, консервированных, замороженных ягод и фруктов, из одного вида или смеси. Записывают информацию в тетрадь. Рассматривают образцы сухофруктов. Готовят компот из сухофруктов, свежих фруктов, замороженных ягод. Подбирают посуду, инвентарь, организуют рабочее место, готовят напиток, дегустируют, убирают рабочее место, подводят итоги работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 201-202  203-204 | | Кисель | | 4 | Слушают информацию о технологии приготовления киселей из свежих плодов и ягод, соков, молока. Записывают информацию в тетрадь. Читают инструкцию по применению крахмала. Записывают её. Готовят кисель. Подбирают посуду, инвентарь, организуют рабочее место, готовят напиток, дегустируют, убирают рабочее место, подводят итоги работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 205-206 | | Русские национальные напитки | | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления лесных чаев, кваса, морса, сбитня.  Работают с кулинарными книгами. Записывают рецепты. Готовят квас, витаминный напиток.. Подбирают посуду, инвентарь, организуют рабочее место, готовят напиток, дегустируют, убирают рабочее место, подводят итоги работы  на уроке. | | |  | | |  | |
| 207-208 | | Повторение | | 2 | Повторение изученного материала. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. | | |  | | |  | |
| **Блюда из яиц (14 час**.) | | | | | | | | | | | | |
| 209-210 | | Пищевая ценность яиц. | | 2 | Слушают рассказ учителя о пищевом продукте: полезные питательные свойства.  Работают со схемой « Строение яйца», вклеивают в тетрадь схемы структуры яйца, подписывают его части. | | |  | | |  | |
| 211-212 | | Обработка яиц | | 2 | Заполняют таблицу  « Определение доброкачественности яиц»  Определяют доброкачественность яиц. | | |  | | |  | |
| 213-214 | | Блюда из яиц | | 2 | Просмотр презентации « Яйцо. Блюда из яиц» Знакомятся с алгоритмом приготовления блюд из яиц. Читают текст. Записывают алгоритм приготовления блюд. | | |  | | |  | |
| 215-216  217-218 | | Приготовление блюд из яиц | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 219-220 | | Повторение | | 2 | Повторение изученного материала. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. | | |  | | |  | |
| 221-222 | | Контрольная работа | | 2 | Выполняют контрольную работу | | |  | | |  | |
| **Творческая проектная деятельность (10 час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 223-224 | | Творческий проект. Поисковый этап. | | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Обоснование актуальности темы, разработка плана. | | |  | | |  | |
| 225-230 | | Творческий проект. Технологическийэтап. | | 6 | Подготовка технологической карты ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. | | |  | | |  | |
| 231-232 | | Творческий проект. Аналитический этап. | | 2 | Подготовка презентации. Защита проекта.У частие в обсуждении и защите проекта. | | |  | | |  | |
| **Изделия из теста 12 час.** | | | | | | | | | | | | |
| 233-234 | | Приготовление дрожжевого теста | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | | |  | | |  | |
| 235-236 | | Изделия из дрожжевого теста | | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления изделий из дрожжевого теста | | |  | | |  | |
| 237-240 | | Приготовление изделий из дрожжевого теста | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | | |  | | |  | |
| 241-244 | | Приготовление изделий из бездрожжевого теста | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | | |  | | |  | |
| **Практическое повторение (30час.)** | | | | | | | | | | | | |
| 245-246 | | Приготовление супов | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 247-248 | | Приготовление блюд из макаронных изделий | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 249-250  251-252 | | Приготовление блюд их круп | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 253-258 | | Приготовление блюд из овощей | | 6 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 259-260 | | Уборка кухни | | 2 | Выполняют санитарно- гигиенические требования по уборке кухни. | | |  | | |  | |
| 261-264 | | Приготовление горячих напитков | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 265-266  267-268 | | Работа с дополнительной литературой | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. | | |  | | |  | |
| 269-270 | | Контрольная работа | | 2 | Выполняют задания | | |  | | |  | |
| 271-272 | | Итоговое занятие | | 2 | Слушают учителя о результатах деятельности в течение года. Подводят итоги своей деятельности. | | |  | | |  | |

**Календарно-тематическое планирование**

**«Кулинария» 8 класс – 272 час.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел, тема | | Кол.- во  час | Характеристика деятельности обучающихся | Дата | |
| план | факт |
| **Техника безопасности при работе в кабинете кулинария 2 час.** | | | | | | |
| 1-2 | Техника безопасности при работе в кабинете кулинария | | 2 | Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год. Повторяют правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии, первой помощи при ожогах и порезах.  Повторяют обязанности дежурного по классу.  Повторяют инструкции по технике безопасности с плитой, горячими жидкостями, режущими инструментами |  |  |
| **Санитарно- гигиенические требования 2 час.** | | | | | | |
| 3-4 | Правила личной гигиены | | 2 | Повторение правил личной гигиены при приготовлении пищи, последовательность выполнения. |  |  |
| **Практическое повторение 10 час.** | | | | | | |
| 5-6 | Приготовление блюд из макаронных изделий | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 7-8 | Приготовление блюд из картофеля | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 9-10 | Приготовление супов | | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 11-14 | Приготовление блюд из теста | | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| **Заготовка продуктов впрок 20 час.** | | | | | | |
| 15 | Подготовка овощей и тары для консервирования | | 1 | Повторение правил подготовки овощей . и тары для консервирования. Работа с учебником, запись в тетради. |  |  |
| 16 | Рецепты приготовления кабачковой икры | | 1 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления кабачковой икры. Работа с кулинарными книгами. Записи рецептов, подсчет стоимости блюда. |  |  |
| 17-18 | Приготовление кабачковой икры | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление кабачковой икры по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 19-20 | Рецепты приготовления салатов из овощей | | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления салатов из овощей. Работа с кулинарными книгами. Записи рецептов, подсчет стоимости блюда. |  |  |
| 21-22 | Приготовление салата свекольного | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление салата свекольного по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 23-24 | Приготовление заготовки для рассольника | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление заготовки для рассольника по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 25-26 | Приготовление заправки для борща | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление заготовки для борща по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 27-28 | Приготовление заготовки для щей | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление заготовки для щей по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 29 | Рецепты приготовления компотов | | 1 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления компотов. Работа с кулинарными книгами. Записи рецептов, подсчет стоимости блюда. |  |  |
| 30-32 | Приготовление компотов | | 3 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление компота по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 33-34 | Повторение | | **2** | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| **Блюда из овощей 16 час.** | | | | | | |
| 35 | Блюда из кабачков | | 1 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из кабачков. Работа с кулинарными книгами. Выбор необходимой информации. Запись рецептов |  |  |
| 36-38 | Приготовление блюд из кабачков | | 3 | Повторение ТБ. Выбор рецепта, составление ИТК. Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление блюда из кабачков по рецепту. Снятие пробы, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля |  |  |
| 39 | Блюда из тыквы | | 1 | Просмотр презентаций и видеофильмов . Работа с учебником. Подбор информации о значении блюд из тыквы, их разнообразии. Разбор рецептов, запись в тетради. |  |  |
| 40-42 | Приготовление блюд из тыквы | | 3 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление блюда из тыквы Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля и взаимоконтроля |  |  |
| 43-46 | Блюда из картофеля | | 4 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из свеклы, запись в тетради, ответы на вопросы. Просмотр презентаций и видеофильмов с использованием ИКТ. |  |  |
| 47-48 | Приготовление блюд из картофеля | | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление блюда из свеклы по рецепту. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление  самоконтроля и взаимоконтроля |  |  |
| 49-50 | Повторение | | **2** | Повторяют изученный материал по теме.Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| **Молоко и молочные продукты 14час** | | | | |  |  |
| 51-52 | | Значение молока и молочнокислых продуктов в питании человека | 2 | Прослушивание рассказа учителя о значении молока и молочнокислых продуктов в питании человек. Чтение текста учебника, запись в тетради. |  |  |
| 53-54 | | Виды молока | 2 | Прослушивание рассказа учителя о видах молока. Работа с с учебником. Запись в тетради. Просмотр образцов видов молока . Чтение надписи на упаковках, определение срока годности. |  |  |
| 55 | | Сухое молоко и сливки | 1 | Прослушивание рассказа учителя о сухом молоке и сливки. Работа с учебником. Запись в тетради. Просмотр образцов видов сухого молока и сливок. Чтение надписи на упаковках, определение срока годности. |  |  |
| 56 | | Сгущенное молоко и сливки | 1 | Прослушивание рассказа учителя о сгущенном молоке и сливках. Работа с учебником.  Просмотр образцов видов сгущенного молока и сливок. Чтение надписи на упаковках, определение срока годности. |  |  |
| 57-58 | | Кисло - молочные продукты | 2 | Прослушивание рассказа учителя о кисло-молочных продуктах. Работа с учебником.  Просмотр образцов видов кисло-молочных продуктов. Чтение надписи на упаковках, определение срока годности. |  |  |
| 59-60 | | Контрольная работа | 2 | Выполняют контрольную работу за 1 четверть |  |  |
| 61-64 | | Приготовление блюд с использованием молочных продуктов | 4 | Приготовление блюд с использованием молочных продуктов. |  |  |
| **Практическое повторение 8 час.** | | | | | | |
| 65-72 | | Практическое повторение | 8 | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| **Изделия из теста 32 час.** | | | | | | |
| 73 | | Виды муки | 1 | Слушают информацию о видах муки. |  |  |
| 74 | | Виды разрыхлителей | 1 | Слушают рассказ учителя о способах разрыхления теста: биологическом, химическом, механическом, его значении. Делают записи в тетради. |  |  |
| 75-76 | | Подготовка продуктов для приготовления теста | 2 | Слушают рассказ учителя о подготовке продуктов для приготовления теста. Делают записи в тетради. |  |  |
| 77-78 | | Оборудование и посуда для приготовления теста | 2 | Изучают назначение оборудования и посуды для приготовления теста. Рассматривают посуду. |  |  |
| 79-80 | | Виды теста | 2 | Изучают виды теста, делают записи в тетради. |  |  |
| 81-82 | | Дрожжевое тесто | 2 | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления дрожжевого теста. Делают записи в тетради. Просмотр презентации. |  |  |
| 83-90 | | Изделия из дрожжевого теста | 8 | Работают с дополнительной литературой: рецепты приготовления изделий из теста. Записывают технологию приготовления. |  |  |
| 91-92 | | Сдобное дрожжевое тесто | 2 | Слушают рассказ учителя о технологии приготовления дрожжевого сдобного теста. Делают записи в тетради. Просмотр презентации. |  |  |
| 93-94 | | Изделия из дрожжевого сдобного теста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 95-96 | | Технология приготовления блинов и оладий | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блинов и оладий Работа с кулинарными книгами. Выбор необходимой информации. Запись рецептов |  |  |
| 97-98 | | Приготовление блинов | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 99-100 | | Приготовление оладий | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 101-102 | | Приготовление изделий из теста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 103-104 | | Повторение | 2 | Повторение технологии приготовления блюд. Ответы на вопроы. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| **Кухонное оборудование, его назначение 4 час.** | | | | | | |
| 105-106 | | Техника безопасности при работе с электроприборами | 2 | Прослушивание рассказа учителя технике безопасности при работе с электроприборами. |  |  |
| 107-108 | | Электроприборы на кухне | 2 | Информация о использовании электроприборов на кухне, изучение инструкции по эксплуатации. |  |  |
| **Санитарно- гигиенические требования 8 час.** | | | | | | |
| 109-110 | | Личная гигиена- здоровье человека | 2 | Общие сведения о значении личной гигиены для здоровья человека |  |  |
| 111-112 | | Общие сведения о пищевых отравлениях | 2 | Классификация пищевых отравлений, причины возникновения. Прослушивают информацию о причинах возникновения пищевых отравлений использовать информацию о профилактике пищевых отравлений, работают с текстом учебника, записывают в тетрадь |  |  |
| 113-114 | | Правила оказания первой помощи при отравлениях | 2 | Записывают в тетрадь : Правила оказания первой помощи при отравлениях. |  |  |
| **Практическое повторение 12 час.** | | | | | | |
| 115-124 | | Практическое повторение | 10 | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 125-126 | | Контрольная работа | 2 | Выполняют задания |  |  |
| **Первичная и тепловая обработка рыбы 24 час.** | | | | | |  |
| 127-128 | | Обработка рыбы | 2 | Повторение правил обработки рыбы. Рассматривание картинок с изображением последовательности обработки рыбы, запись в тетради. Обработка рыбы. |  |  |
| 129 | | Правила варки и припускания рыбы | 1 | Ознакомление с технологией приготовления блюда.  Работа с ИТК, Запись в тетради. |  |  |
| 130 | | Приготовление отварной рыбы | 1 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление отварной рыбы  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 131-132 | | Технология приготовления жареной рыбы | 2 | Ознакомление с технологией приготовления жареной рыбы. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. Запись в тетради. |  |  |
| 133-134 | | Приготовление жареной рыбы | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление жареной рыбы  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 135-136 | | Технология приготовления рыбы запеченной | 2 | Ознакомление с технологией приготовления запеченной рыбы. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. Запись в тетради. |  |  |
| 137-138 | | Приготовление запеченной рыбы | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление запеченной рыбы  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 139-140 | | Технология приготовления тушеной рыбы | 2 | Ознакомление с технологией приготовления тушеной рыбы. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. Запись в тетради. Ответы на вопросы полным ответом. Выполнение тестов. |  |  |
| 141-142 | | Приготовление тушеной рыбы | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление тушеной рыбы  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 143-144 | | Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления рыбной котлетной массы, формовании полуфабрикатов, видах панировок.  Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. Составление таблицы: Виды полуфабрикатов. Зарисовка формы полуфабрикатов. |  |  |
| 145-146 | | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё по ИТК. Формовка полуфабрикатов. Жарка. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 147-148 | | Рецепты приготовления блюд из рыбы | 2 | Работа с дополнительной литературой по кулинарии: просмотр, выбор необходимой информации.  Запись рецептов в тетрадь**.** Чтение рецептов |  |  |
| 149-150 | | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| **Кухня народов 20 час.** | | | | | | |
| 151-152 | | Русская кухня её особенности | 2 | Прослушивание рассказа учителя о русской кухни её особенностях  Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 153-156 | | Блюда русской кухни: супы | 4 | Прослушивание рассказа учителя о блюдах русской кухни: супах использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 157-158 | | Блюда русской кухни: каши | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления каш.  Запись рецептов приготовления каш. Повторение ТБ. Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление каши  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 159-160 | | Блюда русской кухни: блюда из мяса | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления блюд из мяса. Запись рецептов приготовления блюд из мяса |  |  |
| 161-164 | | Блюда русской кухни: блюда из овощей | 4 | Прослушивание рассказа учителя о блюдах русской кухни: блюда из овощей. Запись рецептов приготовления.  Повторение ТБ. Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Приготовление блюда из овощей по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 165-168 | | Блюда русской кухни: изделия из теста | 4 | Прослушивание рассказа учителя об изделиях из теста. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение.  Повторение ТБ. Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Приготовление изделий из теста по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 169-170 | | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| Творческая проектная деятельность 10 час. | | | | | | |
| 171-172 | | Творческий проект. Поисковый этап. | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Обоснование актуальности темы, разработка плана. |  |  |
| 173-178 | | Творческий проект. Технологическийэтап. | 6 | Подготовка технологической карты  ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. |  |  |
| 179-180 | | Творческий проект. Аналитический этап. | 2 | Подготовка презентации. Защита проекта. Участие в обсуждении и защите проекта. |  |  |
| **Практическое повторение 12 час.** | | | | | | |
| 181-192 | | Практическое повторение | 12 | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| **Салаты (30 час.)** | | | | | | |
| 193-194 | | Подготовка продуктов для салата | **2** | Слушают информацию о правилах подготовки продуктов для салатов, украшение салатов.  Записывают в тетради. |  |  |
| 195-196 | | Классификация видов салатов | 2 | Информация о классификации салатов, использование заправок, хранение и подача салатов. Записывают в тетради. |  |  |
| 197-198 | | Салаты из сырых овощей | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления салатов из сырых овощей. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 199-200 | | Приготовление салатов из сырых овощей | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление салатов из сырых овощей.  по ИТК. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 201-202 | | Винегрет | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления винегрета. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 203-204 | | Приготовление винегрета | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление винегрета. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 205-206 | | Контрольная работа | **2** | Выполняют задания |  |  |
| 207-208 | | Приготовление салатов из вареных овощей | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление салатов из вареных овощей. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 209-210 | | Фруктовые салаты | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления фруктовых салатов. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 211-212 | | Приготовление фруктовых салатов | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление салатов из вареных овощей. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 213-214 | | Мясные салаты | 2 | Прослушивание рассказа учителя о приготовлении мясных салатов. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 215-216 | | Рыбные салаты | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления рыбных салатов. Запись рецептов приготовления. Просмотр презентации с использованием ИКТ. Обсуждение. |  |  |
| 217-218 | | Приготовление салатов | 2 | Выполнение практической работы: подготовка рабочего места. Подбор продуктов. Приготовление салатов из вареных овощей. Снятие пробы, анализ блюда, мытье посуды, уборка рабочего места. Осуществление самоконтроля хода работы и конечного результата |  |  |
| 219-220 | | Рецепты приготовления салатов | 2 | Работа с дополнительной литературой по кулинарии: просмотр, выбор необходимой информации.  Запись рецептов в тетрадь**.** Чтение рецептов. |  |  |
| 221-222 | | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал по теме. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  |  |
| **Творческая проектная деятельность (8 час.)** | | | | | | |
| 223-224 | | Творческий проект. Поисковый этап. | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Обоснование актуальности темы, разработка плана. |  |  |
| 225-229 | | Творческий проект. Технологическийэтап. | 5 | Подготовка технологической карты  ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. |  |  |
| 230 | | Творческий проект. Аналитический этап. | 1 | Подготовка презентации. Защита проекта. Участие в обсуждении и защите проекта. |  |  |
| **Бутерброды (12 час.)** | | | | | | |
| 231-232 | | Виды бутербродов | 2 | Изучают виды бутербродов по способу приготовления, использование продуктов для приготовления бутербродов |  |  |
| 233-234 | | Бутерброды открытые | 2 | Слушают информацию о приготовлении открытых бутербродов, просмотр презентации. |  |  |
| 235-236 | | Бутерброды закрытые | 2 | Слушают информацию о приготовлении закрытых бутербродов, просмотр презентации. |  |  |
| 237-238 | | Бутерброды закусочные | 2 | Слушают информацию о приготовлении закусочных бутербродов, просмотр презентации. |  |  |
| 239-240 | | Приготовление бутербродов | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 241-242 | | Рецепты приготовления  бутербродов | 2 | Работают с дополнительной литературой: подбор рецептов, просмотр презентации, обсуждение. Запись в тетрадь. |  |  |
| **Молоко и молочные продукты (6 час.)** | | | | | | |
| 243-244 | | Блюда из творога | 2 | Прослушивание рассказа учителя о технологии приготовления холодных блюд из творога.  Запись рецептов приготовления блюд. |  |  |
| 245-248 | | Приготовление блюд из творога | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят с использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| **Сервировка стола (12 час.)** | | | | | | |
| 249-250 | | Меню праздничного стола | 2 | Составление праздничного меню с использованием кулинарных книг, подсчет стоимости блюд. |  |  |
| 251-252 | | Набор столового белья, приборов и посуды | 2 | Ознакомление с использованием набора белья, приборов, посуды |  |  |
| 253-254 | | Правила приглашения гостей | 2 | Изучают правила приглашения гостей, разбор ситуаций. |  |  |
| 255-256 | | Разработка пригласительных билетов | 2 | Разработка пригласительных билетов с использование ПК |  |  |
| 257-258 | | Правила приема гостей | 2 | Изучают правила приема гостей |  |  |
| 259-260 | | Правила поведения за столом | 2 | Повторяют правила поведения за столом( тренировочные упражнения) |  |  |
| **Практическое повторение (12 час.)** | | | | | | |
| 261-268 | | Практическое повторение | 8 | Повторяют материал по изученным темам.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюда использованием ИТК. Дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  |  |
| 269-270 | | Контрольная работа | 2 | Выполняют задания |  |  |
| 271-272 | | Итоговое занятие | 2 | Подведение итогов работы за год. |  |  |

**Календарно-тематическое планирование**

**«Кулинария» 9класс – 272 часов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел, тема | Кол.- во  час | Характеристика деятельности обучающихся | Дата | | | |
| план | | | факт |
| **Практическое повторение (10 час.)** | | | | | | | |
| 1-2 | Вводное занятие. | 2 | Знакомятся с задачами обучения и планом работы на год. Повторяют правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии, первой помощи при ожогах и порезах.  Повторяют обязанности дежурного по классу.  Повторяют инструкции по технике безопасности с плитой, горячими жидкостями, режущими инструментами |  | | |  |
| 3-10 | Практическое повторение | 8 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| **Заготовка продуктов впрок (20 час.)** | | | | | | | |
| 11-12 | Технология приготовления соков | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления соков из фруктов, овощей, плодов.  Записывают в тетради, просматривают видеофильм о приготовлении соков. |  | | |  |
| 13-14 | Приготовление томатного сока | 2 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят томатный сок по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| 15-16 | Приготовление томатного соуса | 2 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят томатный соус по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| 17-18 | Приготовление сока из яблок | 2 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят сок из яблок по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| 19-20 | Технология приготовления салатов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления салатов на зиму, записывают в тетрадь. |  | | |  |
| 21-22 | Приготовление лечо | 2 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят лечо по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| 23-24 | Приготовление кабачковой икры | 2 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят кабачковую икру по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| 25-26 | Рецепты приготовления заготовок на зиму | 2 | Работают с дополнительной литературой: записывают рецепты заготовок на зиму. |  | | |  |
| 27-30 | Приготовление компотов | 4 | Организуют рабочее место, инструменты и посуду. Подбирают продукты по рецепту. Готовят компоты по рецепту. Убирают рабочее место. Подводят итог работы на уроке. |  | | |  |
| **Физиология питания 20 час.** | | | | | | | |
| 31-32 | Понятие о процессе пищеварения | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма |  | | |  |
| 33-34 | Режим питания | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма |  | | |  |
| 35-36 | Пищевая пирамида | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма, составление меню с использованием пищевой пирамиды |  | | |  |
| 37-38 | Значение белков для жизнедеятельности человека | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма |  | | |  |
| 39-40 | Значение жиров для жизнедеятельности человека | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма |  | | |  |
| 41-42 | Значение углеводов для жизнедеятельности человека | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма |  | | |  |
| 43-44 | Витамины, их виды | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, просмотр видеофильма, заполнение таблицы |  | | |  |
| 45-46 | Методы сохранения витаминов | 2 | Слушание объяснения учителя ,работа с учебником, запись в тетради. |  | | |  |
| 47-48 | Составление режима питания школьника | 2 | Составление режима питания школьника |  | | |  |
| 49-50 | Составление режима питания рабочего на день | 2 | Составление режима питания рабочего на день |  | | |  |
| **Диетическое питание 28 час.** | | | | | | | |
| 51-52 | Диетическое питание как лечебный фактор при заболеваниях | 2 | Слушают информацию о диетическом питании как лечебный фактор при заболеваниях. Работают с текстом учебника, записывают в тетрадь |  | | |  |
| 53-54 | Режимы питания | 2 | Слушают информацию о режимах питания. Работают с текстом учебника, записывают в тетрадь |  | | |  |
| 55-56 | Характеристика диет, их назначение | 2 | Прослушивают информацию о понятии диетическое питание, характеристике диет и их назначении. Работают с текстом учебника, записывают в тетрадь. |  | | |  |
| 57-58 | Особенности приготовления диетических блюд. | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления диетических блюд, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 59-60 | Технология приготовления первых блюд | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления первых блюд, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 61-62 | Приготовление первых блюд | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 63-64 | Контрольная работа | 2 | Выполняют контрольную работу за 1 четверть |  | | |  |
| 65-66 | Технология приготовления салатов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления салатов, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 67-68 | Приготовление салатов | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 69-70 | Технология приготовления вторых блюд | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления вторых блюд, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 71-72 | Приготовление вторых блюд | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 73-74 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления сладких блюд и напитков, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 75-76 | Приготовление сладких блюд и напитков | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 77-78 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал. Беседа, игровые задания, тесты. |  | | |  |
| **Мясо. Виды обработки мяса. Горячие блюда из мяса 30 час.** | | | | | | | |
| 79-80 | Варка мясных продуктов Приготовление отварных сосисок | 2 | Слушают информацию о способах варки мясных продуктов. Выполняют записи в тетради.  Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 81-82 | Жарка мяса | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления жареного мяса, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 83-84 | Приготовление блюд из жареного мяса | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 85-86 | Тушеные мясные блюда | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления тушеных мясных блюд, записывают технологию приготовления. |  | | |  |
| 87-88 | Приготовление тушеных мясных блюд | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 89-90 | Запеченные мясные блюда | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления запеченных мясных блюд, записывают технологию приготовления |  | | |  |
| 91-92 | Приготовление запеченных мясных блюд | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 93-94 | Блюда из рубленого мяса | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из рубленого мяса, записывают технологию приготовления |  | | |  |
| 95-96 | Блюда из котлетной массы | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее, записывают технологию приготовления |  | | |  |
| 97-98 | Приготовление блюд из котлетной массы | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 99-100 | Блюда из субпродуктов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из субпродуктов, записывают технологию приготовления |  | | |  |
| 101-102 | Блюда из сельскохозяйственной птицы | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления блюд из сельхозптицы, записывают технологию приготовления.  Работают с дополнительной литературой. |  | | |  |
| 103-104 | Приготовление блюд из сельхозптицы | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 105-106 | Рецепты приготовления блюд из мяса | 2 | Работают с дополнительной литературой: Записывают рецепты приготовления блюд из мяса |  | | |  |
| 107-108 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал по теме. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  | | |  |
| Творческая проектная деятельность 8 час. | | | | | | | |
| 109-110 | Творческий проект. Поисковый этап. | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Выполняют презентацию. |  | | |  |
| 111-115 | Творческий проект. Технологическийэтап. | 5 | Подготовка технологической карты  ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. |  | | |  |
| 116 | Творческий проект. Аналитический этап. | 1 | Подготовка презентации. Защита проекта. Участие в обсуждении и защите проекта. |  | | |  |
| **Практическое повторение 10 час.** | | | | | | | |
| 117-124 | Практическое повторение | 8 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 125-126 | Контрольная работа | 2 | Выполняют контрольную работу за 2 четверть |  | | |  |
| **Вегетарианское питание 10 час.** | | | | | | | |
| 127-128 | Основные принципы рационального питания | 2 | Понятие « рациональное питание».Составление таблицы. Просмотр видеофильма, с последующим обсуждением. |  | | |  |
| 129-130 | Специфика вегетарианства как системы питания | 2 | Слушают информацию о вариантах вегетарианства в зависимости от степени употребления животных жиров.  Заполняют таблицу « Виды жиров и их использование» |  | | |  |
| 131-132 | Составление меню вегетарианского завтрака, обеда, ужина | 2 | Составляют меню вегетарианского завтрака, обеда, ужина |  | | |  |
| 133-134 | Блюда вегетарианского питания | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления вегетарианских блюд, записывают рецепты приготовления. |  | | |  |
| 135-136 | Приготовление блюд вегетарианского питания | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| **Изделия из теста 36час.** | | | | | | | |
| 137-138 | Виды теста, подготовка продуктов. | 2 | Слушают рассказ учителя о видах теста, подготовке продуктов для приготовления теста. Делают записи в тетради. |  | | |  |
| 139-140 | Технология приготовления сладких пирогов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления сладких пирогов, записывают рецепты приготовления |  | | |  |
| 141-142 | Приготовление сладких пирогов | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 143-144 | Технология приготовления хвороста | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления хвороста, записывают рецепты приготовления. |  | | |  |
| 145-146 | Приготовление хвороста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 147-148 | Технология приготовления кексов | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления кексов, записывают рецепты приготовления |  | | |  |
| 149-150 | Приготовление кексов | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 151-152 | Приготовление изделий из слоеного теста | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 153-154 | Приготовление блинов с начинкой | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 155-156  157-158 | Приготовление изделий из дрожжевого теста | 4 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 159-160 | Тесто и начинки для пельменей и вареников. | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления теста и начинок для пельменей и вареников, записывают рецепты приготовления. |  | | |  |
| 161-162 | Приготовление вареников | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 163-164 | Приготовление пельменей | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 165-166 | Приготовление теста для лапши | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 167-168 | Рецепты приготовления пиццы | 2 | Слушают информацию о технологии приготовления пиццы, записывают рецепты приготовления. |  | | |  |
| 169-170 | Приготовление пиццы | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке. |  | | |  |
| 171-172 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  | | |  |
| **Кухня народов 18 час.** | | | | | | | |
| 173-174 | Блюда белорусской кухни | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления блюд белорусской кухни, записывают рецепты приготовления блюд. |  | | |  |
| 175-176 | Приготовление блюд белорусской кухни | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | | |  |
| 177-178 | Блюда украинской кухни | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления блюд украинской кухни, записывают рецепты приготовления блюд. |  | | |  |
| 179-180 | Приготовление блюд украинской кухни | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | | |  |
| 181-182 | Блюда казахской кухни | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления блюд белорусской кухни, записывают рецепты приготовления блюд. |  | | |  |
| 183-184 | Приготовление блюд казахской кухни | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | | |  |
| 185-186 | Блюда узбекской кухни | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления блюд узбекской кухни, записывают рецепты приготовления блюд. |  | | |  |
| 187-188 | Приготовление блюд узбекской кухни | 2 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | | |  |
| 189-200 | Блюда татарской кухни | 2 | Слушают информацию об особенностях приготовления блюд татарской кухни, записывают рецепты приготовления блюд. |  | | |  |
| Творческая проектная деятельность 8 час. | | | | | | | |
| 201-202 | Творческий проект. Поисковый этап. | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Обоснование актуальности темы, разработка плана. |  | | |  |
| 203-207 | Творческий проект. Технологическийэтап. | 5 | Подготовка технологической карты  ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. |  | | |  |
| 208 | Творческий проект. Аналитический этап. | 1 | Подготовка презентации. Защита проекта. Участие в обсуждении и защите проекта. |  | | |  |
| **Детское питание 12 час.** | | | | | | | |
| 209-210 | Правильное питание как фактор нормального развития ребенка | 2 | Слушают информацию о правильном питании как факторе нормального развития ребенка, работают с текстом учебника, в тетради. |  | | |  |
| 211-212 | Нормы питания детей различных возрастов | 2 | Слушают информацию о нормах питания детей различных возрастов, просмотр видеофильма с последующим обсуждения |  | | |  |
| 213 | Роль молока и молочных продуктов в детском питании | 1 | Слушают информацию о роли молока и молочных продуктов в детском питании ,просмотр видеофильма с последующим обсуждения |  | | |  |
| 214 | Роль овощей и фруктов в детском питании | 1 | Слушают информацию роли овощей и фруктов в детском питании ,просмотр видеофильма с последующим обсуждения |  | | |  |
| 215 | Режим питания и его влияние на усвояемость пищи | 1 | Составление режима питания детей разных возрастов. |  | | |  |
| 216 | Особенности первичной и тепловой обработки в кулинарии для детей | 1 | Слушают информацию об особенностях первичной и тепловой обработки в кулинарии для детей, работают с текстом учебника, в тетради. |  | | |  |
| 217 | Определение сроков годности детских консервов | 1 | Работа с натуральными образцами: Определение сроков годности детских консервов |  | | |  |
| 218-220 | Приготовление блюд для детского питания | 3 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке |  | | |  |
| **Общие сведения по охране труда 16 час.** | | | | | | | |
| 221-222 | Основы трудового законодательства | 2 | Знакомство с кодексом закона о труде, изучение законов о труде. |  | | |  |
| 223-224 | Основные трудовые правила и обязанности рабочих | 2 | Изучают основные трудовые права и обязанности рабочих и служащих |  | | |  |
| 225-226 | Трудовой договор | 2 | Изучение трудового договора, оформление заявления о приеме на работу. |  | | |  |
| 227-228 | Заработная плата | 2 | Слушают информацию б оплате труда, оплата отпусков, больничных листов, оплата в праздничные дни, премии и надбавки. |  | | |  |
| 229-230 | Рабочее время и время отдыха | 2 | Слушают информацию о продолжительности рабочего времени, сокращенное время, отдых, отпуск. Работают с текстом, записывают в тетрадь. |  | | |  |
| 231-232 | Производственный травматизм и профзаболевания | 2 | Причины травматизма и профзаболеваний, мероприятия по предупреждению травматизма. Работают с текстом, записывают в тетрадь. |  | | |  |
| 233-234 | Труд молодежи | 2 | Слушают информацию о труде молодежи |  | | |  |
| 235-236 | Повторение | 2 | Повторяют изученный материал. Беседа, фронтальные задания, игровые задания. |  | | |  |
| **Творческая проектная деятельность 10 час.** | | | | | | | |
| 237-238 | Творческий проект. Поисковый этап. | 2 | Составляют перечень возможных вариантов проектов.  Обсуждают проблемы с учителем.  Определяют потребности в данном проекте.  Определяют тему и обосновывают выбор проекта. Обоснование актуальности темы, разработка плана. | |  | |  |
| 239-244 | Творческий проект. Технологическийэтап. | 6 | Подготовка технологической карты  ( последовательность операций, оборудование. Приготовление блюда. | |  | |  |
| 245-246 | Творческий проект. Аналитический этап. | 2 | Подготовка презентации. Защита проекта. Участие в обсуждении и защите проекта. | |  | |  |
| **Практическое повторение 26 час.** | | | | | | | |
| 247-268 | Практическое повторение | 20 | Выполняют практическую работу: организуют рабочее место, подбирают продукты по рецепту, готовят блюдо с использованием ИТК. Сервируют стол, дегустируют блюдо, осуществляют взаимооценку по критериям, производят уборку рабочего места. Делают выводы, формулируют конечный результат своей работы на уроке | | |  |  |
| 269-270 | Контрольная работа | 2 | Выполняют контрольную работу за год | | |  |  |
| 271-272 | Итоговое занятие | **2** | Подведение итогов работы за год. Анализ деятельности учащихся. | | |  |  |