

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании  
научно-методического совета  
Протокол № 1 от « 21 » 08. 2023г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
директор школы  
Г.Ф. Акимкина  
Приказ № 142-ОД от « 28 » 08.2023г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по учебному предмету «Поварское дело»

для 5 – 9 классов

Государственного общеобразовательного казённого учреждения

Иркутской области

«Специальная (коррекционная) школа города Усть-Илимска»

Составлена

учителем технологии

Разуваевой Натальей Владимировной,  
высшая квалификационная категория

## Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Занятия по поварскому делу направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития учащихся. Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей с нарушением интеллекта необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем. Актуальность образовательной программы: Актуальность образовательной программы «Поварское дело» состоит в том, что у обучающихся с ОВЗ формируются не только знания, умения, и навыки, но и прослеживается профессиональная направленность обучения для дальнейшего получения профессии.

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

Основные задачи учебного предмета:

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.

### **Общая характеристика учебного предмета**

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

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

В зависимости от задач урока и оснащённости кабинета могут использоваться как коллективные (бригадные), так и индивидуальные (выполнение учеником всех операций под руководством учителя) методы организации практических работ. Однако при любой форме организации занятия каждый ученик должен на практике овладеть всеми необходимыми знаниями и умениями.

Разнообразные по форме практические упражнения и задания, наглядные опоры, демонстрация учебных пособий и образцов, технологические карты, практические работы, сравнение и сопоставление работ обучающихся, воспитанников и образцов изделий, анализ и синтез. В тематическом планировании предусматриваются: уроки изучения нового материала, комбинированные, обобщающие уроки, практические работы, экскурсии.

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

Предмет «Поварское дело» входит в образовательную область «Технологии» учебного плана государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа города Усть-Илимска».

Рабочая программа по учебному предмету рассчитана на недельную нагрузку в 5-6 классах 6 ч. в неделю, 204 часов в год; в 7-9 классах 7 ч. в неделю, 238 часов в год;

Класс	Часов в неделю	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Часов в год
5 класс	6	48	48	60	48	204
6 класс	6	48	48	60	48	204
7 класс	7	56	56	70	56	238
8 класс	7	56	56	70	56	238
9 класс	7	56	56	70	56	238

### **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

Планируемые личностные результаты освоения содержания учебного предмета:

- 1) развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- 2) овладение социально бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
- 3) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 4) принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности;
- 5) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 6) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 7) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;

- 8) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- 9) формирование готовности к самостоятельной жизни.

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

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

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

Минимальный уровень	Достаточный уровень
<b>5 класс</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание из чего состоит еда;</li> <li>- различать виды бутербродов;</li> <li>- выполнение правила заваривания чая;</li> <li>- выполнение правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;</li> <li>- знание назначение кухонных принадлежностей и посуды;</li> <li>- выполнение простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;</li> <li>- выполнение правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;</li> <li>- понимание и выполнение санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение резать ножом продукты для бутербродов и салатов;</li> <li>- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;</li> <li>- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);</li> <li>- приготовление тостов с использованием тостера;</li> <li>- сервирование стола с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);</li> <li>- мытье и чистка кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;</li> </ul>
<b>6 класс</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение требования по организации рабочего места и своей работы; выполнять правила безопасности и требования учителя при работе с инструментами и оборудованием.</li> <li>- строго соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе работы;</li> <li>- понимание значение зелени в питании человека.</li> <li>- знание пищевую ценность овощей и фруктов. .</li> <li>- определять доброкачественность овощей по внешнему виду.</li> <li>- знание общие правила механической кулинарной обработки овощей.</li> <li>- знание правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно выполнять основные требования по организации рабочего места и своей работы;</li> <li>- понимание, правильно воспринимать и соблюдать инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ);</li> <li>- соблюдение требования к организации рабочего места, правила профессионального поведения, правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения;</li> <li>- планирование последовательность технологических операций по приготовлению блюд.</li> <li>- знание безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями и посудой.</li> <li>- выполнение кулинарной механической</li> </ul>

<p>овощей, инструменты и приспособления для нарезки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей</li> </ul>	<p>обработки овощей и фруктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение нарезки овощей различной формы, выполнение украшения салатов.</li> <li>- умение читать технологическую документацию.</li> <li>- соблюдение последовательности приготовления блюд по технологической карте.</li> <li>- приготовление салат из сырых овощей или фруктов.</li> <li>- приготовление гарниров и блюд из варёных овощей.</li> <li>- умение готовить кофе, какао</li> <li>- сервирование стола и дегустация готовых блюд.</li> </ul>
<b>7 класс</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание значение мясных блюд в питании. виды мяса и субпродуктов.</li> <li>- знание санитарные требования при обработке мяса, виды тепловой обработки мяса, птицы.</li> <li>- знание гарниры к мясным блюдам.</li> <li>- знание видов макаронных изделий .</li> <li>- знание виды десертов.</li> <li>- знание общие правила механической кулинарной обработки овощей.</li> <li>- знание правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей, инструменты и приспособления для нарезки.</li> <li>- знание безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс.(рецептура, технология их приготовления и подача к столу).</li> <li>- знание правила этикета за столом и пользования столовыми приборами.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание условий и сроки хранения мясной продукции.</li> <li>- умение находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</li> <li>- выполнение механической кулинарной обработки мяса, птицы.</li> <li>- умение сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</li> <li>- соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</li> <li>- выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов.</li> <li>- выполнение нарезки овощей различной формы, выполнение украшения салатов.</li> <li>- умение подбирать продукты для приготовления напитков.</li> <li>- приготовление напитков.</li> <li>- подборание столового белья для сервировки стола.</li> </ul>
<b>8 класс</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание видов горячих напитков (кисель)</li> <li>- знание разновидности кухонной посуды</li> <li>- знание продуктов для приготовления жидкого теста, пищевые разрыхлители для теста.</li> <li>- оборудование, посуду и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов.</li> <li>- знание пищевой ценности рыбы. санитарные требования при обработке рыбы.</li> <li>- знание технологии приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- знание инструменты и приспособления необходимые для приготовления блюд</li> <li>- знание рецептов салатов с картофелем.</li> <li>- знание рецептуры теста для блинов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание технологию приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий .</li> <li>- приготовление изделия из жидкого теста.</li> <li>- нахождение в Интернете рецепты блинов, блинчиков и оладий</li> <li>- умение готовить блюда из рыбы</li> <li>- умение сервировать стол.</li> <li>- умение готовить тесто для блинов</li> <li>- умение выпекать изделия из жидкого теста.</li> <li>- умение читать технологическую документацию.</li> <li>- соблюдение последовательность приготовления блюд по технологической карте.</li> </ul>

	-умение готовить кисель.
<b>9 класс</b>	
<p>-знание предприятия общественного питания.</p> <p>- знание профессии в индустрии питания.</p> <p>-знание оборудования, инструменты и приспособления для обработки птицы, мяса.</p> <p>-знание видов тепловой обработки мяса, птицы.</p> <p>- знание гарниров к мясным блюдам.</p> <p>- знание значение первых блюд в рационе питания, понятие «бульон».</p> <p>-знание виды соусов.</p> <p>- знание виды сладостей: цукаты, печенье, безе, мороженное, конфеты.</p> <p>- знание видов десертов.</p> <p>- знание правил этикета за столом и пользования столовыми приборами.</p>	<p>- умение планировать последовательность технологических операций по приготовлению теста и выпечки.</p> <p>- умение находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.</p> <p>- выполнение механической кулинарной обработки мяса, птицы.</p> <p>- умение сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>- соблюдение безопасных приёмов работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.</p> <p>- умение готовить бульон</p> <p>-умение готовить соусы на основе сметаны.</p> <p>умение подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков.</p> <p>- приготовление и оформление сладостей, десертов и напитков.</p> <p>- подборание столового белья для сервировки стола к обеду, подбирать столовые приборы и посуду для обеда.</p> <p>- знание правила подачи и дегустации сладких блюд.</p> <p>-умение оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий;</p>

### **Базовые учебные действия, формируемые на уроках «Поварского дела»:**

#### **Личностные БУД:**

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к профильному труду.

#### **Регулятивные БУД:**

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с

ней свою деятельность.

#### **Коммуникативные БУД:**

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

#### **Познавательные БУД:**

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

### **Содержание учебного предмета**

*Раздел «Санитария и гигиена на кухне».* Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за металлической кухонной посудой. Контейнеры для хранения продуктов. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой.

*Раздел «Физиология питания».* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Основные свойства сахара, соли, соды, крахмала.

*Раздел «Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы».* Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Приборы для размолла и приготовления кофе. Технология приготовления, подача к столу кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. Профессия повар.

*Раздел «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий».* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Раздел «Блюда из яиц».* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологии приготовления блюд из яиц. Подача готовых блюд. Технология приготовления блюда из яиц. Расчет потребности сырья и продуктов для яичницы.

*Раздел «Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку».* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Раздел «Блюда из молока и кисломолочных продуктов».* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов.

*Раздел «Изделия из жидкого теста».* Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него. Подача к столу.

*Раздел «Блюда из сырых овощей и фруктов», «Тепловая кулинарная обработка овощей».* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания витаминов. Правила измельчения овощей, формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Раздел «Блюда из рыбы и морепродуктов».* Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Первичная обработка рыбы. Разделка рыбы. Тепловая обработка. Технология приготовления блюд из рыбы. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Виды не рыбных продуктов моря, продуктов из них. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

*Раздел «Приготовление блюд из мяса».* Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

*Раздел «Блюда из птицы».* Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

*Раздел «Первые блюда».* Значение первых блюд в рационе питания. Понятие «бульон». Технология приготовления бульона. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Технология приготовления заправочного супа. Виды заправочных супов. Продолжительность варки продуктов в супе. Оформление готового супа и подача к столу.

*Раздел «Сладости, десерты, напитки».* Виды сладостей: цукаты, печенье, безе (меренги). Их

значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача на стол. Напитки: компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод. Посуда для компота.

*Раздел «Меню обеда. Сервировка стола к обеду».* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Поддача блюд. Правила этикета за столом и пользования столовыми приборами. Посуда для чаепития. Сервировка стола для чаепития

*Раздел «Изделия из разных видов теста. Праздничный этикет».* Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Виды теста и изделия из него. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Рецептура и технология приготовления песочного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства. Меню праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Правила подачи и дегустации сладких блюд. Стол «фуршет». Этикет приглашения гостей. Разработка приглашения к сладкому столу. Профессия официант.

Раздел «Соусы». Технология приготовления соусов.

*Раздел «Индустрия питания».* Понятие «индустрия питания». Предприятия общественного питания. Современные промышленные способы обработки продуктов питания. Промышленное оборудование. Технологии тепловой обработки пищевых продуктов. Продовольственный магазин. Покупка продуктов. Профессия Повар. История поварского дела. Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар-кондитер.

### Тематическое планирование.

#### 5 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды деятельности учащихся	Кол-во часов
	<b>1 четверть 48 ч</b>		
<b>1</b>	Вводный урок История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	<b>1</b>
<b>2</b>	Традиции русской кухни и русского гостеприимства.	Просмотр видеоматериала «Как принимали гостей на Руси». Обсуждение и анализ увиденного Моделирование игровых ситуаций	<b>1</b>
<b>3</b>	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм	<b>1</b>
4/5 /6	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы	<b>3</b>

	рабочего места. Специальная одежда. Практическая работа «Организация рабочего места»		
7/8 /9	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки	Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи. Знакомство с маркировкой разделочных досок. Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного материала. Выполнение практической работы	3
10/ 11	Источники опасности на кухн. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне». Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практических действий по оказанию первой медицинской помощи при порезах	2
12/ 13	Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой. Техника безопасности при использовании химических средств	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки». Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды. Чтение текста правил ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды.	2
14/ 15	Посуда для кухни и уход за ней. Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой. Практическая работа	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов. Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов. Чтение способов ухода за посудой. Моделирование ситуаций. Выполнение практической работы с	2

	«Уход за столовой посудой»	использованием разных способов ухода за посудой	
16/ 17	Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола. Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём»	Просмотр видеоматериала «Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за поверхностью стен и пола. Выполнение практической работы с использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём	<b>2</b>
18	Профессия-повар. Личная гигиена повара	Просмотр видеофрагмента «Профессия-повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	<b>1</b>
19	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, основными видами деятельности их	Знакомство со школьной столовой: расстановка мебели, бытовая техника, кухонное оборудование и виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Наблюдение за работой шеф - повара и помощниками повара. Обсуждение и анализ увиденного. Повторение правил и приёмов соблюдения личной гигиены	<b>1</b>
20	Входная диагностика с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	<b>1</b>
21/ 22/ 23	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины. Способы укладки посуды. Этапы мойки. Выбор средств для	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной. Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании посудомоечной машиной. Повторение приёмов укладки разных видов посуды за учителем Обсуждение и анализ выполненной практической работы	<b>3</b>

	<p>посудомоечной машины. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»</p>		
24/ 25	<p>Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной. Выбор средств для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»</p>	<p>Обсуждение проблемной ситуации. Чтение и анализ текста «Правила ухода». Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь. Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию. Выполнение и анализ практической работы</p>	2
26/ 27	<p>Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Правильное питание – как залог здорового питания</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь</p>	2
28/ 29	<p>Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, белков, углеводов для углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида пирамида. Рекомендуемые продукты продукты: вкусно и полезно</p>	<p>Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»</p>	2
30/ 31	<p>Пищевая пирамида. Витамины. Роль витаминов,</p>	<p>Работа с плакатом «Пищевая пирамида». Нахождение в тексте значения «пищевая пирамида». Запись определения в рабочую</p>	2

	<p>минеральных минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>тетрадь. Просмотр видеоматериала «Витамины для детей». Обсуждение и анализ увиденного. Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты»</p>	
32	<p>Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты</p>	<p>Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания. Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание». Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты». Обсуждение и анализ увиденного.</p>	1
33/ 34	<p>Режим питания. Правила рационального питания на каждый день. Практическая работа «Составление рационального питания на день»</p>	<p>Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик. Выполнение практической работы с опорой на карточку – иллюстрацию «Примерное меню на день». Запись в рабочую тетрадь обучающегося</p>	2
35/ 36/ 37	<p>Хлеб – всею голова. Виды хлеба. Хранение хлеба. голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба Хранение хлеба. Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь» Практическая работа «Запись Рецепта освежить чёрствый хлеб»</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «История хлеба в России». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста с последующим выделением главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба. Просмотр видеоматериала. Профессия «Пекарь». Обсуждение и анализ увиденного: особенности ремесла, обязанности, качество и что должен знать и уметь пекарь Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося</p>	3
38/ 39	<p>Бутерброды. История История Возникновения бутербродов. бутербродов. Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов. Бутерброды в правильном питании.</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Чтение текста с выделением главного о значении бутербродов в питании. Работа с таблицей «Виды бутербродов». Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся. Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов.</p>	2

	Классификация бутербродов по Способу приготовления. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах	Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах	
40/ 41	Бутерброды. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»	Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение и анализ технологии приготовления бутербродов. Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	<b>2</b>
42	Контрольная работа за 1 четверть	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	<b>1</b>
43	Тостер устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание Первой медицинской помощи при ожогах	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при использовании тостера» Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	<b>1</b>
44/ 45	Сервировка стола. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола	Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры». Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов этикета	<b>2</b>
46/ 47/ 48	Салфетки. История вопроса. Виды салфеток.	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём.	<b>3</b>

	<p>Значение салфеток для сервировки стола. Способы складывания салфеток и их расположение. Практическая работа «Складывание салфеток»</p>	<p>Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола. Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы</p>	
	<b>2 четверть 48</b>		
49	<p>Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков. Практическая работа «Определение напитков по цвету, вкусу». Полезные и вредные напитки. Дегустация. Оценка качества</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки»</p>	<b>1</b>
50/ 51	<p>Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота. Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»</p>	<p>Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Правила эксплуатации электрического чайника». Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум», «максимум». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы</p>	<b>2</b>
52/ 53/ 54	<p>Чай, его пищевая ценность. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания чая. Правила подачи чая. Практическая работа «Заваривание</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов чая. Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов</p>	<b>3</b>

	чая». Оценка качества работы	заваривания чая обучающимися. Анализ вкусовых качеств чая	
55/ 56	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая. Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по технологической карте	2
57/ 58/ 59	Какао. Полезные свойства какао. Содержание активных веществ в какао. Какао-порошок. Какао в кулинарии. Как выбрать какао для напитка. Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	Просмотр мультимедийной презентации «История какао». Беседа о пользе и вреде для здоровья. Работа с текстом «Какао в кулинарии». Выделение главного из текста (качество порошка): упаковка, внешний вид, аромат, степень измельчения и аромат. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы. Анализ действий при определении цвета, вкуса и запаха какао	3
60/ 61/ 62	Какао. Технология приготовления приготовления какао. Подача напитка. Первая помощь при ожогах. Практическая работа работа «Приготовление какао с молоком» какао с Дегустация. Оценка качества работы	Просмотр видеофрагмента «Приготовление какао». Формирование правил по технологии приготовления какао, на основе анализа предложенного учителем материала. Работа с иллюстрациями: правила и техника подачи какао. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	3
63/ 64	Овощи. История происхождения овощей. Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества. Советы правильного питания. Практическая работа «Определение формы ,цвета,вкуса»	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Работа с таблицей «Питательная ценность овощей». Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализувиденного. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей. Работа с иллюстрацией «Советы правильного питания». Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Анализ действий при проведении	2

		практической работы на определение формы, цвета и вкуса	
65/ 66	Овощи в кулинарии. Как выбрать овощи. Подготовка к употреблению в пищу. Способы хранения овощей	Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста о выборе признаков несвежих овощей. Запись признаков в рабочую тетрадь. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Наблюдение за демонстрацией учителя подготовки корнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу. Работа с карточкой: назвать способы хранения подготовленных овощей	2
67/ 68	Холодильник. Назначение. Устройство. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки. Правила безопасности при эксплуатации холодильника. Практическая работа «Разложи правильно продукты»	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода. Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной работы. Повторение приёмов укладки разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы	2
69/ 70	Холодильник. Правила ухода за холодильником: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Практическая Работа «Мытьё холодильника».	Мультимедийная презентация «Правила ухода за холодильником». Выделение главного из видеоматериала. Выбор нужной информации из текста: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Составление схемы «Пошаговая разморозка холодильника». Повторение схемы пошаговой разморозки холодильника. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий	2
71/ 72	Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования. Практическая работа «Рецепт	Анализ проблемной ситуации. Наблюдение за демонстрацией учителя замороженных овощей. Беседа о заморозке овощей на зиму: правила заморозки, условия хранения, сроки хранения, упаковка. Обмен опытом в процессе беседы. Запись рекомендаций о подготовке овощей на зиму. Работа в рабочей тетради обучающегося.	2

	приготовления замороженных овощей»	Выполнение практической работы с самопроверкой по эталону. Анализ выполненной работы	
73/ 74/	Овощи. Кулинарная классификация овощей: корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Практическая работа «Классификация овощей»	Просмотр видеофрагмента «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение, выделение главного и анализ увиденного из видеоматериала. Выполнение по карточкам упражнения по разграничению понятий. Игровая ситуация «Такие разные овощи». Заполнение таблицы «Классификация овощей». Анализ выполненной работы	2
75/ 76	Овощи. Кулинарная классификация овощей Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Клубневые, капустные, луковичные. Кулинарная классификация овощей. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Работа по таблице «Классификация овощей». Первичное закрепление с проговариванием. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	2
77/ 78	Овощи. Кулинарная классификация Томатные, бобовые, тыквенные, листовые. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету» овощей.	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	2
79/ 80	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Паслёновые, Пряные овощи	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй. Реализация своего жизненного опыта в	2

	и травы. Специи. Практическая работ «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салатно-шпинатные овощи». Выполнение практической работы. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	
81/ 82/ 83	Фрукты. Полезные свойства фруктов. Использование фруктов в кулинарии. Кулинарная классификация фруктов: семечковые, орехоплодные и тропические. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету» по внешнему виду, вкусу, цвету» косточковые,	Мультимедийная презентация «Фрукты». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о полезных свойствах фруктов и значении для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Выполнение практической работы. Употребление в речи понятий по классификации фруктов. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	3
84/ 85/ 86	Первичная обработка овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов	Работа с плакатом «Первичная обработка овощей». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывка и нарезка. Поиск объяснения понятий «калибровка» и «сортировка» в тексте. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Запись в рабочую тетрадь правил обработки овощей. Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи». Выделение главного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией учителя обработки листовых и пряных. Обсуждение и анализ действий	3
87/ 88/ 89	Первичная обработка овощей. Последовательность правила первичной обработки овощей: корнеплоды клубнеплоды. Практическая работа «Обработка	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды и клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка. Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки картофеля и корнеплодов.	3

	свёклы, моркови, картофеля»	Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы	
90	Контрольная работа за 2 четверть	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	1
91/ 92	Первичная обработка овощей. Последовательность и правила первичной обработки овощей: капустные, луковичные, луковичные, бобовые. Практическая работа «Обработка лука, чеснока, капусты». Оказание первой помощи при порезах	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные, луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Разграничение понятий по обработке лука и капусты. Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы	2
93/ 94/ 95 96	правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей. Формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Техника безопасности с режущими инструментами	Анализ проблемной ситуации. Беседа о правилах кулинарной обработки овощей: сохранение цвета и витаминов. Выделение из текста правил тепловой обработки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Выполнение задания по карточке-рисунку: укажи форму нарезки овоща. Запись форм нарезки в тетрадь обучающегося. Наблюдение за демонстрацией учителя инструментов и приспособлений для нарезки. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами	4
		<b>3 четверть 60ч.</b>	
97/ 98	Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок. Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь простых форм нарезки овощей. Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами. Выполнение практических действий с комментированием и анализом действий	2
99/ 100/ 101	Нарезка овощей. Сложные формы нарезки	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации сложных форм нарезки овощей.	3

	<p>практическая работа «Сложные формы нарезки овощей»</p>	<p>Обсуждение и анализ увиденного. Зарисовка сложных форм нарезки овощей. Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Беседа о маркировке разделочных досок по цвету. Выполнение задания по цветной карточке (указать маркировку разделочной доски).</p> <p>Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы</p>	
102/ 103/ 104	<p>кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Подготовка кочана капусты к выполнению практической работы.</p> <p>наблюдение за работой кухонного комбайна.</p> <p>Практическая работа «Нарезка капусты»</p>	<p>Знакомство с кухонным комбайном: назначение, описание, устройство, принцип работы. Беседа о подготовке кухонного комбайна к работе. Запись полезных советов при пользовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося.</p> <p>Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя подготовки кочана капусты к нарезке кухонным комбайном. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке».</p> <p>Выполнение практической работы.</p>	3
105/ 106/ 107/ 108	<p>Нарезка овощей с применением различных видов инструментов и бытовой техники. Простые и сложные формы нарезки овощей. Значение и использование простых и сложных форм.</p> <p>Практическая работа «Нарезка капусты, моркови, свёклы на кухонном комбайне».</p> <p>Сравнение видов нарезки</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей.</p> <p>Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники».</p> <p>Работа с таблицей «Простые и сложные формы нарезки». Беседа о значении и использовании простых и сложных форм при приготовлении блюд. Определение формы нарезки в карточке-рисунке.</p> <p>Выполнение практической работы с использованием различных видов инструментов по технологической карте.</p> <p>Анализ выполненной работы</p>	4
109/ 110	<p>Сборник рецептов. Выбор рецепта.</p> <p>Практическая работа «Расчёт салата по калькуляции» (из расчёта на 2-3 порции)</p>	<p>Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Работа со словарём: «калькуляция»</p> <p>«сборник рецептов». Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выбор рецепта. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.</p> <p>Повторение приёмов вычисления расчёта салата по технологической карте.</p> <p>Выполнение практической работы.</p>	2

		Анализ выполненной работы	
111/ 112/ 113	Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами. Практическая работа «Фигурная нарезка из овощей: каллы из свёклы, розочка из красного перца». Оценка качества	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Украшение блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Выполнение задания по карточкам-картинкам «набор инструментов для вырезания». Чтени инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами». Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Каллы из свёклы», «Розочка из красного перца». Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы	3
114/ 115	Промежуточная аттестация (теоретическая и практическая части)	Выполнение заданий промежуточной аттестации /Приложение №1/: выбор правильного ответа теоретической части теста; выполнение практической работы «Простые формы нарезки овощей»	2
116/ 117	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ». Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при ожогах». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
118/ 119/ 120	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Беседа об оформлении, подаче, реализации хранения готовых блюд. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова-подсказки. Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы	3

	<p>качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества</p>		
121/ 122/ 123	<p>Винегрет. Технология приготовления салата из варёных овощей. Полезные свойства салата.</p> <p>Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления винегрета. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.</p> <p>Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы</p>	<b>3</b>
124/ 125/ 126	<p>Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.</p> <p>Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты. Составление технологической схемы приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата.</p> <p>Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».</p> <p>Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы</p>	<b>3</b>
127/ 128/ 129	<p>Салат из свежих овощей. Технология приготовления витаминного салата из моркови. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.</p> <p>Практическая работа «Приготовление салата из моркови». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества</p>	<p>Беседа о полезных свойствах салата и значение для здоровья человека.</p> <p>Просмотр видеофрагмента «Витаминный салат». Выделение главного из видеоматериала: пошаговое приготовление салата. Обсуждение и анализ увиденного.</p> <p>Чтение технологической карты «Приготовление витаминного салата». Работа с инструкцией «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».</p> <p>Выполнение практической работы: приготовление салата из моркови; выполнение украшения свежей зеленью. Анализ качества выполненной работы</p>	<b>3</b>
130/ 131/ 132	<p>Фрукты. Описание. История</p>	<p>Просмотр видеофрагмента «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание,</p>	<b>3</b>

	<p>происхождения. Фрукты – полезные продукты. Влияние фруктов на организм человека. Как подать к столу фрукты</p>	<p>история происхождения. Беседа, с элементами демонстрации фруктов, о полезных свойствах фруктов и влиянии на организм человека. Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие. Работа с карточкой «Правила подачи фруктов на стол». Повторение приёмов подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты»</p>	
133/ 134/ 135	<p>Использование фруктов в кулинарии. Фруктовые салаты. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по подготовке фруктов. Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата. Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата. Работа с карточками-картинками «Ножи для чистки и резки фруктов». Чтение рекомендаций по подготовке фруктов. Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом». Анализ качества выполненной работы</p>	3
136/ 137/ 138 139	<p>Блюда из яиц. Теоретические сведения. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. Практическая работа «Строение яйца»</p>	<p>Просмотр видеоматериала «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет. Поиск в тексте информации о полезных свойствах яиц. Запись в рабочую тетрадь. Чтение карточки «Пищевая ценность блюд из яиц». Работа с таблицей «Классификация яиц». Перенос таблицы в рабочую тетрадь обучающегося. Изучение памятки «Как правильно выбирать яйца». Беседа, с элементами демонстрации учителя, способов определения свежести яиц. Повторение приёмов за учителем. Зарисовка строения яйца птицы, указать из чего состоит яйцо. Выполнение практической работы «Строение яйца». Анализ выполненной работы</p>	4
140/ 141/ 142	<p>Классификация куриных яиц и яичных продуктов. Определение доброкачественности и яиц. Способы определения свежести яиц. Практическая работа «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца</p>	<p>Работа по таблице «Классификация куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: диетические, столовые, продукты переработки (яичный порошок, меланж). Работа со словарём: «меланж». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести яиц. Работа по карточке «Как выбрать яйца: по свежести, по размеру». Выполнение практической работы «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца». Запись результатов практической работы в рабочую тетрадь обучающегося</p>	3

143/ 144/ 145	Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. Упаковка и маркировка куриных яиц. Меры предосторожности при работе с яйцами. Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую»	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц. Изучение карточки «Маркировка куриных яиц». Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами. Запись в рабочую тетрадь мер предосторожности при работе с яйцами. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую». Анализ выполненной работы	3
146/ 147	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Практическая работа «Нарезка яйца ножом для яиц»	Работа по таблице «Блюда из яиц». Беседа о видах инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Работа со словарём: «пашотница», «яичный сепаратор», «яйцеварка», «венчик». Запись значения слов в рабочую тетрадь. Повторение правил ТБ и ОТ при работе с ножом. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Анализ выполненной работы	2
148	Контрольная работа за 3 четверть	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	1
149/ 150/ 151	Блюда из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества	Просмотр видеофрагментов «Варка куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: показатели проваренности куриных яиц. Поиск информации значения слов в тексте: «в всмятку», «в мешочек», «вкрутую». Запись в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации подачи варёных яиц. Чтение текста: правила этикета и подачи яиц. Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	3
152/ 153/ 154/ 155/ 156	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда.	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница-глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц». Запись рецепта «Приготовление	5

	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального». Дегустация. Оценка качества	омлета натурального». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с варочной панелью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	
		<b>4 четверть 48ч.</b>	
157 158	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	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов. Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамин А, В1.. Заполнение карточки «Полезные свойства молока». Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранения	<b>2</b>
159	Контрольная работа за год	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	<b>1</b>
160/ 161/ 162 163	Молоко. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Правила хранения и использование молочных продуктов. Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции»	Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Поиск информации значения слов: топлёное, сухое. Запись значения слов в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации молочных продуктов об условиях и сроках хранения молочных продуктов. Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Работа с таблицей «Использование молока и молочных продуктов в кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока»	<b>4</b>
164/ 165/ 166 167	Молоко. Тепловая обработка молока. Виды молока по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём «пастеризация».	<b>4</b>

	<p>продукты. Хранение молока. Виды упаковок. Практическая работа «Кипячение молока»</p>	<p>«стерилизация», «топлёное молоко».</p> <p>Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко-молочные продукты.</p> <p>Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах.</p> <p>Изучение упаковок молока: форма, материал.</p> <p>Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы</p>	
168/ 169/ 170 171	<p>Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. Виды упаковок. Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов»</p>	<p>Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт.</p> <p>Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов.</p> <p>Просмотр видефрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов».</p> <p>Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта.</p> <p>Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов.</p> <p>Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных продуктов.</p> <p>Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов.</p> <p>Анализ действий выполненной работы</p>	4
172/ 1731 74	<p>Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. С чем сочетаются молочные блюда. Практическая работа «Рецепт приготовления молочного супа». Дегустация. Оценка качества работы</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.</p> <p>Изучение технологической схемы приготовления молочного супа.</p> <p>Выполнение практической работы «Рецепт приготовления молочного супа». Анализ выполненной работы.</p>	3
175 176	<p>Блюда из молока. Технология приготовления</p>	<p>Беседа с элементами демонстрации блюд из молока. Игровая ситуация «Угадай по описанию». Изучение требований к</p>	2

	молочного супа. Практическая работа «Приготовление молочного супа»	приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Технология приготовления молочного супа». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	
17 7 17 8	Сладкие блюда и напитки из молока. Практическая работа «Рецепт приготовления кофе с молоком»	Просмотр видефрагмента «Сладкие блюда». Выделение главного из видеоматериала: сладкие блюда – это: компоты, желеобразующие блюда, мороженое, соусы и сироп. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение интересных фактов о приготовлении киселя. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	2
179	Десерты, понятие и характеристика. Практическая работа «Выбор интересного рецепта»	Просмотр мультимедийной презентации «Десерты». Работа со словарём: «десерт». Запись в тетрадь значения слова. Беседа с иллюстрациями о видах и особенностях десерта. Знакомство с интересными рецептами. Выбор наиболее понравившегося рецепта и запись в рабочую тетрадь обучающегося	1
180	Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панелью. Средства по уходу. Виды посуды для варочной панели. Правила безопасности при использовании варочной панели. Практическая работа «Наблюдение за работой варочной панели в процессе кипячения воды»	Знакомство с варочной панелью: описание, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию варочной панелью. Беседа о кухонной утвари для варочной панели и что может случиться при неправильном выборе посуды. Работа со словарём: «стеклокерамика». Чтение текста и формирование правил ухода за варочной панелью. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании варочной панелью. Повторение приёмов включения и выключения варочной панели. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	1
181 182	Крупы. Теоретические сведения. Виды и свойства круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Практическая работа «Различение круп: кукуруза,	Просмотр видефрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии». Поиск информации о полезных свойствах каш. Нахождение информации в карточках-иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш». Игровая ситуация «Угадай по описанию». Выполнение и анализ практической работы	2

	пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа»		
183 184	Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая)	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая	2
185 186	Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Расчёт пропорций воды и крупы для приготовления каши. Практическая работа «Расчёт пропорций»	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Таблица пропорций». Поиск в словаре значения слова: «консистенция». Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося. Анализ выполненной работы	2
187 188 189 190	Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи. Хранение. Блюда из гречневой крупы. Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»	Просмотр видеофрагмента «Как греча на Русь пришла». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов гречневой крупы: зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые. Работа со словарём: ядрица, «сечка». Знакомство с полезными свойствами: укрепляет иммунитет, улучшает кровообращение, улучшает состояние кожи и волос. Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам-иллюстрациям. Чтение текста «Подготовка крупы к варке». Работа с технологической схемой приготовления пшённой каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	4
191 192 193 194	Пшеничная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшеничной крупы. Хранение. Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Пшеничная каша на молоке»	Просмотр видеоматериала «Пшённая крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшённой крупы: обмен веществ, витамин Д, укрепляет ногти и волосы, лечит сердечные заболевания. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из пшённой крупы по карточкам-иллюстрациям. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшённой крупы. Поиск в тексте информации о сроках и условиях хранения пшённой крупы. Изучение технологической схемы приготовления пшённой каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	3
195	Геркулес. Полезные	Игровая ситуация. Слушание отрывка из сказки «Геркулес».	2

19 6	свойства овсяной крупы. Технология приготовления вязкой каши. Качество приготовления каши. Практическая работа «Приготовление овсяной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Обсуждение и анализ услышанного. Беседа о полезных свойствах овсяной крупы: снабжает энергией, помогает пищеварению, ухаживает за кожей, витамины и микроэлементы. Различение геркулеса от овсяных хлопьев. Поиск в тексте различий: вязкая каша-жидкая каша. Работа с таблицей «Рецептара вязкой каши». Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Чтение технологической карты приготовления овсяной каши на молоке. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	
197 198	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Качество приготовления каши. Технология приготовления жидкой каши. Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Игровая ситуация. Слушание отрывка из рассказа Носова «Мишкина каша». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В1,В2,В6, Е, минеральные вещества. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы» Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	3
199 200 201 202	Рисовая крупа. Технология приготовления рисовой каши. Полезные свойства. Качество приготовления каши. Практическая работа «Приготовление рисовой каши на молоке». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Игровая ситуация. Слушание «Сказка про кашу» в стихах С.В.Еремеева. Обсуждение и анализ услышанного. Нахождение ответа на вопрос: что такое рис и где он растёт. Беседа о полезных свойствах рисовой крупы: углеводы, пищевые волокна, аминокислоты. Изучение разновидностей риса. Поиск информации в тексте о выборе и хранении рисовой крупы в домашних условиях. Запись в рабочую тетрадь «Советы по хранению». Работа по таблице «Требования к качеству каш». Чтение технологической карты «Приготовление рисовой каши на молоке». Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	4
203 204	Обобщающий урок «Каша – здоровье наше» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных обучающимися дома по итогам прохождения	Представление подготовленных проектов. Защита проектов. Обсуждение и анализ выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме	2

	темы «Каши»)	
--	--------------	--

6 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды деятельности учащихся	Кол-во часов
	<b>1 четверть 48ч</b>		
1	Вводный урок Труд и его назначение в жизни человека и в обществе.	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала.	1
2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм	1
3,4,5	Кухня и её оборудование Знать: оборудование кухни. Уметь: ухаживать за оборудованием кухни. Выбирать, называть посуду, осуществлять уход за	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды Беседа с элементами демонстрации современных видов оборудования кухни.	3
6,7,8	Виды посуды. Чайная посуда. Столовая посуда. Кухонная посуда. Кухонный инвентарь.	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов.	3
9,10,11	Правила ухода за посудой. Моющие средства.	Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании посуды.	3
12,13	Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.	Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Выполнение практической работы.	2
14,15	Пища человека.. Режим питания.	Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.	2

		Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание». Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты».	
16, 17	Продукты питания растительного и животного происхождения	Работа со схемой «Продукты растительного и животного происхождения». Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание». Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты».	2
18, 19	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении.	Просмотр видеофрагмента «Профессия-повар». Выделение главного из видеоматериала: требования к умениям специалиста. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь обучающегося карточки «Повар должен знать»	2
20, 21, 22, 23	Овощи. История происхождения овощей. Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества. Советы правильного питания. Практическая работа «Определение формы, цвета, вкуса»	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса	4
24, 25, 26, 27	Вводное занятие. Общие сведения о формах нарезки овощей. Правила измельчения овощей. Формы нарезки. Инструменты и приспособления для нарезки. Техника безопасности с режущими инструментами	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по нарезки овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий. Анализ выполненной работы	4
28, 29, 30, 31,	Первичная обработка клубнеплодов. Нарезка свеклы, моркови	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по нарезки овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий	4
32, 33, 34,	Первичная обработка корнеплодов. Тыква, редька, репа	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по нарезки овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий	3
35, 36	Контрольная работа	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
37,	-Первичная	Работа по таблице «Форма нарезки овощей».	2

38	обработка капустных. Формы нарезки капусты	Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по нарезки овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий	
39 40	Первичная обработка луковых. Формы нарезки репчатого лука	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по нарезки овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий	2
41 42, 43, 44, ,	Первичная обработка плодовых, пряных. Нарезка перца, помидоров, огурцов укропа.	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ». Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно»	4
45, 46 47 48	Хранение овощей в холодильнике и при комнатной температуре	Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода. Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной работы. Повторение приёмов укладывания разных видов продуктов с опорой на изученный материал.	4
	<b>2 четверть 48ч.</b>		
49 50 51	Фрукты. Полезные свойства фруктов. Фруктовые салаты. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по подготовке фруктов. Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества	Мультимедийная презентация «Фрукты». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о полезных свойствах фруктов и значении для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. восприятие. Выполнение практической работы.	3
52, 53	Работа холодного цеха, устройство холодного цеха, холодные блюда и закуски.		2
54 55 56	Технология приготовления и подача. Салат из белокочанной капусты с морковью.	Работа по технологической карте. Нарезка овощей. Анализ практической работы.	3
57 58	Приготовление салата из моркови с чесноком	Работа по технологической карте. Нарезка овощей. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	2

59 60	Технология приготовления и подача. Салат из свежих огурцов и помидор .	Работа по технологической карте. Нарезка овощей. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	2
61 62 63	Технология приготовления и подача. Винегрет.	Работа по технологической карте. Нарезка овощей. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	3
64 65 66	Технология приготовления и подача. Фруктовый салат	Анализ проблемной ситуации. Работа по технологической карте. Нарезка фруктов. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	3
67 68	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор салфеток, приборов и посуды для чая. Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по технологической карте	2
69 70	Салфетки. История вопроса. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола .Способы складывания салфеток и их расположение. Практическая работа «Складывание салфеток»	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём. Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола. Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы	2
71 72	Контрольная работа за 2 четверть	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
73 74 75 76 77 78	Значение и виды тепловой обработки овощей (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов».	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ». Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при ожогах». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	6

	Оказание первой медицинской помощи при ожогах		
79 80	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к обеду. Набор салфеток, приборов и посуды для сервировки. Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по технологической карте	
81 82	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	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов. Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамины А, В1.. Заполнение карточки «Полезные свойства молока». Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение	2
83 84	Молоко. Тепловая обработка молока. Виды молока по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Хранение молока. Виды упаковок. Практическая работа «Кипячение молока»	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём «пастеризация», «стерилизация», «топлёное молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
85 86 87	Молоко. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованн	Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Поиск информации значения слов: топлёное, сухое. Запись значения слов в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации	3

	<p>ое, стерилизованное). Правила хранения и использование молочных продуктов. Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции»</p>	<p>молочных продуктов об условиях и сроках хранения молочных продуктов. Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Работа с таблицей «Использование молока и молочных продуктов в кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока»</p>	
88 90 91	<p>Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. Виды упаковок. Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов»</p>	<p>Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видеофрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных продуктов. Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Анализ действий выполненной работы</p>	3
92 93 94 95 96	<p>Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. С чем сочетаются молочные блюда. Практическая работа 1.«Рецепт приготовления молочного супа с макаронными изделиями». 2.«Рецепт приготовления молочного супа с крупой».</p>	<p>Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока. Изучение технологической схемы приготовления молочного супа. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления молочного супа». Анализ выполненной работы.</p>	5

		<b>3 четверть 60 ч.</b>	
97 98 99 100 101 102 103	Блюда из творога. Холодные блюда из творога. Творог с молоком, сливками, сметаной. Технология приготовления. Практическая работа.	Беседа с элементами демонстрации блюд из творога. Игровая ситуация «Угадай по описанию». Изучение требований к приготовлению блюд из творога. Работа с таблицей «Технология приготовления творога со сметаной». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	7
104 105 106 107 108 109	Блюда из творога. Горячие блюда из творога. Технология приготовления вареников. Практическая работа. 1. Вареники с творогом. 2. Ленивые вареники.	Беседа с элементами демонстрации блюд из творога. Игровая ситуация «Угадай по описанию». Изучение требований к приготовлению блюд из творога. Работа с таблицей «Технология приготовления вареников». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	6
110 111 112	Блюда из творога. Горячие блюда из творога. Технология приготовления сырников. Практическая работа. 1. Приготовление сырников.	Беседа с элементами демонстрации блюд из творога Работа с таблицей «Технология приготовления сырников». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с плитой». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	3
113 114 115	Блюда из творога. Горячие блюда из творога. Технология приготовления запеканки из творога. Практическая работа. 1. Приготовление запеканки.	Беседа с элементами демонстрации блюд из творога Работа с таблицей «Технология приготовления запеканки». Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с плитой». Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы	3
116 117	Сладкие блюда и напитки из молока. Практическая работа «Рецепт приготовления	Просмотр видефрагмента «Сладкие блюда». Выделение главного из видеоматериала: сладкие блюда – это: компоты, желеобразующие блюда, мороженое соусы и сироп. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение интересных фактов о	2

	молочного коктейля»	приготовлении коктейля. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	
118 119 120 121	Рыба и рыбные продукты. Качество рыбы поступающей на предприятия	Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация рыбных продуктов, значение рыбы в питании. Запись в рабочую тетрадь: виды рыбы . Работа с таблицей «Виды рыб». Заполнение карточки «Полезные свойства рыбы». Беседа о роли рыбных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение	4
122 123	Оборудование рыбного цеха. Инвентарь.	Просмотр видеоматериала «Оборудование рыбного цеха». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь: Инвентарь Работа с таблицей «Инвентарь рыбного цеха».	2
124 125	Предварительная обработка различных пород рыб.	Просмотр видеоматериала «Обработка рыб». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация рыбных пород, значение рыбы в питании.	2
126 127	Разделка чешуйчатой рыбы.	Просмотр видеофрагмента «разделка чешуйчатой рыбы»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
128 129	Обработка бесчешуйчатой рыбы	Просмотр видеофрагмента «разделка бесчешуйчатой рыбы»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
130 131 132 133	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	Работа по технологической карте. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	4
134 135 136 137	Котлетная масса. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	Работа по технологической карте. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	4
138 139	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	Анализ проблемной ситуации Работа по технологической карте. Приготовление бульона из рыбных отходов. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	2

140 141	Нерыбные морепродукты	Просмотр видеофрагмента «Нерыбные морепродукты»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Заполнение таблицы в тетради.	2
142 143	Контрольная работа за 3 четверть.	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
144 145 146 147	Сервиз в оформлении стола Столовые приборы и их назначение Правила пользования столовыми приборами Сервировка праздничного стола. Практическая работа: сервировка праздничного стола	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к празднику». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервиза. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по технологической карте	4
148 149 150 151	Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем.	Просмотр видеоматериала «Оборудование кондитерского цеха». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь: Инвентарь Работа с таблицей «Инвентарь кондитерского цеха».	4
152 153	Мука, ее сортность.	Просмотр видеоматериала «Мука, ее сортность». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь.	2
154 155 156	Классификация видов теста	Просмотр видеоматериала «Виды теста». Обсуждение и анализ увиденного. Работа с таблицей «Виды теста».	3
<b>четверть 48 ч.</b>			
157 158 159 160 161 162 163 164	Тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной	Просмотр видеоматериала «Тесто для блинчиков». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по технологической карте. Приготовление блинчиков. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	8
165 166 167 168 169 170 171 172	Технология приготовления и подача фаршированных блинчиков. 1. Блинчики с творогом. 2. Блинчики с овощным фаршем.	Работа по технологической карте. Приготовление блинчиков. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	8

	3.Блинчики с сыром и колбасой.		
173 174 175 176 177 178 179 180	Технология приготовления оладий. Практическая работа 1.Приготовление оладушек. 2.Приготовление оладий с яблоком.	Работа по технологической карте. Приготовление оладушек.. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	8
181 182	Контрольная работа за год	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
183 184 185 186	Технология приготовления жидкого теста на кефире. Практическая работа «Заливной пирог»	Работа по технологической карте. Приготовление заливного пирога. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	4
187 188 189 190	Сладкие блюда и напитки	Просмотр Видеоматериала «Сладкие блюда и напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по технологической карте.	4
191 192	Контрольная работа за 4 четверть.	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
193 194 195 196 197 198	Сладкие блюда и напитки. Компоты. Практическая работа. 1.Компот из свежих фруктов и ягод. 2.Компот из сухофруктов.	Работа по технологической карте. Приготовление компота. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	6
199 200 201 202	Повторение темы. Блюда из овощей. 1.Запеканка картофельная. 2. Капуста тушеная.	Работа по технологической карте. Приготовление блюд из овощей. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	4
203 204	Итоговое занятие Приготовление салата по желанию детей.	Работа по технологической карте. Приготовление салата. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	2

### 7 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды деятельности учащихся	Кол-во часов
<b>1 четверть 56 ч.</b>			
1,2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда.	Просмотр видеотрейкера «Правила безопасности в кабинете технологии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «безопасность»	2

	Виды травм. Инструктаж по ТБ		
3,4, 5	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда. Практическая работа «Организация рабочего места»	Просмотр видеофрагмента «Правила безопасности в кабинете технологии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «безопасность»	3
6,7 ,8	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм и способами оказания первой медицинской помощи	3
9, 10, 11	Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах	Деятельность в зоне практических действий: называние опасных веществ, предметов, приборов и устройств. Называние правил безопасности при работе с бытовой техникой. Определение значимости соблюдения правил безопасности при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы	3
12, 13	Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой. Техника	Беседа об основных требованиях и правилах ухода за различными видами посуды. Чтение и анализ инструкций по использованию химических средств для ухода за посудой. Выполнение практических действий с использованием химических средств. Обсуждение и анализ выполненной работы.	2

	безопасности при использовании химических средств		
14	Входное тестирование по предмету «Поварское дело»	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	1
15, 16, 17, 18	Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса	4
19, 20	Особенности консервирования стерилизацией	Знать способы заготовки овощей на зиму Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения	2
21, 22, 23, 24	Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты	Знать способы заготовки овощей на зиму, технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок.	4
25, 26, 27, 28	Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация	выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить приготовление компота из яблок, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации.	4
29	Роль соусов в питании человека, их виды	Просмотр видеоматериала «Виды соусов». Различение и называние видов соуса и их характеристика. Обсуждение и анализ значения соуса на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов соусов	1
30, 31	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус красный основной».	Просмотр видеоматериала «Соус красный». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус красный». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
32, 33	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус белый основной».	Просмотр видеоматериала «Соус белый». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус белый». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
34, 35	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус молочный сладкий».	Просмотр видеоматериала «Соус молочный сладкий». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус молочный сладкий». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
36, 37	Соусы без муки. Технология приготовления: «Соус сухарный».	Просмотр видеоматериала «Соус сухарный». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус сухарный». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
38, 39	Соусы без муки. Технология	Просмотр видеоматериала «Салатные заправки». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы	2

	приготовления: «Заправка салатная».	«Заправка салатная». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	
40, 41	Сладкие соусы.	Просмотр видеоматериала «Соус сладкий». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус сладкий». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
42, 43, 44, 45	Мясо и мясные продукты. Качество мяса поступающего на предприятия	Просмотр видеоматериала «Мясо и мясные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация мясных продуктов, значение мяса в питании. Запись в рабочую тетрадь: виды мяса Работа с таблицей «Виды мяса». Заполнение карточки «Полезные свойства мяса». Беседа о роли мясных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение	4
46, 47	Оборудование мясного цеха. Инвентарь.	Просмотр видеоматериала «Оборудование мясного цеха». Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую тетрадь: Инвентарь Работа с таблицей «Инвентарь мясного цеха».	2
48, 49	Предварительная обработка мяса	Просмотр видеоматериала «Обработка мяса». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация мясных пород, значение мяса в питании.	2
50, 51	Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование	Просмотр видеофрагмента «разделка говяжьей туши»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
52, 53	Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование	Просмотр видеофрагмента «разделка свиной туши»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
54, 55, 56	Котлетная масса. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	Работа по технологической карте. Приготовление мясных полуфабрикатов. Анализ практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	3
	<b>2 четверть 56 ч.</b>		
57, 58, 59	Обработка субпродуктов	Анализ проблемной ситуации Работа по технологической карте. Приготовление бульона из мясных отходов. Анализ	5

60, 61		практической работы. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту	
62, 63 64 65	Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Виды тепловой обработки мяса и птицы. Варка, жарение, тушение, запекание.	Просмотр видеофрагмента «Птица». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Заполнение таблицы в тетради.	4
66, 67	Использование отходов птиц: Шея, печень, сердце.	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты»». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Работа со словарём Выполнение заданий по карточке. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
68, 69	Бульон. Виды бульонов и их характеристика.	Просмотр видеоматериала «Виды бульонов». Различение и называние видов бульона и их характеристика. Обсуждение и анализ значения бульона на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов бульонов. Заполнение таблицы «Бульон». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
70	Оборудование и кухонный инвентарь, необходимый для производства бульонов.	Просмотр видеофрагмента «Кухонное оборудование». Выделение главного из видеоматериала: требования к оборудованию и назначение инвентаря при приготовлении бульонов. Запись в тетрадь: наплитная посуда, сотейники. Чтение правил эксплуатации кухонной посуды.	1
71, 72	Особенности варки бульонов. Технология приготовления бульонов. Оформление бульонов при подаче. Требования к качеству бульона	Просмотр кулинарной книги по разделу «Бульон». Обсуждение и выделение главного из чтения рецептов. Объяснение понятия «Технология приготовления бульона». Выполнение упражнения по разграничению понятия. Запись в рабочую тетрадь обучающегося рецепта	2
73, 74, 75 76, 77, 78	Практические занятия: приготовление мясного, костного, мясокостного бульонов, приготовление грибного и	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	6

	рыбного бульонов.		
79	Классификация первых блюд.	Просмотр видеоматериала «Первые блюда». Чтение способов приготовления супа. Заполнение таблицы «Супы». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	1
80, 81	Посуда для подачи первых блюд. Виды тарелок для первых блюд: по форме, по материалу изготовления.	Знакомство с видами посуды для подачи первых блюд: бульонные чашки, тарелки столовые глубокие (Д-24см), суповые миски с крышками, керамические горшочки. Определять посуду по форме, материалу изготовления. Запись в тетрадь «Виды посуды для подачи первых блюд»	2
82, 83	Сервировка стола к обеду. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола к обеду. Практическая работа «Зарисовка обеденного стола»	Просмотр видеофрагмента «Сервировка стола». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала: как правильно <b>сервировать</b> обеденный стол по этикету и с какой стороны расположить приборы. Знать перечень посуды при сервировке обеденного стола: салфетки и скатерть; супница, суповые и закусочные тарелки; тарелка для подставки; тарелка для хлеба; соусница и приборы для специй; столовые приборы; масленка; стаканы для напитков. Записать в тетрадь. Выполнить практическое упражнение «Зарисовка обеденного стола»	2
84, 85	Практическая работа «Сервировка обеденного стола» Оценка качества.	Просмотр презентации «Сервировка обеденного стола». Выделить главное из увиденного: для чего нужна сервировка стола. Знакомство с предметами сервировки в кухонной зоне: название предметов и их назначение. Создание проблемной ситуации. Решение проблемы при выполнении практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в тетрадь основных правил сервировки обеденного стола.	2
86, 87	Супы. История появления и виды. Назначение супов в питании человека. Супы в русской кухне	Просмотр видеоматериала «История и значение супов». Выделение главного из увиденного: подготавливают пищеварительную систему для усвоения <b>пищи</b> организмом, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ. Заполнить схему «Виды бульонов». Просмотр кулинарных книг по разделу «Супы». Назвать виды супов из своего жизненного опыта	2
88, 89	Правила и техника подачи первых блюд. Оформление и подача супов. Условия и срок хранения супа в холодильнике.	Просмотр видеофрагмента «Техника подачи первых блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с основными правилами подачи первых блюд. Выполнение имитационных действий при подаче первых блюд. Чтение текста «Условия и срок хранения супов». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь	2

90, 91	Классификация супов: по t подачи, по способу приготовления, по жидкой основе.	Работа с таблицей «Классификация супов». Называние видов супов: заправочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие, молочные. Знакомство с подачей, способами приготовления. Нахождение в тексте значения данных слов. Заполнение схемы «Классификация супов». Просмотр презентации «Виды супов». Выделить главное из увиденного: назвать супы по температуре подачи, по способу приготовления. Определить вид супа в предложенном тексте. Поделиться своим жизненным опытом.	2
92, 93, 94	Классификация супов: молочные (с крупами, с овощами, с макаронными изделиями). Технология приготовления молочного супа. Практическая работа «Приготовление молочного супа с крупами».	Работа с текстом «Молочные супы». Нахождение и называние полезных свойств молочного супа в питании человека. Работа с технологической картой «Приготовление молочного супа». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью.	3
95, 96,	Классификация супов: прозрачные супы с гарниром. Подача прозрачных супов. Технология приготовления прозрачного бульона с яйцом и гренками.	Работа с текстом «Прозрачные супы». Поиск ответа в тексте на вопрос «Характеристика прозрачного супа». Работа с кулинарной книгой по разделу «Супы» (прозрачные). Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Технология приготовления прозрачного бульона». Выделение основных правил приготовления прозрачного бульона. Запись в рабочую тетрадь обучающегося словарных слов и их значение: гарнир, осветление	2
97, 98,	Практическая работа «Куриный бульон с яйцом и гренками». Дегустация. Оценка качества.	Работа с технологической картой «Куриный бульон с яйцом и гренками». Понимать необходимость соблюдения последовательности приготовления прозрачного бульона. Соблюдать правила безопасности с горячей жидкостью. Уметь оценивать качество приготовления данного бульона. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	2
99, 100	Классификация супов. Сладкие и ягодные супы, особенности приготовления. Подача сладких супов. Технология приготовления сладкого супа. Рецепт приготовления супа из свежих фруктов.	Просмотр презентации «Сладкие и ягодные супы». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём: рецепт, десерт, пряность. Чтение текста с выделением главного о значении сладких и ягодных супов в питании детей: Сладкие супы - рецепты необычного первого блюда. Приготовление сладких супов основано на использовании молока, сливок, фруктового отвара или сока. Сладкий молочный суп многие помнят с детских лет, но это не единственно возможный сладкий суп. Рецепт этого блюда может содержать пряности, крупы, вермишель. В таком случае его подают на первое. А вот сладкий суп холодный из фруктов или ягод - отличный десерт. Просмотр видеофрагмента «Технология приготовления сладкого супа». Обсуждение и выделение главного. Запись в	2

		тетрадь обучающихся рецепта «Ягодный суп»	
101, 102	Практическая работа «Суп-пюре из яблок». Дегустация. Оценка качества.	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
103	Контрольная работа за 1 полугодие.	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	1
104, 104, 105	Классификация супов. <b>Холодные супы:</b> виды, названия, технология приготовления. Отпуск холодных супов. Оформление готового блюда.	Просмотр презентации «Холодные супы». Обсуждение и анализ увиденного: виды, названия, технологии приготовления холодных супов. Чтение текста и выделение главного: особенности холодных супов.	3
106, 107, 108	Практическая работа «Приготовление холодного супа»	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
109 110 111 112	Холодные супы русской кухни. Практическая работа «Приготовление русской окрошки»	Просмотр презентации «Супы русской национальной кухни». Обсуждение и анализ увиденного: виды, названия, технологии приготовления супов. Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества.	4
	<b>3 четверть 70ч.</b>		
113 114	Классификация супов. <b>Заправочные супы:</b> что такое заправочные супы. Технология приготовления. Температура подачи заправочных супов.	Работа с текстом «Заправочные супы». Поиск ответа в тексте на вопрос «Характеристика заправочного супа». Работа с кулинарной книгой по разделу «Супы» (заправочные). Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Технология приготовления заправочного супа». Выделение основных правил приготовления заправочного супа.	2
115 116 117	Практическая работа приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем»	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
118	Практическая	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок».	4

119 120 121	работа приготовления: «Борщ»	Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	
122 123 124	приготовления: «Рассольник домашний».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
125 126 127 128	приготовления: «Солянки».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
129 130 131	Технология приготовления: «Суп картофельный».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
132 133 134 135	Технология приготовления: «Суп с макаронными изделиями».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
136 137	Технология приготовления: «Суп-лапша домашняя ».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
138 139 140 141	Технология приготовления: «Суп рисовый, гречневый».	Работа с технологической картой «Суп-пюре из яблок»». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
142 143 144	Классификация супов. Супы-пюре: что такое супы-пюре. Виды супов. Технология приготовления. Температура	Работа с текстом «Супы-пюре». Поиск ответа в тексте на вопрос «Характеристика супов-пюре» ( густой суп (пюре) из протёртых овощей, круп, мяса птицы. Беседа с элементами демонстрации овощных супов – пюре (тыква, цветная капуста). Работа с кулинарной книгой по разделу «Супы» (пюре). Запись определения в рабочую тетрадь.	3

	подачи супов-пюре.	Просмотр видеоматериала «Технология	
145 146 147 148	Практическая работа «Приготовление супа-пюре». Дегустация. Оценка качества работы	Просмотр видеофрагмента «Приготовление супа-пюре». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах овощных супов в питании человека. Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления супа. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности овощного супа-пюре. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
149 150	Обобщающий урок по теме «Супы	Просмотр мультимедийных презентаций «Супы». Обсуждение и анализ с обучающимися: по содержанию проекта, оформлению, выполнению работы, ссылки на источники информации.	2
151 152 153	Основные принципы организации лечебного питания- Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания Меню лечебного питания	Просмотр видеофрагмента «Диетическое питание». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности овощного супа-пюре. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
154 155 156 157	Диетическое питание. Приготовление диетических блюд	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности овощного супа-пюре. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
158 159 160 161 162	Мультиварка. Виды и особенности мультиварки. Основные составляющие и уход за мультиваркой. Готовим в мультиварке. Практическая работа «Приготовление блюд в мультиварке»	Мультимедийная презентация «Мультиварка» (виды и особенности мультиварки). Работа с карточками-рисунками: подписать части мультиварки. Знакомство с инструкцией (уход за мультиваркой). Обсуждение правил безопасности при работе с мультиваркой. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке мультиварке к работе. Чтение рецептов блюд. Обсуждение блюд из своего домашнего опыта. Запись в тетрадь обучающегося рецепта из домашней «копилки»	5
163 164	Основные виды кухонного электрооборудования и электроприборов.	Техника безопасности при работе с электроприборами. История изобретения и основное назначение кухонного электрооборудования и электроприборов. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники».	2

165 166 167	Электроножечка, тостер.	Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации приборов. Чистка и уход. Мультимедийная презентация «Электроножечка» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход ). Обсуждение правил безопасности при работе с Электроножечкой . Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	3
168	Плита кухонная, Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Плиты» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход ). Обсуждение правил безопасности при работе с плитой. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	1
169	Электрический духовой шкаф. Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Плиты» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с плитой. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	1
170	Микроволновая печь. Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Микроволновая печь» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход ). Обсуждение правил безопасности при работе . Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	1
171	Электромясорубка. Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации прибора. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Электромясорубка» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход ). Обсуждение правил безопасности при работе с Электромясорубкой. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	1
172	Кухонный комбайн. Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации прибора. Чистка и уход.	Просмотр видеосюжета «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей.	1
173	Электрическая соковыжималка. Технические характеристики и назначение. Способ	Мультимедийная презентация «Соковыжималка» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	1

	эксплуатации прибора. Чистка и уход.		
174 175	Промежуточная аттестация (теоретическая и практическая части)	Выполнение заданий промежуточной аттестации /Приложение №1/: - выбор правильного ответа теоретической части теста; - выполнение практической работы	2
176 177	Виды гарниров. Технология приготовления гарнира.	Просмотр видеоматериала «Гарниры». Заполнить схему «Виды гарнира». Просмотр кулинарных книг по разделу «Гарниры». Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления гарнира. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
178 179 180	Овощные блюда. Блюда из отварных и припущенных овощей. Капуста цветная отварная. Картофель отварной	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного	3
181 182	Блюда из жареных овощей. Котлеты картофельные	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления котлет. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
	<b>4 четверть 56 ч</b>		
183 184	Блюда из тушеных овощей. Капуста тушеная.	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления тушеной капусты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
185 186 187	Блюда из запеченных овощей. Запеканка картофельная	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления запеканки. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
188 189	Блюда из круп и макаронных изделий.	Просмотр видеосюжета «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии».	2
190 191	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша пшеничная рассыпчатая.	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш.	2
192 193	Технология приготовления и	Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/.	2

	отпуск блюда. Каша гречневая рассыпчатая.	Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы	
194 195 196	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша рисовая рассыпчатая	Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы	<b>3</b>
197 198	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша гречневая вязкая.	Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы	<b>2</b>
200 201	Технология приготовления «Плов с овощами»	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления плова. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
202	Технология приготовления и отпуск блюда. Макаронные изделия отварные с маслом.	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>1</b>
203 204	Технология приготовления «Макароны по- флотски»	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон по флотски. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
205 206	Технология приготовления «Макароны с сыром»	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон с сыром. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
207 208 209	Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков.	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки	<b>3</b>
210 211	Технология приготовления Компота из сухофруктов	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления компота из сухофруктов. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
212 213	Технология приготовления морса	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления морса. Выполнение практической работы с комментированием и	<b>2</b>

		<p>пояснением по определению готовности гарнира.</p> <p>Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества</p>	
214	Технология приготовления коктейля	<p>Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления коктейля.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира.</p> <p>Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества</p>	1
215 216 217 218	<p>Виды десертов, сладостей:</p> <p>цукаты, печенье, безе.</p> <p>Дегустация.</p>	<p>Просмотр видеотрейлера «Виды десертов». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности овощного супа-пюре.</p> <p>Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества</p>	4
219 220	<p>Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем</p>	<p>Просмотр видеотрейлера «Кондитерский цех». Запись в тетрадь «Оборудование кондитерского цеха» Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с электрооборудованием.</p>	2
221 222 223 224 225	<p>Песочное тесто посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству - 2 часа - Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание-</p>	<p>Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного</p>	5
226 227	<p>Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)</p>	<p>Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов. Выполнение практической работы</p>	2
228 229	<p>Приготовление сладкой колбаски</p>	<p>Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления сладкой колбаски.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира.</p> <p>Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества</p>	2
230 231	<p>Творческая проектная деятельность по теме: «День рождения подруги».</p>	<p>Подбор блюд, рецептуры для приготовления праздничного стола. Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом</p>	2
232	<p>Приготовление хвороста</p>	<p>Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления хвороста.</p> <p>Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира.</p> <p>Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества</p>	1
233 234 235 236	<p>Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете</p>	<p>Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности</p>	4

	профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи		
237 238	Приготовление вафельных трубочек	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления вафельных трубочек. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2

8 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды деятельности учащихся	Кол-во часов
	<b>1 четверть 56ч</b>		
1,2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ	Просмотр видеофрагмента «Правила безопасности в кабинете технологии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «безопасность»	2
3,4,5	История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	3
6,7, 8	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Знакомство с видами травм и способами оказания первой медицинской помощи	3
9, 10,	Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	Деятельность в зоне практических действий: называние опасных веществ, предметов, приборов и устройств. Называние правил безопасности при работе с бытовой техникой. Определение значимости соблюдения правил безопасности при приготовлении еды и организации рабочего места.	2

	Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах	Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы	
11, 12	Домашняя кулинария. Кулинария в производственных условиях.	Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «кулинария»	2
13	Входное тестирование по предмету «Поварское дело»	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	1
14, 15, 16, 17,	Профессии в организациях общественного питания: Шеф-повар, повар, повар-кондитер. Ознакомление с профессией. Характеристика специальностей.	Просмотр видеофрагмента «Профессии в питании». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала.	4
18, 19	Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Подготовка тары для засолки овощей	Работа по таблице «Форма нарезки овощей». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса	2
20	Особенности консервирования стерилизацией	Знать способы заготовки овощей на зиму Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения	1
21, 22, 2,2 4	Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты	Знать способы заготовки овощей на зиму, технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок.	4
25, 26, 272 8	Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация	Выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить приготовление компота из яблок, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации.	4
29, 30	Кухонные, ручные приборы и посуда.(венчик, ступка, мельница)	Просмотр видеоматериала «Виды кухонных ручных приборов».	2
31, 32	Основные виды кухонного электрооборудования и электроприборов.	Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники».	2

	Техника безопасности при работе с электроприборами.		
33, 34,	Электромясорубка. Технические характеристики и назначение. Поварской молоток. Способ эксплуатации прибора. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Электромясорубка» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с Электромясорубкой. Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	2
35, 36, 37	Практическая работа. Использование электромясорубки и поварского молотка	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества	3
38, 39	Виды посуды. Сотейник, противень. Назначение, виды, уход.	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни» Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды.	2
40, 41,	Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой. Техника безопасности при использовании химических средств	Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой. Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой.	2
42, 43	Мытье посуды. Организация рабочего места при мытье посуды. Техника безопасности	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	2
44, 45	Мясо и мясные продукты. Качество мяса поступающего на предприятия	Просмотр видеоматериала «Мясо и мясные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация мясных продуктов, значение мяса в питании. Запись в рабочую тетрадь: виды мяса Работа с таблицей «Виды мяса». Заполнение карточки «Полезные свойства мяса». Беседа о роли мясных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение	2
46, 47	Повторение. Блюда из круп и макаронных изделий.	Просмотр видеофрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп.	2

		Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии».	
48, 49	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша пшеничная рассыпчатая.	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш.	<b>2</b>
50, 51	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша гречневая вязкая	Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы	<b>2</b>
52, 53	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша рисовая вязкая	Беседа с элементами демонстрации приёмов расчёта воды и крупы для приготовления каши /на примере рисовой каши/. Повторение приёмов расчёта пропорции обучающимися. Формирование навыка расчёта пропорций воды и крупы. Выполнение практической работы	<b>2</b>
54, 55	Технология приготовления и отпуск блюда. Макаронные изделия отварные с маслом.	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
56,	Технология приготовления «Макароны по-флотски»	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон по флотски. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>1</b>
	2 четверть 5бч		
57	Технология приготовления «Макароны по-флотски»	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления макарон по флотски. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>1</b>
58, 59	Классификация супов, разновидности.(Прозрачные, заправочные и т.д)	Работа с текстом «Супы». Поиск ответа в тексте на вопрос «Характеристика прозрачного супа». Работа с кулинарной книгой по разделу «Супы» (прозрачные). Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Технология приготовления прозрачного бульона». Выделение основных правил приготовления прозрачного бульона. Запись в рабочую тетрадь обучающегося словарных слов и их значение: гарнир, осветление	<b>2</b>
60, 61	Технология приготовления: «Суп-лапша домашняя».	Работа с технологической картой «Суп-лапша». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
62, 63	Технология приготовления: «Борщ».	Работа с технологической картой «Борща». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с	<b>2</b>

		горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	
64, 65	Технология приготовления: «Суп гречневый».	Работа с технологической картой «Суп-гречневый». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
66, 67	Рыба и рыбопродукты. История происхождения. Значение в питании человека. Пищевая ценность рыб	Просмотр мультимедийной презентации «Рыба и рыбопродукты». Обсуждение и выделение главного из презентации: значение рыбы в питании человека: рыба – привычная часть нашего рациона. Она является основой национальных кухонь многих приморских стран. Известно, что рыба - источник комплекса витаминов и фосфора, так необходимо нам. Ее жарят, варят, тушат, запекают по множеству рецептов. Зарисовка «Основные части и формы тела рыбы». Поиск информации в тексте о пищевой ценности рыб. Запись в тетрадь обучающегося о полезных свойствах рыбы.	2
68, 69	Рыба и рыбные продукты. Термины и определения.	Продолжить знакомство с видами рыб и рыбных продуктов. Просмотр видеоматериала «Рыба и рыбные продукты». Обсуждение рекомендаций по выбору рыбы. Запись полезных советов при рыбных продуктах в рабочую тетрадь обучающегося. Работа с терминами и определениями: мороженая, охлажденная. Поиск информации в тексте. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Оформление альбома по классификации рыбы через художественное восприятие.	2
70, 71, 72, 73	Классификация рыбных продуктов. Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по способу разделки, по строению. Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия.	Просмотр видеофрагмента «Классификация рыбы». Выделение главного из видеоматериала: по размеру, по характеру покрова, по способу разделки. Заполнение схемы «Признаки классификации рыбы в кулинарии». Беседа о значении и использовании рыбных полуфабрикатов при приготовлении блюд. Работа с текстом: к полуфабрикатам также относится рыба специальной разделки, такие как куски и тушки, стейки, филе порционное (так же и в панировке), суповые наборы для приготовления ухи, рыбный фарш и сурими, формовые изделия из фарша (котлеты и тефтели), рыбомучные изделия (пироги, пельмени и др.). Дать объяснением незнакомым словам, записать в тетрадь	4
74, 75	Характеристика рыбы рыбопродуктов в питании.	Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Выделить полезные свойства рыбы и морепродуктов в питании человека. Выбор рецепта. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.	2
76, 77,	Продукты из рыбы. Признаки доброкачественности и рыбы и рыбных	Мультимедийная презентация «Продукты из рыбы». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о признаках доброкачественности рыбы и рыбных продуктов и значении для здоровья человека. Поиск в тексте нужной	

	продуктов. Хранение рыбопродуктов в домашних условиях.	информации о хранении рыбопродуктов в домашних условиях. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Употребление в речи понятий по хранению рыбопродуктов: несколько способов хранения рыбы: мороженая, солёная, копчёная, вяленая, сушеная.	
78, 79	Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Использование рыбы в кулинарии: полезные свойства, виды блюд. Рецепты рыбных блюд.	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Рыбные блюда». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о пищевой ценности рыбы и рыбных продуктов. Работа с текстом «Полезные свойства рыбы». Работа с кулинарной книгой, по разделу «Рыба». Запись в тетрадь обучающегося рецепта рыбного блюда. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.	2
80, 81,	Инструменты для очистки рыбы: нож- скребок, тёрка, рыбочистка. Инструкция по ОТ при ручной обработке рыбы. Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой»	Просмотр видеоматериала «Инструменты для очистки рыбы».». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов инструментов. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды инструментов «Подбери правильный ответ». Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при порезах». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	2
82, 83 84, 85	Первичная обработка и способы разделки рыбы. Способы разделки рыбы: потрошение, рыбы, пластование. Удаление чешуи. Полезные советы. Практическая работа «Удаление чешуи с рыбы»	Просмотр видеоматериала «Способы разделки рыбы». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации удаления чешуи: <b>совет:</b> Для очистки рыбы от <b>чешуи</b> , крупную и среднюю рыбу (от 300-400 г) перед разделкой обдать кипятком и снять <b>чешую</b> рукой или обычной губкой. Запись полезных советов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	4
86, 87	Санитарно- гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд. Практическая работа «Разделка свежей сельди».	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Гигиена и санитария». Поиск в тексте основных требований при обработке рыбы. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова-подсказки. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося. Анализ выполненной работы	2
88, 89	Требования к мясному и рыбному цеху	Просмотр видеоматериала «Рыбный цех». Обсуждение и анализ увиденного.	2
90, 91 92, 93, 94	Приправы, пряности и специи. История открытия пряностей. Что такое специи и пряности, в чём их отличие.	Травы, специи, пряности». Обсуждение и анализ увиденного. Представление своего жизненного опыта. Деятельность в зоне практических действий: рассматривание, называние и различие специй и пряностей. Запись в кулинарный словарь словарных слов: орегано, мускат, кунжут, шафран. Чтение текста «Чем отличаются специи от приправ и пряностей». Выделение главного ( <b>специи – это</b> добавки, полученные при	5

	Практическая работа «Различение специй и пряностей»	обработке пищевого сырья, а <b>пряности</b> – это части растений в различном виде). Запись в рабочую тетрадь определения. Анализ выполненной работы. Выполнение практической работы в зоне кухни. Беседа с элементами демонстрации специй, приправ, пряностей	
95, 96, 97	Крахмал. Хранение. Подготовка к использованию.	Анализ проблемной ситуации. Просмотр видеоматериала «Приготовление крахмала». Обсуждение и анализ увиденного.	3
98, 99, 100, 101	Овощи. Лук, Капуста. Виды	Анализ проблемной ситуации. Работа с таблицей «Овощи». Поиск в тексте основных требований при обработке рыбы. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова-подсказки. Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося. Анализ выполненной работы	4
102, 103, 104	Нарезка овощей. Формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок.	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации сложных форм нарезки овощей. Обсуждение и анализ увиденного. Зарисовка сложных форм нарезки овощей. Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Беседа о маркировке разделочных досок по цвету. Выполнение задания по цветной карточке (указать маркировку разделочной доски).	3
105, 106, 107, 108	Практическая работа Нарезка овощей с применением различных видов инструментов и бытовой техники	Выполнение практической работы . Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	4
109, 110, 111	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей. Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов». Капуста	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ». Анализ выполненной работы	3
112	Оказание первой медицинской помощи при ожогах	Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при ожогах». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	2
	<b>3 четверть 70ч</b>		
	Оказание первой	Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при	2

113	медицинской помощи при ожогах	ожогах». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту.	
114 115 116	Капуста жаренная.	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	3
117 118 119	Котлеты капустные	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	3
120 121 122	Капуста тушеная	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	3
123 124	Салат из капусты	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	2
125 126 127	Овощи. Корнеплоды. Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Работа по таблице «Классификация овощей». Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы	3
128 129 130 131	Практическая работа. Приготовление отварного картофеля и картофеля для салатов	Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной Работы.	4
132 133 134 135	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося. Беседа об оформлении, подаче, реализации и хранении готовых блюд. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова- подсказки.	4
136 137 138 139	Сборник рецептов. Выбор рецепта. Практическая	Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Работа со словарём: «калькуляция» «сборник рецептов». Запись значения слов в рабочую	4

	работа «Расчёт салата по калькуляции» (из расчёта на 2-3 порции)	тетрадь обучающегося. Выбор рецепта. Повторение приёмов вычисления расчёта салата по технологической карте. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	
140 141 142 143	Приготовление салата «Картофельный»	Выполнение практической работы . Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	4
144 145 146 147	Приготовление салата «Зимний»	Выполнение практической работы . Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	4
148 149 150 151	Приготовление салата Салат с картошкой, яйцом огурцом	Выполнение практической работы . Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества.	4
152 153 154 155	Сервировка стола к обеду. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола к обеду. Практическая работа «Зарисовка обеденного стола	Просмотр видеофрагмента «Сервировка стола». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала: как правильно <b>сервировать</b> обеденный стол по этикету и с какой стороны расположить приборы. Знать перечень посуды при сервировке обеденного стола: салфетки и скатерть; супница, суповые и закусочные тарелки; тарелка для подставки; тарелка для хлеба; соусница и приборы для специй; столовые приборы; масленка; стаканы для напитков. Записать в тетрадь. Выполнить практическое упражнение «Зарисовка обеденного стола»	4
156 157 158 159	Практическая работа «Сервировка обеденного стола» Оценка качества.	Просмотр презентации «Сервировка обеденного стола». Выделить главное из увиденного: для чего нужна сервировка стола. Знакомство с предметами сервировки в кухонной зоне: название предметов и их назначение. Создание проблемной ситуации. Решение проблемы при выполнении практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в тетрадь основных правил сервировки обеденного стола.	4
160 161 162 163 164 165 166 167	Диетическое питание. Приготовление диетических блюд	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	8

168 169 170 171	Электроножеточка, тостер. Технические характеристики и назначение. Способ эксплуатации приборов. Чистка и уход.	Мультимедийная презентация «Электроножеточка» (виды и особенности). Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с электроножеточкой . Наблюдение за демонстрацией учителем бытового прибора. Выполнить имитирующие действия обучающимися к подготовке к работе.	4
172 173	Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков.	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки»	2
174 175 176 177	Технология приготовления компота из свежих фруктов	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления компота из сухофруктов. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
178 179 180 181	Технология приготовления коктейля	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления киселя Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
182	Кондитерский цех столовой.	Просмотр видеофильма «Кондитерский цех». Запись в тетрадь «Оборудование кондитерского цеха» Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с электрооборудованием.	1
	<b>4 четверть 56</b>		
183 184 185	Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем	Запись в тетрадь «Оборудование кондитерского цеха» Работа с карточками-рисунками. Знакомство с инструкцией (уход). Обсуждение правил безопасности при работе с электрооборудованием.	3
186 187 188 189	Тесто для блинов посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Тесто для блинов». Обсуждение и анализ увиденного	4

190 191 192 193	Практическая работа Классические блины	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного	<b>4</b>
194 195 196 197	Практическая работа Дрожжевые блины	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Работа по технологической карте. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного.	<b>4</b>
198 200 201 202	Практическая работа Блины с припеком	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Работа по технологической карте. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного.	<b>4</b>
203 204 205 206 207 208 209 210 211 212	Практическая работа Фаршированы блинчики: с творогом, с ветчиной, с фруктовой начинкой	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Работа по технологической карте. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного.	<b>10</b>
213 214 215 216 217 218	Песочное тесто посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству - Песочное тесто для печенья, пирогов разделка его и выпекание-	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного	<b>6</b>
219 220 221 222	Виды десертов, сладостей: цукаты. Разновидности Дегустация.	Просмотр видеофрагмента «Виды десертов». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Определение понятия –цукаты. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
223 224 225 226	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов. Выполнение практической работы	<b>4</b>
227 228	Приготовление блюда по желанию	Работа с технологической картой: внимание на последовательность приготовления сладкой колбаски.	<b>4</b>

229 230	детей	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению готовности гарнира. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	
231 232	Творческая проектная деятельность по теме: «Праздничный стол»	Подбор блюд, рецептуры для приготовления праздничного стола. Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом	2
233 234	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности	2
235 236 237 238	Подготовка кабинета к каникулам. Уборка инвентаря.	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.. Оценка качества	4

9 класс

№ п/п	Тема урока	Основные виды деятельности учащихся	Кол-во часов
	<b>1 четверть 56ч.</b>		
1,2	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ	Просмотр видеофрагмента «Правила безопасности в кабинете технологии».Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала. Определение понятия «безопасность»	2
3,4,5	Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Практическая работа по использованию медицинской аптечки	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете. Виды травм и способами оказания первой медицинской помощи	3
6, 7, 8	Источники опасности на кухне. Техника	Деятельность в зоне практических действий: называние опасных веществ, предметов, приборов и устройств. Называние правил безопасности при работе с бытовой	3

	безопасности при выполнении кулинарных работ. Требования охраны труда во время выполнения практической работы.	техникой. Определение значимости соблюдения правил безопасности при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение практической работы	
9, 10, 11	Предприятия общественного питания.(буфет, закусочная). Профессия официант	Просмотр видеофрагмента «Профессии в питании». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала.	3
11, 12	Кулинарные рецепты	Просмотр кулинарных рецептов. Обсуждение и анализ увиденного. Составление рецептов.	2
13, 14,	Кулинарная книга	Знакомство с книгой. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в тетрадь.	2
15, 16	Входное тестирование по предмету «Поварское дело»	Выполнение обучающимися теста. Самостоятельный выбор правильных ответов.	2
17, 18, 19	Способы заготовки плодов и овощей на зиму. Заморозка овощей	Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса. Нарезка овощей для заморозки.	3
20	Особенности консервирования стерилизацией	Знать способы заготовки овощей на зиму Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения	1
21, 22, 23, 24	Засолка огурцов,кабачков томатов, засолка и квашение капусты	Знать способы заготовки овощей на зиму, технологию засолки овощей на зиму, технологию изготовления компота из яблок.	4
25, 26, 27, 28	Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация	Выполнить засолку огурцов, помидоров, выполнить приготовление компота из яблок, выполнить консервирование овощного салата способом стерилизации.	4
29, 30, 31, 32	Весоизмерительные приборы (весы) Измерители жидкости. Практическая работа	Просмотр видеоматериала «Весы». Запись в тетрадь. Практическая работа измерение жидкости.	4
33, 34,	Продукты производимые пищевой промышленностью	Просмотр видеоматериала «Виды продуктов». Запись в тетрадь. Практическая работа измерение жидкости.	2
35, 36,	Мука Практическая работа	Просмотр видеоматериала «Мука». Запись в тетрадь. Практическая работа.	3

	«Сравнение видов муки»		
37 38,	Растительное масло. Виды	Просмотр видеоматериала «Растительное масло». Запись в тетрадь.	2
39 40,	Сливочное масло Классификация масла	Просмотр видеоматериала «Сливочное масло». Запись в тетрадь. Практическая работа.	2
41 42, 43	Сыр Практическая работа «Определение сорта сыра»	Просмотр видеоматериала «Сыры». Запись в тетрадь. Практическая работа.	3
44, 45	Холодный цех. Оборудование		2
46, 47	Птица. Полезные свойства птицы и мясных продуктов. Роль мяса птицы в пищевом рационе человека.	Просмотр видеоматериала «Мясо птицы». Различение и название видов мяса птицы и их характеристика. Обсуждение и анализ значения мяса и мясных продуктов на здоровье человека.	2
48, 49	Пищевая ценность мясных продуктов. Содержание в мясе птицы витаминов и минеральных веществ. Норма потребления мяса для человека.	Просмотр кулинарной книги по разделу «Мясо птицы». Обсуждение и выделение главного из чтения рецептов. Объяснение понятия по таблице «Пищевая ценность мяса птицы». Выполнение упражнения по разграничению понятий: белки, жиры, витамины и минеральные вещества. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: содержание полезных веществ	2
50, 51	Хранение мяса птицы. Признаки доброкачественности и мяса. Экскурсия в школьную столовую (наблюдение за хранением мяса и мясных продуктов). Инвентарь и оборудование мясного цеха	Просмотр видеофрагмента «Способы хранения мяса птицы». Выделение главного из видеоматериала: свежесть мяса, запах, цвет, консистенция. Наблюдение за хранением мяса и мясных продуктов. Называние инвентаря и оборудования: молоток для отбивания мяса, доска разделочная, сковорода, лопата, стол производственный, ножи. Запись в тетрадь «Инвентарь мясного цеха»	2
52, 53	Классификация термического состояния мяса. Таблица термического состояния мяса	Работа с таблицей «Классификация термического состояния мяса птицы». Выделение главного: парное, остывшее, охлаждённое, замороженное, подмороженное. Выделение в тексте описания термического состояния мяса. Определение по описанию термического состояния мяса.	2
54, 55 56.	Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование. Порционные полуфабрикаты. Таблица «Требования к качеству».	Работа с таблицей «Классификация полуфабрикатов». Называние видов полуфабрикатов: из говядины: бифштекс, филе, антрекот; из свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, шницель; из баранины: эскалоп, котлеты натуральные. Знакомство с подачей, способами приготовления. Нахождение в тексте значения данных слов. Заполнение схемы «Классификация полуфабрикатов». Просмотр презентации «Виды полуфабрикатов». Выделить главное из увиденного: назвать полуфабрикаты по способу	3

	Приготовление полуфабрикатов (натуральные, панированные, рубленые). Словарь терминов	приготовления. Поделиться своим жизненным опытом	
	<b>2 четверть 56ч.</b>		
57	Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование.	Работа с таблицей «Классификация полуфабрикатов». Называние видов полуфабрикатов: из говядины: бифштекс, филе, антрекот; из свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, шницель; из баранины: эскалоп, котлеты натуральные.	
58, 59 60, 61 62, 63 64, 65	Технология приготовления котлет. Практическая работа «Приготовление котлет из фарша». «Приготовление рубленых котлет» Дегустация. Оценка качества	Просмотр видефрагмента «Технология приготовления котлет». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации этапов приготовления котлет. Работа со словарём: «котлетная масса». Знакомство с полезными свойствами: в котлетах присутствуют и минеральные вещества, среди которых: цинк, селен, железо, необходимые организму для жизнедеятельности	<b>8</b>
66, 67	Тепловая обработка мяса птицы. Технология подготовки мяса птицы к тепловой обработке. Классификация мясных горячих блюд. Правила кулинарии при приготовлении мяса. Словарь терминов	Работа с текстом «Тепловая обработка мяса птицы». Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Правила кулинарии». Выделение основных правил: цвет, запах, упругость. Запись в рабочую тетрадь.	<b>2</b>
68, 69	Тепловая обработка мяса. Температура и степень готовности продукта. Варка (основной способ, на пару, припускание). Практическая работа «Варка куриного филе». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Работа с таблицей «Степень готовности продукта». Понимать необходимость соблюдения температурного режима при приготовлении блюд из мяса. Различать виды варки продукта. Соблюдать правила безопасности с горячей жидкостью. Уметь оценивать качество приготовления данного бульона. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>2</b>
70, 71 72, 73	Тепловая обработка мяса. Жарка мяса. Общие правила жарки мяса крупным куском. Требования к качеству. Практическая работа «Куриная отбивная».	Просмотр видеоматериала «Жарка мяса птицы». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Секреты правильной жарки», с выделением главного о соблюдении последовательности правил при жарке мяса. Запись в тетрадь требований к качеству жарки мяса: внешний вид, консистенция, вкус, запах, температура подачи, отпуск. Обсуждение и выделение главного при работе с технологической картой. Запись в тетрадь обучающихся «Технология приготовления куриной отбивной». Дегустация.	<b>4</b>

	Дегустация. Оценка качества готового блюда	Оценка качества.	
74, 75 76, 77,	Порционные полуфабрикаты. Определение. Классификация порционных полуфабрикатов. Практическая работа «Жарка куринных ножек».	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного: порционные полуфабрикаты это мясные изделия, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру. Запись определения в кулинарный словарь. Просмотр мультимедийной презентации «Классификация полуфабрикатов». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка, сроки и условия хранения	2
78, 79	Тепловая обработка мяса. Тушение мяса птицы. Требования к качеству мясных тушёных блюд. Практическая работа «Тушение мяса курицы». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Работа с технологической картой «Тушение мяса». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	2
80, 81,	Вторые блюда из мяса. Рецепты блюд из тушёного мяса птицы.	Мультимедийная презентация «Блюда из тушёного мяса». Работа с карточками- указать последовательность приготовления тушёного мяса. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по выбору и красочному оформлению рецепта в альбом	2
82, 83 84, 85 86, 87	Тепловая обработка мяса. Требования к качеству мясных запечённых блюд. Практическая работа «Запекание курицы». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Просмотр презентации «Технология запекания мяса». Обсуждение и анализ увиденного: виды, названия, технология приготовления запечённого мяса. Чтение текста и выделение главного: запекание является самым древним способом приготовления пищи. Мультимедийная презентация «Блюда из запечённого мяса». Работа с карточками- указать последовательность приготовления запекания мяса в духовом шкафу.	6
88, 89 90	Субпродукты. Определение и классификация субпродуктов. Полезные свойства. Роль в питании мясных субпродуктов	Просмотр видеофрагмента «Субпродукты». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение определения слова «субпродукты»: внутренние органы ( <u>ливер</u> , потроха) пригодные для дальнейшей переработки в пищевых или технических целях. Запись словарного слова в кулинарный словарь обучающегося. Работа с таблицей «Классификация субпродуктов. Запись в рабочую тетрадь по цели использования субпродуктов: конечности, хвост, <u>вымя</u> , желудок, <u>печень</u> , лёгкие, сердце, <u>почки</u> , селезёнка. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах субпродуктов в питании человека. Поделиться своим жизненным опытом	3
91 92, 93,	Блюда из субпродуктов от наших кулинаров. Словарь терминов.	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из субпродуктов». Обсуждение и выделение главного из увиденного. Деятельность в зоне практических действий: рассматривание инструментов для работы с субпродуктами:	3

	Рецепты приготовления блюд из мясных субпродуктов	острый нож, сковорода, кастрюля или духовой шкаф. Чтение текста «Как делать правильно». Выделение главного: языки варят, маринуют или готовят из них заливное. Сердце можно потушить, приготовить из него салат с добавлением овощей и т.д. Запись правил в рабочую тетрадь обучающегося	
94 95, 96, 97	Практическая работа «Приготовление куриной печени». Дегустация. Оценка качества	Работа с технологической картой «Приготовление куриной печени». Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы органолептическим способом. Дегустация. Оценка выполненной работы Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах	4
98, 99, 100 101	Мясо. Классификация мяса по виду продуктивных животных. Полезные свойства мяса и мясных продуктов. Роль мяса в пищевом рационе человека.	Просмотр видеоматериала «Виды мяса». Чтение стихотворения «Про мясо». Различение и называние видов мяса и их характеристика. Обсуждение и анализ значения мяса и мясных продуктов на здоровье человека. Чтение полезных свойств мяса и мясных продуктов. Заполнение таблицы «Полезные свойства мяса». Запись в рабочую тетрадь простых форм нарезки овощей	4
102 103	Хранение мяса. Признаки доброкачественности и мяса. Экскурсия в школьную столовую (наблюдение за хранением мяса и мясных продуктов). Инвентарь и оборудование мясного цеха	Просмотр видеофрагмента «Способы хранения мяса». Выделение главного из видеоматериала: свежесть мяса, запах, цвет, консистенция. Наблюдение за хранением мяса и мясных продуктов. Называние инвентаря и оборудования: молоток для отбивания мяса, доска разделочная, сковорода, лопата, стол производственный, ножи. Запись в тетрадь «Инвентарь мясного цеха»	2
104 105	Классификация термического состояния мяса. Таблица термического состояния мяса	Работа с таблицей «Классификация термического состояния мяса». Выделение главного: парное, остывшее, охлажденное, замороженное, подмороженное. Выделение в тексте описания термического состояния мяса. Определение по описанию термического состояния мяса. Заполнение карточки «Виды мяса по термическому состоянию»	
105 106 107	Инструменты для обработки мяса. Техника безопасности при работе с ножами «поварская тройка». Словарь терминов	Деятельность в зоне практических действий: называние инструментов, приборов и устройств для обработки мяса. Ножи «поварская тройка, нож-рубак, нож для обвалки туш, гастрономические ножи, тятка, топор-тупица, поварские вилки и иглы. Называние правил безопасности при работе с инструментами и бытовой техникой. Определение значимости соблюдения правил безопасности при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного. Выполнение имитационных действий при пользовании ножами	2
108 109	Первичная обработка мяса. Механическая обработка мяса. Экскурсия в	Выделение главного из увиденного: размораживании (если мясо мороженое), обмывании, зачистке и приготовлении из него полуфабрикатов. Заполнение схемы «Этапы и характеристика обработки мяса». Просмотр кулинарных книг по разделу «Виды мяса».	2

	школьную столовую (наблюдение за оттаиванием и обмыванием мороженого мяса)	Назвать виды мяса из своего жизненного опыта	
110 111	Продуктовые категории (колбасные изделия, мясные деликатесы). Понятие «колбасные изделия». История возникновения колбасных изделий. Таблица блюд из мяса. Колбасные изделия по способу приготовления	Просмотр видеофрагмента «Продуктовые категории». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из увиденного: варёные, копчёные, варёно-копчёные. Чтение стихотворения С.Маршака «Мясные продукты». Знакомство с таблицей блюд из мяса и заполнение данной таблицы. Запись в рабочую тетрадь: колбасные изделия по способу приготовления	2
112	Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование. Таблица «Требования к качеству». Приготовление мясных полуфабрикатов (натуральные, панированные, рубленые). Словарь терминов	Работа с таблицей «Классификация полуфабрикатов». Называние видов полуфабрикатов: из говядины: бифштекс, филе, антрекот; из свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, шницель; из баранины: эскалоп, котлеты натуральные. Знакомство с подачей, способами приготовления. Нахождение в тексте значения данных слов. Заполнение схемы «Классификация полуфабрикатов». Просмотр презентации «Виды полуфабрикатов». Выделить главное из увиденного: назвать полуфабрикаты по способу приготовления. Поделиться своим жизненным опытом	1
<b>3 четверть 70ч.</b>			
113	Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование. Таблица «Требования к качеству». Приготовление мясных полуфабрикатов (натуральные, панированные, рубленые). Словарь терминов	Работа с таблицей «Классификация полуфабрикатов». Называние видов полуфабрикатов: из говядины: бифштекс, филе, антрекот; из свинины: котлеты натуральные, котлеты отбивные, шницель; из баранины: эскалоп, котлеты натуральные. Знакомство с подачей, способами приготовления. Нахождение в тексте значения данных слов. Заполнение схемы «Классификация полуфабрикатов». Просмотр презентации «Виды полуфабрикатов». Выделить главное из увиденного: назвать полуфабрикаты по способу приготовления. Поделиться своим жизненным опытом	1
114 115 116	Технология приготовления котлет. Практическая работа «Приготовление котлет из фарша». Дегустация. Оценка качества	Просмотр видеофрагмента «Технология приготовления котлет». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации этапов приготовления котлет. Работа со словарём: «котлетная масса». Знакомство с полезными свойствами: в котлетах присутствуют и минеральные вещества, среди которых: цинк, селен, железо, необходимые организму для жизнедеятельности.	3
117	Классификация	Просмотр презентации «Виды мясных консервов».	2

118	мясных консервов по назначению и по виду сырья	Ориентироваться в названиях мясных консервов по назначению и по виду сырья. Записать в тетрадь виды мясных консервов по назначению: закусочные, обеденные, для диетического питания, для детского питания; по способу приготовления: в собственном соку, фаршевые, паштетные. Обсуждение и анализ выполненной работы.	
119 120 121 122	Тепловая обработка мяса. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Классификация мясных горячих блюд. Практическая работа Варка говядины.	Работа с текстом «Тепловая обработка мяса». Поиск ответа в тексте на вопрос «Тепловая обработка мяса это...». Запись определения в рабочую тетрадь. Просмотр видеоматериала «Правила кулинарии». Выделение основных правил: цвет, запах, упругость. Запись в рабочую тетрадь обучающегося словарных слов и их значение: абиллировать, карбовать, мариновать.	4
123 124 125 126	Тепловая обработка мяса. Жарка мяса. Общие правила жарки мяса крупным куском. Требования к качеству. Практическая работа «Жарка мяса». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Просмотр видеоматериала «Жарка мяса». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Секреты правильной жарки», с выделением главного о соблюдении последовательности правил при жарке мяса. Запись в тетрадь требований к качеству жарки мяса: внешний вид, консистенция, вкус, запах, температура подачи, отпуск. Обсуждение и выделение главного при работе с технологической картой. Запись в тетрадь обучающихся «Технология приготовления жареного мяса». Дегустация. Оценка качества.	4
127 128	Вторые блюда из мяса. Рецепты блюд из жареного мяса. Хорошая кухня «Говядина и телятина».	Мультимедийная презентация «Блюда из мяса». Работа с карточками-рисунками: подписать виды мяса. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по выбору и красочному оформлению рецепта в альбом.	2
129 130 131 132	Тепловая обработка мяса. Тушение мяса. Требования к качеству мясных тушёных блюд. Практическая работа «Тушение мяса (свинина)». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Работа с технологической картой «Тушение мяса». Ориентироваться в последовательности приготовления. Использование теоретических знаний при выборе нужной посуды и инвентаря. Соблюдение правил безопасности при работе с горячей жидкостью. Обсуждение и анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4
132 133	Вторые блюда из мяса. Рецепты блюд из тушёного мяса. Хорошая кухня «Говядина и телятина».	Мультимедийная презентация «Блюда из тушёного мяса». Работа с карточками- указать последовательность приготовления тушёного мяса. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по выбору и красочному оформлению рецепта в альбом	2
134 135 136 137	Тепловая обработка мяса. Запекание мяса. Требования к качеству мясных запечённых блюд.	Просмотр презентации «Технология запекания мяса». Обсуждение и анализ увиденного: виды, названия, технология приготовления запечённого мяса. Чтение текста и выделение главного: запекание является самым древним способом приготовления пищи.	4

	Практическая работа «Запекание мяса (свинина)». Дегустация. Оценка качества готового блюда	Запись в тетрадь словарных слов: буженина, запечённая «книжкой»	
138 139	Вторые блюда из мяса. Рецепты блюд из запеченного мяса. Хорошая кухня «Говядина и телятина». Оформление альбома	Мультимедийная презентация «Блюда из запечённого мяса». Работа с карточками- указать последовательность приготовления запекания мяса в духовом шкафу. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по выбору и красочному оформлению рецепта в альбом	2
140 141	Вторые блюда из мяса. Рецепты блюд из рубленного мяса. Хорошая кухня «Говядина и телятина».	Просмотр видефрагмента «Блюда из рубленного мяса». Работа с карточками- указать последовательность приготовления блюда из рубленного мяса. Обсуждение и анализ выполненной работы. Выполнение практической работы по выбору и красочному оформлению рецепта в альбом	2
142	Порционные полуфабрикаты. Определение. Классификация порционных полуфабрикатов.	Работа с таблицей «Порционные полуфабрикаты». Чтение текста и выделение главного. Запись определения в кулинарный словарь. Просмотр мультимедийной презентации «Классификация полуфабрикатов». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка, сроки и условия хранения	1
143 144 145	Технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Практическая работа «Приготовление отбивной из свинины». Дегустация. Оценка качества	Просмотр видефрагмента «Технология приготовления полуфабрикатов». Повторение последовательности приготовления отбивной из свинины. Работа с технологической схемой приготовления отбивной из свинины. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	3
146 147	Практическая работа «Приготовление печени». Дегустация. Оценка качества	Работа с технологической картой «Приготовление говяжьей печени». Обсуждение и анализ предстоящей работы. Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы органолептическим способом. Дегустация. Оценка выполненной работы	2
148 149	Роль соусов в питании человека, их виды	Просмотр видеоматериала «Виды соусов». Различение и называние видов соуса и их характеристика. Обсуждение и анализ значения соуса на здоровье человека. Чтение способов приготовления основных видов соусов	2
150 151	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус красный основной».	Просмотр видеоматериала «Соус красный». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус красный». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
152 153	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус белый»	Просмотр видеоматериала «Соус белый». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус белый». Выполнение практической работы с использованием ранее	2

	основной».	изученного теоретического материала	
154 155	Соусы с мукой. Технология приготовления: «Соус на основе сметаны».	Просмотр видеоматериала «Соус на основе сметаны». . Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус на основе сметаны». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
156 157	Соусы без муки. Технология приготовления: «Заправка салатная».	Просмотр видеоматериала «Салатные заправки». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Заправка салатная». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
158 159	Сладкие соусы.	Просмотр видеоматериала «Соус сладкий». Чтение способов приготовления соуса Заполнение таблицы «Соус сладкий». Выполнение практической работы с использованием ранее изученного теоретического материала	2
160 161	Особенности варки бульонов. Технология приготовления бульонов. Оформление бульонов при подаче. Требования к качеству бульона.	Просмотр кулинарной книги по разделу «Бульон». Обсуждение и выделение главного из чтения рецептов. Объяснение понятия «Технология приготовления бульона». Выполнение упражнения по разграничению понятия. Запись в рабочую тетрадь обучающегося рецепта	2
162 163	Оборудование и кухонный инвентарь, необходимый для производства бульонов.	Просмотр видеофрагмента «Кухонное оборудование». Выделение главного из видеоматериала: требования к оборудованию и назначение инвентаря при приготовлении бульонов. Запись в тетрадь: наплитная посуда, сотейники. Чтение правил эксплуатации кухонной посуды.	2
164 165	Посуда для подачи первых блюд. Виды тарелок для первых блюд: по форме, по материалу изготовления.	Знакомство с видами посуды для подачи первых блюд: бульонные чашки, тарелки столовые глубокие (Д-24см), суповые миски с крышками, керамические горшочки. Определять посуду по форме, материалу изготовления. Запись в тетрадь «Виды посуды для подачи первых блюд»	2
166 167 168 169	Сервировка стола к обеду, ужину, празднику. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола к обеду. Практическая	Просмотр видеофрагмента «Сервировка стола». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала: как правильно <b>сервировать</b> обеденный стол по этикету и с какой стороны расположить приборы. Знать перечень посуды при сервировке обеденного стола: салфетки и скатерть; супница, суповые и закусочные тарелки; тарелка для подставки; тарелка для хлеба; соусница и приборы для специй; столовые приборы; масленка; стаканы для напитков. Записать в тетрадь. Выполнить практическое упражнение «Зарисовка обеденного стола»	4

	работа «Зарисовка обеденного стола»		
170 171 172 173	Практическая работа «Куриный бульон с яйцом и гренками». Дегустация. Оценка качества.	Работа с технологической картой «Куриный бульон с яйцом и гренками». Понимать необходимость соблюдения последовательности приготовления прозрачного бульона. Соблюдать правила безопасности с горячей жидкостью. Уметь оценивать качество приготовления данного бульона. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	4
174 175	Практическая работа «Рыбный бульон». Дегустация. Оценка качества.	Работа с технологической картой. Понимать необходимость соблюдения последовательности приготовления прозрачного бульона. Соблюдать правила безопасности с горячей жидкостью. Уметь оценивать качество приготовления данного бульона. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	
176 177 178 179	Практическая работа «Бухлер». Дегустация. Оценка качества.	Работа с технологической картой «Бухлер». Понимать необходимость соблюдения последовательности приготовления прозрачного бульона. Соблюдать правила безопасности с горячей жидкостью. Уметь оценивать качество приготовления данного бульона. Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	4
180 181 182	Виды десертов, сладостей: желе, печенье, безе. Дегустация. Мороженное. Конфеты	Просмотр видефрагмента «Виды десертов». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	3
	<b>4 четверть 5бч.</b>		
183	Виды десертов, сладостей: желе, печенье, безе. Дегустация. Мороженное. Конфеты	Просмотр видефрагмента «Виды десертов». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	1
184 185 186 187	Практическая работа Приготовление печенья	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	4
188 189 190 191	Практическая работа «Приготовление ягодного желе»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	4
192 193 194 195	Практическая работа «Приготовление конфет»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	4
196 197 198	Дрожжевое тесто. Опарный и безопарный способ	Просмотр видефрагмента «Дрожжевое тесто». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества	4

200	Изделия из обычного дрожжевого теста.		
201 202 203 204	Технология приготовления оладий. Практическая работа	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
205 206 207 208	Технология приготовления пирожков с начинкой. Практическая работа«Пирожки с начинкой»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
209 210 211 212	Итоговая аттестация	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного	<b>4</b>
213 214 215 216	Технология приготовления сладкого пирога. Практическая работа Украшение пирогов	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
217 218 219 220	Булочки. Круасаны Практическая работа «Синабоны»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
221 222 223 224	Приготовление русского блюда. Курник	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
225 226	Слоеное тесто. Дрожжевое и бездрожжевое.	Просмотр видеофрагмента «Тесто слоеное». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного. Анализ выполненной работы. Дегустация. Оценка качества Слоеное тесто посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству	<b>4</b>
227 228 229 230	Пицца из слоеного теста	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
231 232 233 234	Практическая работа Пирог из слоеного теста	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>
235 236 237 238	Выпечка праздничного торта	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы. Дегустация. Оценка качества	<b>4</b>

### Контрольно-измерительные и дидактические материалы

1. Дерябина С.П. Социально-бытовая ориентировка: 5-9 классы. Контрольно-измерительные материалы: вариативные тестовые задания.
2. Комплект контрольных работ по Поварскому делу разработан Разуваевой Н.В и утвержден на МО учителей трудового обучения.
3. Чернышова Валентина Николаевна «Тестовые задания по кулинарии»
4. <https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2013/09/09/kosy>
5. <https://konspekta.ru/testovye-zadaniya-po-kulinarii-na-temu-povarskoe-delo/>

### **Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.**

#### Учебно-методическая литература:

Учебно-методический комплект по предмету «Поварское дело» включает:

1. Технология : рабочая программа : 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца. — М. : Вентана-Граф, 2017. — 158 с.
2. Профессия повар. Учебное пособие Барановский В.А, 215стр  
<http://ucris.ru/Электронные%20книги/Повар-кондитер/Барановский%20В.А.%20Повар.pdf>
3. Занятие по обслуживающему труду в 4-8 классах: учебник под редакцией И.Н. Федоровой.-М.; «Просвещение», 1981г-162с
4. Домоводство 7-8 классы. уч.пособие/ Л.И. Воробьева, З.Е. Животкова : Минск «Народная Асвета» 1964г-129с.
5. Основы кулинарии 8-11кл. уч.пособие для учащихся/В.И.Ермакова-М.; «Просвещение»,1993г- 191с.
6. Обслуживающий труд 4 класс уч.пособие для учащихся/А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко-М.; «Просвещение»,1983г-127с.
7. Занимательная кулинария /В.В Похлебкин – М.; Агропромиздат, 1986г-128с.

#### Технические средства обучения:

проектор, компьютер;

#### Цифровые и электронные образовательные ресурсы:

<https://web.archive.org/web/20170607233219/http://supercook.ru/> Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

<https://x-food.ru> Тайны кулинарии

<https://home-restaurant.ru>

<https://www.povarenok.ru>

#### Демонстрационные пособия:

- Плакаты, соответствующие содержанию обучения.
- Видеофильмы, соответствующие содержанию обучения.

#### Технологическое оснащение

СВЧ, миксер, электрическая плита, холодильник, шкафы для хранения кухонного инвентаря; инструменты (поварская тройка, столовая ложка), инвентарь (емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаг, выемки для теста, различные формы, венчик для взбивания, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда.