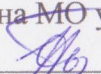
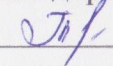
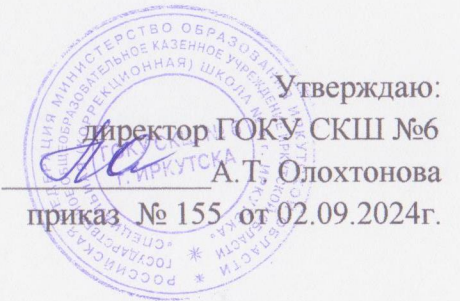


Государственное казенное общеобразовательное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №6 г. Иркутска».

Рассмотрено:
на МО учителей
 Н.А. Пьянникова
протокол № 1 от 26.08.2024г.

Согласовано на МС:
зам. директора по УР
 И.В. Тюменцева
протокол № 1 от 27.08.2024г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета основного общего образования
обучающихся с интеллектуальными нарушениями (вариант 1)
«Труд (технология). Поварское дело.» 5-9 класс

Составила: учитель Т.И. Ляхова

г. Иркутск

2024 г

1. Пояснительная записка

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

Цель изучения предмета – труд (технология) заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Изучение учебного предмета «Труд» (технология) в 5-9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовке, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно-полезной работы трудовых умений и навыков, развития мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет должен способствовать решению следующих **задач**:

Развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбие, уважение 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, обогащения 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, формирования устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовке

Формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержания 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 мастерских в соответствии с

физическими возможностями и состоянием здоровья

Формирование трудовых навыков и умений, технических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых в общественно-полезном труде;

Формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании труда;

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

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.

Коррекционные задачи направлены на:

Коррекцию и развитие познавательных психических процессов

Коррекцию и развитие умственной деятельности;

Коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

Выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;

Организация ранней профориентационной работы с обучающимися; расширение знаний о современных профессиях;

Развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной коммуникативной среды и реализации её воспитательных возможностей;

Организация работы с семьями, их родителями, направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;

Воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как к основному способу достижения жизненного благополучия человека;

Воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям

Воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определённый этап работы;

Воспитание нравственных, морально-волевых качеств, навыков культурного поведения.

2. Содержание учебного предмета

В рамках профиля «Поварское дело» обучающиеся получают знания о материалах, используемых в трудовой деятельности, переченных, а также их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, оборудование и проч. Устройство, и подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда. Узнают о свойствах продукта, его качествах, условиях хранения, основные профессиональные операции и действия, о работе с технологическими картами. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

5 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Значение пищи в жизни человека	12	1
2.	Профессии. Их значение	9	1
3.	Основы кулинарии	11	1
4.	Роль кухни в жизни человека	24	1
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	9	
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	13	1
7.	Продукты. Их свойства	27	1
8.	Классификация овощей	21	1
9.	Значение хлеба в питании человека	12	1
10.	Использование яиц в кулинарии	19	2
11.	Напитки в кулинарии	20	1
12.	Правила оформления блюд	23	2

13.	Повторение	4	1
	Итого:	204	14

«Составление режима дня школьников «Традиции русской кухни и русского гостеприимства

Профессии. Их значение. Профессия «Повар». Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности. Меню. Планирование меню на день. Технологическая карта блюда Униформаповара. Требования к одежде повара История поварского дела. Видео экскурсия «Кухня древней Руси «Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»

Основы кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека. Технология приготовления пищи. Способы механической обработки продуктов. Способы тепловой обработки продуктов. Знакомство с кулинарными книгами. Общее представление о рецептах. Практическая работа «Оформление рецепта». Классификация рецептов. Варианты написания рецептов. Тестовая работа

Роль кухни в жизни человека. Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь. Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Кухонная посуда. Урок-игра «Кухонная посуда «Столовая посуда. Столовые приборы. Посуда для хранения продуктов. Вспомогательная посуда. Виды посуды по материалу изготовления. Кухонный инвентарь. Маркировка разделочных досок Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины. Способы укладки посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств. Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной. Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой «Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине». Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной. Требования к организации рабочего места «Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола «Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни». Роль кухни в жизни человека Тестовая работа

Столовая посуда: тарелка, чашка. Тарелка. Назначение. Уход за тарелками. Виды столовых тарелок. Виды чашек. Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств. Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды «Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды «Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов

Столовые приборы: ложки, вилки, ножи. Назначение столовых приборов. Виды столовых приборов. Различие столовых приборов. Правила использования столовых приборов. Правила ухода за столовыми приборами. Правила хранения столовых приборов. как пользоваться столовыми приборами. Порезы. Виды порезов

Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами. Практическая работа «Нож. Нарезка

хлеба «Практическая работа «Первая помощь при порезах». Тестовая работа

Продукты. Их свойства. Классификация продуктов питания. Натуральные продукты. Промышленные продукты. Теоретические сведения. Полезные свойства яиц. Значение яиц в питании человека. Хлеб – это основной продукт питания человека. Сорта хлеба. Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека. Фруктовые и травяные чаи. Полезные свойства чая. Формы чая. Практическая работа

«Определение видов чая по цвету, запаху, сорту «Практическая работа. Определение по цвету, запаху, сорту. Электрический чайник. Термос. Правила эксплуатации электрического чайника. Соблюдение техники безопасности Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термосе»

Технология заваривания чая. Практическая работа «Сервировка чайного стола «Хранение и подготовка к использованию овощей. Хранение и подготовка к использованию овощей. Хлеба и хлебобулочных изделий. Текущая аттестация (теоретическая и практические части)

Классификация овощей. Полезные вещества в овощах. Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах. Использование в пищу разных частей растений. Группы овощей. Правила обработки овощей. Инструменты для обработки овощей

Последовательность обработки овощей. Формы нарезки овощей. Правила обработки и хранения овощей. Технология приготовления овощей. Очистка овощей с помощью приспособлений. Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса.

Значение хлеба в питании человека. Бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Оформление бутербродов. Выбор продуктов для бутербродов. Тостер: устройство, набор функций, Режим работы. Техника безопасности при работе с тостером. Практическая работа «Приготовление тостов» Практическая работа

Использование яиц в кулинарии. Значение яиц в питании человека. Виды яиц. Способы определения свежести яиц. Упаковка для яиц. Использование яиц в кулинарии. Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц. Способы приготовления яиц. Способы варки и время приготовления яиц. Определение категории яиц. Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда. Практическая работа Украшение готового блюда.

Практическая работа «Приготовление яичницы, глазуньи и омлета натурального».

Напитки в кулинарии. Полезные и вредные напитки. Молочные коктейли

Практическая работа «Приготовление молочного коктейля» Технологи приготовления кофе. Посуда для под кофе.

Правила подачи кофе. Правила этикета за столом. Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао. Какао в кулинарии. Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха «Технология приготовления какао. Первая помощь при ожогах. Варочная панель Устройство. Принцип работы. Правила и средства ухода за варочной панелью. Виды посуды для варочной панели Практическая работа «Приготовление какао «Подача напитка. Холодные напитки. Классификация холодных напитков. Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота

Правила оформления блюд. Посуда для чаепития. Чайный сервиз. Практическая работа «Накрывание стола скатертью» Сервировка чайного стола. Требования к сервировке стола. Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»

Практическая работа «Сервировка стола к обеду Практическая работа «Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола. Способы складывания салфеток и их расположение. Практическая работа «Складывание салфеток «Культура поведения за столом, культура еды. Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»

Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Значение питания для жизнедеятельности человека Правила здорового питания

6 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	8	1
2	Продовольственные товары Продовольственный магазин	10	1
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	28	1
6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	20	1

8	Свежие и отварные овощи	24	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	18	
	Итого:	204	8

Значение продуктов в жизни человека- Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности. Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека. Витамины. Потребность в витаминах. Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Значение мясных и рыбных продуктов. Значение супов. Значение молока и кисломолочных продуктов.

Продовольственные товары. Продовольственный магазин. Виды отделов. Продовольственные товары. Покупка продуктов. Качество и свежесть продуктов питания. Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков». Практическая работа «Изучение и чтение этикетки». Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине. Экскурсия в продовольственный магазин

Кухня-место приготовления пищи, зоны кухни. Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка. Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями. Техника безопасности при приготовлении пищи. Функциональное назначение кухонного оборудования. Правила использования кухонного оборудования. Размещение кухонных приборов. Безопасность при использовании, электробезопасность. Практическая работа «Организация рабочего места» Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования». Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни» Практическая работа.

Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стеклянная посуда. Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря. Вспомогательные аксессуары. Средства ухода за кухонным инвентарём. Химические средства ухода за кухонными принадлежностями. Чистящие и моющие средства. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Инвентарь и приспособления для мытья посуды. Безопасность при работе с режущими предметами. Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста). Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки» Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты» Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи

кухонного комбайна»

Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля. Металлическая посуда. Виды посуды. Посуда из нержавеющей стали. Посуда с антипригарным покрытием.

Посуда с эмалированным покрытием. Виды металлической посуды, различие. Правила ухода за металлической посудой. Последовательность мытья посуды. Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной. посудомоечной машины.

Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине. Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине. Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» Сушилки для посуды. Правила сушки. Практическая работа «Сушка посуды разными способами. Правила расстановки посуды на кухне.

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, сахар, соль, пищевая сода, крахмал. Природные и промышленные товары.

Соль. Основные свойства и виды соли. Сахар. Основные свойства и виды сахара. Основные свойства пищевой соды. Крахмал. Основные свойства и виды крахмала. Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»

Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара. Хранение соли. Срок годности

Использование крахмала в кулинарии. Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию» Использование пищевой соды в кулинарии Свойства пищевых веществ Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию» Свойства пищевых веществ. Применение пищевой соды в быту. Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды». Текущая аттестация (теоретическая и практические части)

Виды зелени. Виды зелени. Зелень и её полезные свойства. Значение зелени в питании. Укроп. Петрушка. Зелёный лук. Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата» Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата» Переборка зелени. Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»

Хранение зелени в холодильнике. Условия хранения зелени. Использование зелени в кулинарии. Сочетание зелени с овощами и травами. Способы украшения блюд зеленью

Правила использования зелени в кулинарии.

Приготовление салата «Винегрет» Формы нарезки овощей для салатов. Формы нарезки овощей для салатов. Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.

Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови». Правила и формы нарезки овощей. Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики» Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм Требования безопасности при работе с режущими инструментами.

Яйца Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц. Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца. Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца. Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот) Посуда для подачи яиц. Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы. Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи» Способы варки яиц. Практическая работа «Варка яиц (вмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц» Способы подачи отварных яиц Технология приготовления блюд из яиц. Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов. Требования к качеству блюд из яиц.

Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе) Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды (канапе). Способы подачи канапе. Варианты приготовления канапе. Нарезка колбасы и сыра для канапе. Технология приготовления бутербродов «канапе». Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера. Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах. Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром» Применение вилок и шпажек в канапе. Расчёт продуктов для канапе. Виды подачи канапе Приспособления для нарезки продуктов для канапе. Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»

Горячие напитки. История появления кофе в России. Кофейные традиции России. Способы приготовления кофе. Способы приготовления какао. Приспособления для размалывания кофейных зёрен. Правила подготовки стола к кофе. Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе. Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию» Требования к качеству кофе. Виды кофе. Различие. Требования к качеству какао. Показатели качества готовых напитков кофе и какао. Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) Упаковка для кофе и какао Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»

7 класс

	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
--	------------------	------------------	--------------------------------------

1	Кулинария в производственных условиях	9	1
2	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень	25	1
3	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка	11	1
4	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	23	1
5	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
6	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	20	1
9	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	19	1
10	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	1
	Итого:	238	12

Мастер – класс «Приготовление пиццы» Виды помещений предприятий общественного питания.

«Очистка овощей овощечисткой» Кухонный инвентарь: сотейник. Кухонный инвентарь: разделочные доски.

Кухонный инвентарь: сито Практическая работа «Просеивание муки через сито» Кухонный инвентарь: шумовка

История появления кухонной утвари

Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» Полезные свойства бобовых культур

Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»

Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты Замороженное мясо. Правила и способы замораживания и размораживания мяса Практическая работа.

Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» Сроки хранения разных видов мяса

Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса» Аттестационная работа по теме «Виды мяса» Тест по теме «Виды мяса»

Замороженная рыба. Мороженая рыба в кулинарии. Сроки хранения мороженой рыбы. Упаковка для замороженной рыбы

Сроки хранения охлаждённой рыбы. Упаковка для замороженной рыбы Дефекты мороженой рыбы.

Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству Практическая работа.

Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»

Замороженная птица. Размораживание замороженной птицы. Классификация процесса замороженной птицы

Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица. Замороженные овощи: польза и вред.

Способы замораживания овощей Практическая работа.

Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами» Быстрозамороженные овощи Требования качества к

быстрозамороженным овощам Упаковка для замороженных овощей. Экскурсия в магазин «Слата». Наблюдение за

хранением замороженных овощей Замороженные фрукты. Транспортировка быстрозамороженных фруктов

Овощи: картофель, свекла, морковь- Овощи. Виды овощей. Практическая работа. Словарь терминов: свекольник, гемоглобин. Блюда из свёклы. Книга рецептов «Блюда из овощей». Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком». Морковь. Полезные свойства моркови. Морковь. Полезные свойства моркови. Хранение моркови в домашних условиях. Тепловая обработка моркови. Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей». Практическая работа «Приготовление салата из моркови» Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета». Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов. Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики. Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками. Кухонный комбайн: устройство, принцип работы. Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» Шинкование овощей. Инструменты для шинкования. Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа» Приспособления для нарезки овощей: овощерезка. Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки». Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» Практическая работа «Приготовление салата из капусты».

«Приготовление гарнира из перловки (пакетики)» Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» Хранение круп. Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов. Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы». Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке. Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке. Калорийность и пищевая ценность каш и круп. Варка каш из круп. Посуда для варки каш. Мультиварка: устройство, принцип работы. Рецепты блюд в мультиварке. Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке». Расчёт круп для варки гарниров. Расчёт круп для варки каш. Практическая работа.

Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность. Показатели качества макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Практическая работа. Сочетание макаронных изделий с другими продуктами. Практическая работа. Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты. Правила ухода за индукционной плитой

Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность Русские традиционные напитки: морс, сбитень. Практическая работа Компот из свежих плодов. Технология приготовления компота из свежих плодов Практическая работа.

Правила обработки плодов, фруктов, ягод. Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария. Кулинарная обработка. Посуда для напитков. Правила приготовления компота. Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение. Практическая работа «Приготовление компота из яблок». Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов. «Искусство складывания бумажных салфеток». Виды салфеток для сервировки. Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)

8 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Кулинария в производственных условиях	11	1
2	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18	1
3	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	1
4	Мытьё посуды	23	1
5	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6	Овощи. Лук. Капуста	24	1
7	Блюда из отварного картофеля	36	2
8	Обработка сырой рыбы	36	1
9	Блины. Виды блинов	18	1
10	Кисель	15	1
11	Сервизы, их разновидности	21	2

Кулинария в производственных условиях. «Экскурсия в школьную столовую Профессии в организациях общественного питания: повар – кондитер. Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях».

Кухонная посуда: сотейник, противень. «Рецепт молочного коктейля в миксере» Электрическая мясорубка: устройство, назначение. Правила эксплуатации электромясорубки. Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело». Техника безопасности при использовании мясорубки. Поварской (отбивной) молоток.

Правила отбивания мяса. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» Правила ухода за противнями. Проверочный тест «Кухонная посуда».

Мытьё посуды. Организация рабочего места при мытье посуды. Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды». Техника безопасности при мытье посуды. Правила ручного мытья посуды. Химические средства ухода за посудой. Бытовая химия.

Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами. Практическая работа.

«Исследование моющего средства для посуды» Значение глицерина в средстве для мытья посуды. Натуральные средства для мытья посуды. Натуральные средства для мытья посуды. Народные средства для мытья посуды. Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды». Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» Тест «Мытьё посуды»

Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал Рыба. Виды рыбы. Использование рыбы в кулинарии. Практическая работа.

«Формы нарезки репчатого лука» Специальные инструменты для нарезки лука. Практическая работа «Нарезка зелёного лука. Овощи. Использование капусты в кулинарии. Кулинарная обработка капусты. Виды нарезки и способы использования капусты. Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную». Кухонный комбайн: устройство, назначение. Правила безопасности при работе с кухонным комбайном. Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне» Практическая работа «Приготовление салата из капусты» Текущая аттестация (теоретическая и практические части)

Обработка сырой рыбы Рыба и рыбопродукты. История происхождения рыб. История происхождения рыб. Значение рыбы в питании человека. Классификация рыбных продуктов. Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению. Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия. Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей. Продукты детского питания на рыбной основе. Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях. Свежая рыба. Признаки свежей рыбы. Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка. Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы. Правила чистки рыбы. Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой». Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы. Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование. Процесс разделки рыбы. Удаление чешуи. Полезные советы. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд.

Практическая работа «Разделка сельди». Тепловая обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание. Практическая работа «Варка рыбы». Сборник рецептов. Калькуляция. Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции. Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд. Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет».

Блины. Виды блинов. Блины. История блинов. Блины. Классификация блинов. Технология приготовления теста для блинов на кефире. Технология приготовления заварного теста для блинов. Правила выбора сковороды. Начинка для блинов. Практическая работа «Выпечка блинов на кефире». Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста». Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка». Виды блинов. Блины из кабачков. Блины в разных странах мира: особенности и различия. Блюда из блинов. Рецепты блинов. Тест «Блины».

«Приготовление киселя по домашнему рецепту» Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины». Тест «Напитки».

Сервизы, их разновидности Сервиз. История появления сервизов. Сервиз. Виды сервизов по назначению. Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления. Правила расстановки столовых предметов (сервиз). Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» Правила накрывания стола для чая. Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония». Правила накрывания стола для кофе. Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком». Основные правила к сервировке стола. Порядок сервировки стола. Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток». Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)

9 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Предприятия общественного питания	6	1
2	Знакомство с рецептами	39	1
3	Кондитерский цех предприятия	14	1
4	Тесто и изделия из теста	34	1
5	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6	Мясо. Первичная обработка мяса Полуфабрикаты из мяса	25	1
7	Гарниры. Виды гарниров	16	1

8	Первые блюда: бульоны, супы	35	1
9	Соусы	15	1
10	Приготовление и оформление блюд	14	1
11	Практическое повторение	25	1
	Итого:	238	12

Инструктаж по технике безопасности. Предприятия общественного питания. Общие требования безопасности. Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ
Экскурсия в столовую, пиццерию, пельменную

Сюжетно-ролевая игра «Кафе». Выполнение теста по предмету «Поварское дело». Тестовая работа по теме «Предприятия общественного питания»

Кондитерский цех

Кондитерский цех и его оборудование. Уход за оборудованием кондитерского цеха
Техника безопасности при работе в кондитерском цехе. Санитарные требования к оборудованию
Сырье для муки. Виды муки. Сортность. Влажность. Питательная ценность. Хранение.

Назначение кремов. Виды. Инвентарь для приготовления кремов. Продукты и их качество. Время хранения. Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Пищевые красители. Виды украшений из кремов. П

ряности. Вкус, консистенция, внешний вид крема.
Определение крема по вкусу, консистенции, внешнему виду.

Посуда, инвентарь. Температура выпекания. Виды крема для смазывания и украшения тортов и пирожных из песочного теста.

Знакомство с рецептами. Знакомство с коллекцией старинных рецептов. Практическая работа. Современные кулинарные рецепты. Практическая работа. Типы рецептов по времени, промежутке пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Практическая работа. По типу блюд закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, десерты. Рассмотрение примеров. Практическая работа. Рецепты национальных блюд. Практическая работа. Расчёт потребности продуктов с использованием рецепта. Практическая работа. Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей. Тестовая работа «Знакомство с рецептами»

Тесто и изделия из теста

Песочное тесто.

Продукты. Качество. Формы для выпечки. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления песочного теста. Песочные коржи для тортов. Песочное печенье. Оформление

Бисквитное тесто.

Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления бисквитного теста.

Бисквитное тесто. Украшение изделия

Дрожжевое тесто. Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления дрожжевого теста.

Изделия из дрожжевого теста. Фарш и начинки. Выпечка. Готовность изделий.

Слоёное тесто. Продукты. Качество. Оформление

Заварное тесто. Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста. Использование. Оформление

Вафельное тесто. Продукты. Качество. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления заварного теста.

Использование. Оформление

Последовательность и правила первичной обработки птицы. Виды птиц, употребляемых в пищу. Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы. Набор инвентаря и посуда. Первичная обработка птицы. Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»
Размораживание птицы.

Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты. Практическая работа. Рубленая и котлетная масса. Практическая работа. Субпродукты. Обработка субпродуктов. Практическая работа. Текущая аттестация. Теоретическая и практическая часть.

Первичная обработка мяса. Мясо. Виды мяса, употребляемые в пищу. Мясной цех. Оборудование. Полуфабрикаты из мяса и их тепловая обработка. Котлетная масса. Изделия из котлетной массы. Субпродукты. Обработка. Изделия из субпродуктов. Сроки хранения мясных продуктов.

Гарниры. Виды гарниров. Технология приготовления простых гарниров из овощей, круп, макаронных изделий.

Первые блюда. Бульоны. Супы Бульоны. История появления бульонов. Полезные свойства бульонов.

Посуда и инвентарь используемая для приготовления и подачи бульонов. Сервировка стола для подачи бульона. Виды бульонов и их ценность для употребления в пищу. Технология приготовления бульона из птицы, мясного бульона, рыбного бульона. Тестовая работа. Супы. История появления супов. Посуда и инвентарь для приготовления и подачи супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, ухи. Сервировка стола для подачи супа. Аттестационная практическая и теоретическая работа по теме «Супы»

Соусы. История возникновения соусов. Виды соусов. Разновидность соусов. Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые. Основа для приготовления соусов. Практическая работа. Приготовление простейших соусов

с использованием сметаны. Приготовление соусов на бульонах. Практическая работа. Приготовление фруктовых соусов. Практическая работа. Технология приготовления соуса «Майонез» Салатные заправки. Подача соуса. Аттестационная практическая и теоретическая работа по теме «Соусы»

Приготовление и оформление блюд Искусство подачи блюд. Значение оформления блюд в кулинарии. Правила подачи холодных и горячих блюд. Карвинг. Инструменты для карвинга. Правила украшения блюд овощами. Правила украшения блюд фруктами. Практическая работа. Тестовая работа «Приготовление и оформление блюд»

Практическое повторение – 25 часов.

3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (технология)»

5 класс

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;

6 класс

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;

- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимание что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

7 класс

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;

- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

8 класс

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

9 класс

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;