

РАССМОТРЕНА
на МО учителей профессионально-трудового обучения,
основ социальной жизни и физической культуры
ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-
интерната» г. Новотроицка Оренбургской
области
Протокол №1 от «27» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом № 92
от «02» сентября 2024 года

ПРИНЯТА
решением педагогического совета
ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-
интерната» г. Новотроицка Оренбургской
области
протокол № 1 от «28» августа 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТРУДУ
(ТЕХНОЛОГИЯ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»)
8 КЛАСС
(ВАРИАНТ 1)**

Составитель:
Курзина Ирина Николаевна
учитель по профильному труду
«Поварское дело»
высшей квалификационной категории

Оглавление

- 1.1. Учёт воспитательного потенциала уроков.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- 1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся**Ошибка! Закладка не определена.**
- 1.3. Место предмета в учебном плане**Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.1. Краткая характеристика содержания учебного предмета.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.2. Связь учебного предмета «Основы социальной жизни» с базовыми учебными действиями
Ошибка! Закладка не определена.
- Личностные учебные действия: **Ошибка! Закладка не определена.**
- Коммуникативные учебные действия: **Ошибка! Закладка не определена.**
- Регулятивные учебные действия: **Ошибка! Закладка не определена.**
- Познавательные учебные действия: **Ошибка! Закладка не определена.**
- 2.3. Ключевые темы в их взаимосвязи, преемственность по годам изучения. **Ошибка! Закладка не определена.**
- Основные требования к умениям обучающихся Минимальный уровень:**Ошибка! Закладка не определена.**
- Достаточный уровень: **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.3. Виды деятельности обучающихся, направленные на достижение планируемых результатов
Ошибка! Закладка не определена.
- 3.4. Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- 3.5. Система оценки достижения планируемых результатов.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- Система оценки личностных результатов..... **Ошибка! Закладка не определена.**
- Система оценки предметных результатов **Ошибка! Закладка не определена.**
- Оценка устных ответов.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- Оценка практической работы.....**Ошибка! Закладка не определена.**
- Система оценки БУД **Ошибка! Закладка не определена.**
- 5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕОшибка! Закладка не определена.**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный предмет «Профильный труд» («Поварское дело») относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Федеральная адаптированная основная образовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – получение первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

- ✓ овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- ✓ развитие потребности в труде;
- ✓ обучение обязательному общественно полезному труду;
- ✓ подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, всемо и по месту жительства;
- ✓ расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- ✓ расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- ✓ расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- ✓ формирование представлений о технологии производства пищи;
- ✓ ознакомление с условиями и содержанием 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;
- ✓ ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- ✓ формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- ✓ формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- ✓ совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- ✓ 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 8 классе определяет следующие задачи:

✓ ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре

✓ формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

✓ формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

✓ совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

✓ знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;

✓ формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;

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

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

✓ формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

1.1. Учёт воспитательного потенциала уроков.

Воспитательный потенциал предмета Труд (Технология) «Поварское дело» реализуется через:

- Привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках предметов, явлений, событий через использование на уроках информации, затрагивающей важные социальные, нравственные, этические вопросы.
- Использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета для формирования у обучающихся российских традиционных духовно-нравственных и социокультурных ценностей через подбор соответствующих проблемных ситуаций для обсуждения в классе.
- Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.
- Применение на уроке интерактивных форм работы, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся.
- Применение групповой работы или работы в парах, которые способствуют развитию навыков командной работы и взаимодействию с другими обучающимися.
- Выбор и использование на уроках методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания.
- Инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в форме включения в урок различных исследовательских заданий, что дает возможность обучающимся приобрести навыки самостоятельного решения теоретической проблемы, генерирования и оформления собственных гипотез, уважительного отношения к чужим идеям, публичного выступления, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
- Установление уважительных, доверительных, неформальных отношений между учителем и учениками, создание на уроках эмоционально-комфортной среды.

1.2. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся

Значительная неоднородность состава обучающихся школы для обучающихся с ОВЗ

является её специфической особенностью.

По возможностям обучения умственно отсталые обучающиеся делятся на четыре группы.

I группу составляют ученики, наиболее успешно овладевающие программным материалом в процессе фронтального обучения. Все задания ими, как правило, выполняются самостоятельно. Они не испытывают больших затруднений при выполнении измененного задания, в основном правильно используют имеющийся опыт, выполняя новую работу. Умение объяснять свои действия словами свидетельствует о сознательном усвоении этими учащимися программного материала. Им доступен некоторый уровень обобщения. Полученные знания и умения такие ученики успешнее остальных применяют на практике. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

Обучающиеся, входящие в I группу, не испытывают серьезных затруднений в овладении общетрудовыми умениями. При анализе образца, рисунка или чертежа изделия ученики придерживаются определенной последовательности, дают полные, довольно точные характеристики, в которых указываются конструктивные особенности изделия. В процессе обучения планированию они научаются определять последовательность операций, мысленно представляют их очередность и изменяющийся объект труда, могут рассказать план работы и обосновать его. Они сравнительно легко обучаются составлению планов с помощью предметно-операционных и технологических карт, могут извлекать из них необходимую информацию для самостоятельной работы. Указанные качества дают им возможность усваивать программный материал по домоводству.

Однако в условиях фронтальной работы при изучении нового учебного материала, изготовлении конструктивно более сложных изделий у этих учащихся все же проявляются затруднения в ориентировке и планировании работы. Иногда им нужна дополнительная помощь в умственных трудовых действиях. Эту помощь они используют достаточно эффективно. Приобретенные знания и умения такие дети, как правило, не теряют, могут применять их при выполнении аналогичного и сравнительно нового изделия.

Обучающиеся **II группы** также достаточно успешно обучаются в классе. В ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем дети I группы. Они в основном понимают фронтальное объяснение учителя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не в состоянии.

Их отличает меньшая самостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя, как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия их в основном не затрудняет. Но при этом дети снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью. Объяснения своих действий у обучающихся II группы недостаточно точны, даются в развернутом плане с меньшей степенью обобщенности.

Обучающиеся II группы испытывают на уроках следующие затруднения. Эти дети не могут представить достаточно отчетливо те явления, события, предметы и факты, о которых им сообщается. Они осмысливают количественные отношения, процессы изменения множеств, величин только при непосредственном наблюдении.

Обучающиеся рассматриваемой группы нуждаются в определенной помощи при нахождении той или иной особенности объекта, но их умение ориентироваться и планировать развивается успешно. Задания, близкие по способу и плану работы, чаще всего выполняются ими самостоятельно и правильно.

Исполнительная деятельность и словесные отчеты говорят об осознании детьми порядка действий. Ученики довольно успешно применяют имеющиеся знания и умения при выполнении новых работ, но все же допускают ошибки, связанные с особенностями того или иного объекта работы. На начальном этапе выполнения практического задания они испытывают трудности, сразу разобраться не могут, прибегают к пробным действиям, обращаются за помощью к учителю.

К **III группе** относятся обучающиеся, которые с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразных видах помощи (словесно-логической, наглядной и предметно-практической).

Успешность усвоения знаний в первую очередь зависит от понимания детьми того, что им сообщается. Для этих детей характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого

материала (правила, теоретические сведения, факты). Им трудно определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Им трудно понять материал во время фронтальных занятий, они нуждаются в дополнительном объяснении. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих учащихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных ко II группе.

Несмотря на трудности усвоения материала, обучающиеся в основном не теряют приобретенных знаний и умений, могут их применить при выполнении аналогичного задания, однако каждое несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Это свидетельствует о низкой способности учащихся данной группы обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче.

Обучающиеся III группы в процессе обучения в некоторой мере преодолевают инертность. Иногда значительная помощь им нужна главным образом в начале выполнения задания, после чего они могут работать более самостоятельно, пока не встретятся с новой трудностью. Деятельность учеников этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале. После этого обучающиеся увереннее выполняют задания и лучше дают словесный отчет о нем. Это говорит хотя и о затрудненном, но в определенной мере осознанном процессе усвоения.

Организация учителем предметно-практической деятельности, использование наглядных средств обучения оказываются для них недостаточными. Наблюдая изменения множеств, величин, выполняя материализованные действия, обучающимися их полностью не осознают. Связи, отношения, причинно-следственные зависимости самостоятельно ими не осмысливаются. Они удерживают в памяти отдельные факты, требования, рекомендации к выполнению заданий, но так как запоминание происходит без должного осмысления, дети нарушают логику рассуждений, последовательность умственных и даже реальных действий, смешивают существенные и несущественные признаки. Знания их лишены взаимосвязи, происходит разрыв между реальными действиями и их математическим выражением. Особенно трудно такие дети усваивают отвлеченные выводы, обобщенные сведения. Им почти недоступен обратный ход рассуждений.

В трудовом обучении детей этой группы испытывают значительные затруднения при ориентировке в задании и планировании, что проявляется в большом количестве ошибок при изготовлении новых изделий; в основном это ошибки на взаиморасположение деталей, несоблюдение заданных размеров.

Перечисленные ошибки возникают из-за того, что на этапе ориентировки в задании в сознании детей не формируется полный и точный образ конечного результата работы. Об этом говорят те факты, что учащиеся не замечают ошибок в своем изделии или выполненной работе, так как контролируют себя на основе искаженного или неполного образа предмета, сформированного во время предварительной ориентировки.

У этих детей нарушен процесс формирования программы деятельности, что проявляется в значительных трудностях планирования предстоящих трудовых действий. Им сложно определить логику изготовления предмета, у них страдает полнота и последовательность планов. В их собственных планах наблюдаются пропуски, перестановки. План, составленный с помощью учителя, не осознается ими до конца, поэтому в ходе работы наблюдаются отступления от него, что ведет к ошибкам. Например, четвероклассникам нужно запомнить порядок разметки (перенос точки – центра расположения детали с образца на выполняемую деталь). План разметки состоит из пяти последовательно выполняемых приемов. Запомнить его можно только в случае осознания необходимости каждого «шага» (приема). О затруднениях в запоминании и осмыслении логики действий говорят следующие факты: приемы выполняются детьми формально, наблюдаются перестановки и пропуски операций. Характерно также и то, что такие дети с трудом усваивают технические и технологические знания, при их воспроизведении называют несущественные детали, путают терминологию. Затрудняются в задании сгруппировать хорошо известные предметы по тому или иному признаку, например инструменты по их назначению. Отчетливо проявляются сложности в осуществлении общетрудовых умений при выполнении нового изделия. Так, анализируя новый объект, ученики называют меньше характеристик, чем они это делали ранее, не указывают особенности конструкции изделий, при планировании пропускают операции, повторяют уже названные. В

ряде случаев проявляется тенденция к неадекватному переносу.

К *IV группе* относятся обучающиеся, которые овладевают учебным материалом на самом низком уровне. При этом только фронтального обучения для них явно недостаточно. Они нуждаются в выполнении большого количества упражнений, введении дополнительных приемов обучения, в постоянном контроле и подсказках во время выполнения работ. Сделать выводы с некоторой долей самостоятельности, использовать прошлый опыт им недоступно. Детям требуется четкое неоднократное объяснение учителя при выполнении любого задания. Помощь учителя в виде прямой подсказки одними учениками используется верно, другие и в этих условиях допускают ошибки. Эти школьники не видят ошибок в работе, им требуется конкретное указание на них и объяснение к исправлению. Каждое последующее задание воспринимается ими как новое. Знания усваиваются чисто механически, быстро забываются. Они могут усвоить значительно меньший объем знаний и умений, чем предлагается программой школы.

На уроках по профильному труду «Поварское дело» у обучающихся этой группы тоже проявляется значительное отставание от одноклассников. Низкий уровень их возможностей проявляется в первую очередь при планировании и выполнении практических работ, в неадекватном переносе ранее известного в новые условия. Так, ученики составляют план и выполняют не предъявляемое задание, а то, которое выполняли на предыдущих уроках. Первоначальное искаженное представление о выполнении задания преодолевается после неоднократной помощи учителя.

Давая устную характеристику объекта, дети не соблюдают последовательность анализа, могут назвать несущественные признаки, не указывают пространственных характеристик изделия. Их затрудняет планирование, в составленных же планах трудно обнаружить какой-либо замысел. В ходе практической деятельности обучающиеся не могут найти верного решения. Даже если они понимают, что работа не получается, часто наблюдается «застывание» на одних и тех же действиях. В предметно-операционных планах и технологических картах они разбираются только с помощью учителя, далеко не всегда руководствуются ими во время выполнения изделий. Наблюдения за деятельностью детей этой группы на уроках труда показывают, что они не могут полностью усвоить программный материал.

1.3. Место предмета в учебном плане

В соответствие с недельным учебным планом общего образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на предмет Труд (Технология) «Поварское дело» отводится 7 часов в неделю (238 ч/в год). Сроки реализации программы: 1 год.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

2.1. Краткая характеристика содержания учебного предмета.

Обучение профильному труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

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.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где обучающиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ, предусматривает подготовку обучающихся коррекционной школы к работе в системе общественного питания или же последующего обучения в специальных группах, созданных для обучающихся коррекционных школ в профессионально-технических училищах.

Программа связана с множеством предметов: основы социальной жизни, естествознанием, математикой, русским языком.

Программа содержит большой познавательный материал, при изучении которого развиваются мышление, внимание, память, способность анализировать, сравнивать, выделять сходство и различие понятий, умение планировать деятельность, работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму.

При выполнении практических заданий развиваются глазомер, мелкая и общая моторика, координация движений. Трудовая деятельность благотворно сказывается на становлении личностей обучающихся: корректируются нарушения в развитии эмоционально-личностной сферы, развиваются умения преодолевать трудности, воспитываются самостоятельность, инициативность, стремление доводить начатое дело до конца.

Для эффективного обучения детей с нарушением интеллекта необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы обучающихся в конце каждой учебной четверти.

2.1. Связь учебного предмета профильный труд «Поварское дело» с базовыми учебными действиями.

Предмет профильный труд «Поварское дело» ориентирован на достижение следующих базовых учебных действий.

Личностные учебные действия:

- ✓ осознанно выполнять обязанности ученика, члена школьного коллектива, пользоваться соответствующими правами;
- ✓ гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- ✓ осознанно относиться к выбору профессии;
- ✓ понимать личную ответственность за свои поступки на основе представлений о этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- ✓ соблюдать правила безопасного и бережного поведения в природе и обществе.

Коммуникативные учебные действия:

- ✓ вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и т.д.);
- ✓ слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою точку зрения, аргументировать свою позицию;
- ✓ дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учётом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый, незнакомый и т.п.);
- ✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою точку зрения, аргументировать свою позицию;

- ✓ дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний

(вопросы, ответы, повествование, отрицание и др.) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый, незнакомый и т.п.);

✓ использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;

✓ использовать разные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач, в том числе информационные;

Регулятивные учебные действия:

✓ применять и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;

✓ осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;

✓ осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности, адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих;

✓ осуществлять самооценку и самоконтроль в деятельности, адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

✓ дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;

✓ использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

✓ применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;

✓ использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

2.2. Ключевые темы в их взаимосвязи, преемственность по годам изучения.

Программа **5 класса** знакомит учащихся с оборудованием кулинарной мастерской, посудой и инвентарём, с санитарно-гигиеническими требованиями, моющими средствами и правилами ухода за посудой. Большая часть программы пятого класса посвящена приготовлению бутербродов, первичной обработке круп, приготовлению различных каш, простейших блюд их макаронных изделий. В программу класса входит знакомство с правилами этикета за столом, даются понятия о назначении и правила безопасной работы с бытовыми электроприборами.

В программу **6 класса** входит знакомство с зонированием кухни, ведется систематическая работа по изучению правил по техники безопасности при работе с режущими инструментами, при тепловой обработке продуктов, даются знания по электробезопасности. Продолжается работа по обучению работе с бытовыми электроприборами, расширяются знания правил этикета за столом, даются знания о сервировке стола. Программа включает в себя изучение технологии приготовления простых молочных блюд, горячих напитков, блюд из яиц и творога. В программу входит изучение первичной обработки и нарезки овощей.

В **7 классе** продолжается изучение правил техники безопасности, электробезопасности, расширяются знания о правилах этикета и сервировки стола. В программу включены разделы по изучению основных приёмов тепловой обработки овощей, учатся готовить салаты из сырых и отварных овощей, знакомятся с приготовлением сладких блюд и напитков. Основная часть программы посвящена изучению технологии приготовления бульонов и различных супов.

В **8 классе** даются знания о вариантах эстетического оформления кухни, расширяются знания о правилах этикета и сервировки стола, продолжается работа по изучению бытовых электроприборов. Основная часть программы посвящена изучению технологии приготовления

вторых горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, а также разделки мяса на полуфабрикаты. Учащиеся знакомятся с вариантами приготовления соусов и заправок. Также даются понятия о правильном питании, пользе и содержании витаминов в различных продуктах. Начинается знакомство с основами трудового законодательства.

В 9 классе программа предусматривает знакомство со всеми видами теста. Учащиеся приобретают практические навыки по приготовлению различных кулинарных изделий, знакомятся с кремами и вариантами украшения выпечки и десертов, а также с применением специй и приправ в приготовлении различных блюд. В программу входит ознакомление со способами консервации овощей и фруктов на зиму. Продолжается работа по изучению основ трудового законодательства. Часть учебных часов отведена на повторение изученного материала за курс «Поварское дело» и на подготовку к сдаче экзамена.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» в 8 классе формируются следующие **личностные результаты:**

- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

3.2. Предметные результаты характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности.

Основные требования к умениям обучающихся

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.

3.2. Виды деятельности обучающихся, направленные на достижение планируемых результатов.

- слушание учителя;
- слушание и анализ ответов обучающихся;
- самостоятельная работа с текстом в учебнике, научно-популярной литературе;
- просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ;
- формулировка выводов;
- заполнение таблиц, построение схем;
- выполнение упражнений;
- наблюдение;
- работа с учебником, раздаточным материалом;
- самостоятельная работа, работа в парах, группах;
- проектная деятельность;
- оценивание своих учебных достижений;
- практическая деятельности.

3.3. Организация проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся

Организация проектно-исследовательской деятельности на уроках профильного труда «Поварского дела» способствует развитию самостоятельной поисковой деятельности обучающихся, повышает мотивацию к обучению при решении задач, развивает творческие способности, формирует чувство ответственности, создает условия для отношений сотрудничества между учителем и обучающимися.

Оба метода (проектный и исследовательский) не просто формируют умения, а компетенции, то есть умения, непосредственно сопряженные с практической деятельностью. Они широко востребованы за счет рационального сочетания теоретических знаний и их практического применения для решения конкретных проблем. Проектно-исследовательскую деятельность на уроках трудового обучения можно использовать при изучении практически любого раздела, на всех этапах обучения.

3.4. Система оценки достижения планируемых результатов.

Система оценки личностных результатов.

Всесторонняя и комплексная оценка овладения обучающимися социальными (жизненными) компетенциями осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в дневник наблюдений, что позволяет не только представить полную картину динамики целостного развития обучающегося, но и отследить наличие или отсутствие изменений по отдельным жизненным компетенциям. Для полноты оценки личностных результатов освоения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учитывается мнение родителей (законных представителей), поскольку основой оценки служит анализ изменений в поведении обучающегося в повседневной жизни в различных социальных средах. Формой работы участников экспертной группы является психолого-педагогический консилиум.

Оценка результатов осуществляется в баллах:

- 0 - нет фиксируемой динамики;
- 1 - минимальная динамика;
- 2 - удовлетворительная динамика;
- 3 - значительная динамика.

Система оценки предметных результатов

Предметные результаты характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности. Результаты овладения выявляются в ходе выполнения обучающимися разных видов заданий, требующих верного решения:

- по способу предъявления (устные, письменные, практические);
- по характеру выполнения (продуктивные, репродуктивные, творческие).

Оценка устных ответов.

Критерии для оценивания устных ответов:

Оценка «5» ставится обучающемуся, если он: обнаруживает понимание материала,

может с помощью учителя сформулировать, обосновать самостоятельно ответ, привести необходимые примеры; допускает единичные ошибки, которые сам исправляет.

Оценка «4» ставится, если обучающийся дает ответ, в целом соответствующий требованиям оценки «5», но допускает неточности и исправляет их с помощью учителя; допускает аграмматизмы в речи.

Оценка «3» ставится, если обучающийся частично понимает тему, излагает материал недостаточно полно и последовательно, допускает ряд ошибок в речи, не способен самостоятельно применять знания, нуждается в постоянной помощи учителя.

Оценка «2» может выставляться в устной форме, как метод воспитательного воздействия на обучающегося.

Оценка практической работы.

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

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технической дисциплины, техники безопасности, организации рабочего места.

Отметка «2» не ставится.

Система оценки БУД

В процессе обучения осуществляется мониторинг всех групп БУД, который будет отражать индивидуальные достижения обучающихся и позволит делать выводы об эффективности проводимой в этом направлении работы. Уровень сформированности БУД осуществляется на основании применения метода экспертной оценки в конце учебного года и заносится в дневник наблюдений. Для оценки каждого действия используется следующая система оценки:

0 баллов - действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем;

1 балл - смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию педагогического работника, при необходимости требуется оказание помощи;

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию педагогического работника, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно;

3 балла - способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию педагогического работника;

4 балла - способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию педагогического работника;

5 баллов - самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Номер раздела	Название раздела	Кол-во часов	ЭОР
1.	Кулинария в производственных условиях	11	https://www.roslit.ru/catalog/55558317/65712069/
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	17	https://www.roslit.ru/catalog/55558317/65712

			069/
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
4.	Мытьё посуды	23	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.	22	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
6.	Овощи. Лук. Капуста	24	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
7.	Блюда из отварного картофеля	36	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
8.	Обработка сырой рыбы	36	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
9.	Блины. Виды блинов	18	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
10.	Напитки. Кисель	15	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/
11.	Сервизы, их разновидности	21	https://www.rosnit.ru/catalog/55558317/65712_069/

5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Номер урока по порядку;	Номер урока в разделе /теме;	Наименование темы урока	Основные виды деятельности обучающихся на уроке	Дата проведения урока по плану	Домашнее задание
1 четверть - 56 часов					
Кулинария в производственных условиях - 11 часов					
1.	1.	Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	02.09	Выучить правила техники безопасности в мастерской.
2.	2.	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	02.09	Заполнить таблицу условных обозначений.
3.	3.	Кулинария. История возникновения кулинарии.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	02.09	Подготовить сообщение «История возникновения кулинарии».
4.	4.	Домашняя кулинария. Рецепты.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов;	04.09	Записать рецепт домашней кулинарии.

			- оценивание своих учебных достижений;		
5.	5.	<i>Практическая работа.</i> «Рецепты моей семьи»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	04.09	Записать семейный рецепт.
6.	6.	<i>Практическая работа.</i> «Рецепты моей семьи»	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - наблюдение; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	06.09	Записать семейный рецепт.
7.	7.	Кулинария в производственных условиях.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	06.09	Выполнить задание по карточке.
8.	8.	Видео – урок «Кулинария в производственных условиях».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	09.09	Выполнить задание по карточке.
9.	9.	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц;	09.09	Подготовить сообщение о профессии

			<ul style="list-style-type: none"> - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		общественного питания.
10.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Экскурсия в школьную столовую».	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение; - выполнение упражнений; - слушание и анализ ответов обучающихся; - оценивание своих учебных достижений; 	09.09	Заполнить таблицу оборудования школьной столовой.
11.	11.	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	11.09	Нет домашнего задания.
Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток - 17 часов					
12.	1.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	11.09	Заполнить таблицу «Назначение кухонных приборов»
13.	2.	Кухонные ручные приборы: мельница, поварской молоток.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	13.09	Заполнить таблицу «Назначение кухонных приборов».
14.	3.	<i>Практическая работа.</i> «Взбивание яиц венчиком».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в 	13.09	Выполнить задание по карточке.

			<ul style="list-style-type: none"> парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 		
15.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Взбивание яиц венчиком».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - наблюдение; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	16.09	Выучить правила взбивания яиц венчиком.
16.	5.	<i>Практическая работа.</i> «Измельчение специй в мельнице».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	16.09	Выучить правила работы с мельницей.
17.	6.	<i>Практическая работа.</i> «Измельчение специй в ступке».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	16.09	Выполнить задание по карточке.
18.	7.	Правила работы с миксером, блендером».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	18.09	Выучить правила работы с миксером, блендером.

19.	8.	<i>Практическая работа.</i> «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	18.09	Выполнить задание по карточке.
20.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	20.09	Выполнить задание по карточке.
21.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Рецепт молочного коктейля в миксере».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	20.09	Записать рецепт молочного коктейля.
22.	11.	<i>Практическая работа.</i> «Рецепт молочного коктейля в миксере».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	23.09	Выучить правила безопасной работы с миксером.
23.	12.	Электрическая мясорубка: устройство, назначение.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	23.09	Выучить устройство мясорубки.
24.	13.	Правила эксплуатации электромясорубки.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов;	23.09	Выучить правила безопасной работы

			<ul style="list-style-type: none"> - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		с мясорубкой.
25.	14.	Техника безопасности при использовании мясорубки.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.09	Выучить правила безопасной работы с мясорубкой.
26.	15.	Поварской (отбивной) молоток.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.09	Подготовить сообщение «Виды отбивного молотка».
27.	16.	Правила отбивания мяса.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	27.09	Выучить правила отбивания мяса.
28.	17.	Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	27.09	Нет домашнего задания.

Кухонная посуда: сотейник, противень -14 часов

29.	1.	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	30.09	Выполнить задание по карточке.
30.	2.	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	30.09	Заполнить таблицу назначение сотейника.
31.	3.	Отличительные особенности сотейника.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	30.09	Выполнить задание по карточке.
32.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление овощного рогу в сотейнике»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	02.10	Записать рецепт овощного рогу.
33.	5.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных 	02.10	Выполнить задание по карточке.

			достижений; - практическая деятельности.		
34.	6.	Правила ухода за сотейниками.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений.	04.10	Выучить правила ухода за сотейниками.
35.	7.	Правила ухода за сотейниками.	- слушание учителя; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	04.10	Выполнить задание по карточке.
36.	8.	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	07.10	Выполнить задание по карточке.
37.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	07.10	Записать рецепт приготовления «бантиков» из слоеного теста.
38.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	07.10	Выполнить задание по карточке.

39.	11.	Правила ухода за противнями.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	09.10	Выучить правила ухода за противнями.
40.	12.	<i>Практическая работа.</i> «Уход за противнями».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	09.10	Выполнить задание по карточке.
41.	13.	Обобщение пройденного материала.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	11.10	Выполнить задание по карточке.
42.	14.	Контрольная работа. Тестовые задания «Кухонная посуда»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	11.10	Нет домашнего задания.
Мытьё посуды - 14 часов					
43.	1.	Организация рабочего места при мытье посуды.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; 	14.10	Заполнить таблицу организации рабочего места при мытье посуды.

			- оценивание своих учебных достижений;		
44.	2.	<i>Практическая работа.</i> «Организация рабочего места при мытье посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	14.10	Выполнить задание по карточке.
45.	3.	Техника безопасности при мытье посуды.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	14.10	Выучить технику безопасности при мытье посуды.
46.	4.	Правила ручного мытья посуды.	- слушание учителя; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	16.10	Выполнить задание по карточке.
47.	5.	Правила ручного мытья посуды.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	16.10	Выучить правила мытья посуды.
48.	6.	Химические средства ухода за посудой.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	18.10	Подобрать химические средства при мытье посуды.

49.	7.	Значение глицерина в средстве для мытья посуды.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	18.10	Выполнить задание по карточке.
50.	8.	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	21.10	Выучить технику безопасности при работе с чистящими и моющими средствами.
51.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Исследование моющего средства для посуды».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	21.10	Выполнить задание по карточке.
52.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Исследование моющего средства для посуды».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	21.10	Выполнить задание по карточке.
53.	11.	Натуральные средства для мытья посуды.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	23.10	Подготовить сообщение «Натуральные средства для мытья посуды».

54.	12.	Контрольная работа за 1 четверть. Тестовые задания.	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	23.10	Нет домашнего задания.
55.	13.	Практическая работа. Мытьё посуды.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	25.10	Выполнить задание по карточке.
56.	14.	Итоговый урок.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений;	25.10	Нет домашнего задания.
2 четверть – 53 часа					
Мытьё посуды - 10 часов					
57.	1.	<i>Практическая работа.</i> «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	06.11	Заполнить таблицу «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды».
58.	2.	<i>Практическая работа.</i> «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	06.11	Выполнить задание по карточке.

59.	3.	<i>Практическая работа.</i> «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	08.11	«Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды».
60.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Правила безопасности при мытье посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	08.11	Выучить правила безопасности при мытье посуды.
61.	5.	<i>Практическая работа.</i> «Правила безопасности при мытье посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	11.11	Выучить правила безопасности при мытье посуды.
62.	6.	<i>Практическая работа.</i> «Мытьё посуды в посудомоечной машине».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	11.11	Выполнить задание по карточке.
63.	7.	<i>Практическая работа.</i> «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	11.11	Выполнить задание по карточке.
64.	8.	<i>Практическая работа.</i> «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах;	13.11	Выучить правила расстановки посуды.

			- оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.		
65.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	13.11	Выполнить задание по карточке.
66.	10.	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды».	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	15.11	Нет домашнего задания.
Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал -22 часа					
67.	1.	Рыба. Виды рыбы.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	15.11	Подготовить сообщение «Виды рыбы»
68.	2.	Использование рыбы в кулинарии.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	18.11	Выполнить задание по карточке.
69.	3.	<i>Практическая работа.</i> «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах;	18.11	Записать рецепт по приготовлению жареной рыбы.

			<ul style="list-style-type: none"> - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 		
70.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	18.11	Выполнить задание по карточке.
71.	5.	Свежая рыба. Определение свежести рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	20.11	Выучить правила определения свежести рыбы.
72.	6.	Свежая рыба. Определение свежести рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	20.11	Выполнить задание по карточке.
73.	7.	Пряности, специи, приправы	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	22.11	Заполнить таблицу «Пряности, специи, приправы».
74.	8.	Пряности, специи, приправы	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; 	22.11	Выполнить задание по карточке.

			<ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
75.	9.	Использование специй в кулинарии.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.11	Подготовить сообщение использования специй в кулинарии.
76.	10.	Использование специй в кулинарии.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.11	Выполнить задание по карточке.
77.	11.	Правила хранения соли.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.11	Выучить правила хранения соли.
78.	12.	Сахар. Виды сахара.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	27.11	Выполнить задание по карточке.
79.	13.	Хранение сахара, сахарного песка.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, 	27.11	Выучить правила хранения сахарного песка.

			<p>обсуждение увиденного и анализ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
80.	14.	<i>Практическая работа.</i> «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	29.11	Выполнить задание по карточке.
81.	15.	<i>Практическая работа.</i> «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	29.11	Записать рецепт приготовления блюда с использованием пряностей и приправ.
82.	16.	Крахмал. Виды крахмала.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	02.12	Выполнить задание по карточке.
83.	17.	Условия хранения крахмала.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	02.12	Выучить правила хранения крахмала.
84.	18.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в 	02.12	Выполнить задание по карточке.

			парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.		
85.	19.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	04.12	Выполнить задание по карточке.
86.	20.	<i>Практическая работа.</i> «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	04.12	Собрать коллекцию пряностей, специй, приправ.
87.	21.	<i>Практическая работа.</i> «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	06.12	Собрать коллекцию пряностей, специй, приправ.
88.	22.	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле».	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	06.12	Нет домашнего задания.
Овощи: лук, капуста- 21 час					
89.	1.	Овощи. Использование лука в кулинарии.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ;	09.12	Выполнить задание по карточке.

			<ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
90.	2.	Обработка репчатого лука.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	09.12	Выучить правила обработки лука.
91.	3.	Виды нарезки репчатого лука.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	09.12	Выполнить задание по карточке.
92.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Формы нарезки репчатого лука».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	11.12	Выучить формы нарезки лука.
93.	5.	<i>Практическая работа.</i> «Формы нарезки репчатого лука».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	11.12	Выучить формы нарезки лука.
94.	6.	Специальные инструменты для нарезки лука.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	13.12	Выучить формы нарезки лука.

95.	7.	<i>Практическая работа.</i> «Нарезка зелёного лука».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	13.12	Выучить формы нарезки лука.
96.	8.	<i>Практическая работа.</i> «Нарезка зелёного лука»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	16.12	Выучить формы нарезки лука.
97.	9.	Овощи. Использование капусты в кулинарии.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	16.12	Подготовить сообщение использование капусты в кулинарии.
98.	10.	Овощи. Использование капусты в кулинарии.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	16.12	Подготовить сообщение использование капусты в кулинарии.
99.	11.	Кулинарная обработка капусты.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	18.12	Выполнить задание по карточке.
100.	12.	Кулинарная обработка капусты	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, 	18.12	Выучить виды кулинарной обработки капусты.

			обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;		
101.	13.	Виды нарезки и способы использования капусты.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	20.12	Выучить виды нарезки и способы использования капусты.
102.	14.	Виды нарезки и способы использования капусты.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	20.12	Виды нарезки и способы использования капусты.
103.	15.	Специальные инструменты для нарезки капусты.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	23.12	Выполнить задание по карточке.
104.	16.	<i>Практическая работа.</i> «Нарезка капусты (шинковка) вручную».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	23.12	Выучить правила нарезки капусты.
105.	17.	<i>Практическая работа.</i> «Нарезка капусты (шинковка) вручную».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	23.12	Выполнить задание по карточке.
106.	18.	Кухонный комбайн: устройство, назначение.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов,	25.12	Выучить назначение и устройство комбайна.

			<p>обсуждение увиденного и анализ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
107.	19.	Контрольная работа за 2 четверть. Тестовые задания.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.12	Нет домашнего задания.
108.	20.	<i>Практическая работа.</i> Чистка и нарезка картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	27.12	Выполнить задание по карточке.
109.	21.	Итоговый урок.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; 	27.12	Нет домашнего задания.
3 четверть – 72 часа					
Овощи: лук, капуста - 2 часа					
110.	1.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление салата из капусты».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	10.01	Записать рецепт приготовления салата из капусты.

111.	2.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление салата из капусты»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	10.01	Выполнить задание по карточке.
Блюда из отварного картофеля – 36 часов					
112.	1.	Картофель. История появления картофеля в России.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	13.01	Подготовить сообщение «История появления картофеля в России».
113.	2.	Картофель. Полезные свойства картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	13.01	Выполнить задание по карточке.
114.	3.	Инструменты для очистки картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	13.01	Выполнить задание по карточке.
115.	4.	<i>Практическая работа.</i> «Очистка картофеля».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	15.01	Выучить правила и приёмы очистки картофеля.

116.	5.	Технология приготовления отварного картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	15.01	Записать рецепт приготовления отварного картофеля.
117.	6.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление отварного картофеля».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	17.01	Выполнить задание по карточке.
118.	7.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление отварного картофеля»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	17.01	Выполнить задание по карточке.
119.	8.	Технология приготовления картофельного пюре.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	20.01	Записать рецепт приготовления картофельного пюре.
120.	9.	Технология приготовления растворимого картофельного пюре.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - оценивание своих учебных достижений; 	20.01	Записать рецепт приготовления растворимого картофельного пюре.
121.	10.	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	20.01	Выполнить задание по карточке.

122.	11.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление картофельного пюре».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	22.01	Выполнить задание по карточке.
123.	12.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление картофельного пюре».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	22.01	Выучить правила приготовления картофельного пюре.
124.	13.	Использование отварного картофеля для приготовления салатов.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	24.01	Записать рецепт приготовления салата с картофелем.
125.	14.	Использование отварного картофеля для приготовления салатов.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	24.01	Выучить правила отварного картофеля.
126.	15.	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	27.01	Выполнить задание по карточке.
127.	16.	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; 	27.01	Выучить формы нарезки картофеля.

			<ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
128.	17.	<i>Практическая работа.</i> «Простые формы нарезки картофеля».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	27.01	Выполнить задание по карточке.
129.	18.	<i>Практическая работа.</i> «Простые формы нарезки картофеля».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	29.01	Выполнить задание по карточке.
130.	19.	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	29.01	Выучить способы и приёмы выполнения фигурных форм нарезки картофеля.
131.	20.	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	31.01	Выучить способы и приёмы выполнения фигурных форм нарезки картофеля.
132.	21.	<i>Практическая работа.</i> «Фигурные формы нарезки картофеля».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	31.01	Выполнить задание по карточке.

133.	22.	<i>Практическая работа.</i> «Фигурные формы нарезки картофеля».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	03.02	Выполнить задание по карточке.
134.	23.	Рецепты салатов с картофелем.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	03.02	Записать рецепты приготовления салатов картофелем.
135.	24.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности.	03.02	Записать рецепты приготовления салата картофелем фри.
136.	25.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	05.02	Записать рецепты приготовления салата картофелем фри.
137.	26.	Заправка картофельных салатов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	05.02	Выучить варианты заправки картофельных салатов.
138.	27.	Современные способы и приёмы оформления салатов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	07.02	Выучить способы и приёмы оформления салатов.

139.	28.	Виды рецептов.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	07.02	Выполнить задание по карточке.
140.	29.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	10.02	Записать виды рецептов салата «Летний картофельный»
141.	30.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений; 	10.02	Выполнить задание по карточке.
142.	31.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление салата по рецепту «Оливье».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	10.02	Приготовить салат «оливье» по рецепту.
143.	32.	<i>Практическая работа.</i> Приготовление салата по рецепту «Оливье».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений; 	12.02	Записать виды рецептов салата «Оливье»
144.	33.	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	12.02	Выполнить расчет потребности продуктов, используя сборник рецептур.

145.	34.	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	14.02	Выполнить расчет потребности продуктов по программе.
146.	35.	Контрольная работа. Тест «Овощи».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	14.02	Нет домашнего задания.
147.	36.	Контрольная работа. Практическая работа: нарезка картофеля кубиками.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	17.02	Нет домашнего задания.
Обработка сырой рыбы - 34 часа					
148.	1.	Рыба и рыбопродукты.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений; 	17.02	Выполнить задание по карточке.
149.	2.	История происхождения рыб.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	17.02	Подготовить сообщение происхождения рыб.

150.	3.	Значение рыбы в питании человека.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	19.02	Выучить значение рыбы в питании человека.
151.	4.	Классификация рыбных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений; 	19.02	Выполнить задание по карточке.
152.	5.	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	21.02	Выполнить задание по карточке.
153.	6.	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	21.02	Заполнить таблицу «Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия».
154.	7.	Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений; 	24.02	Подготовить характеристику рыбы в питании детей.
155.	8.	Продукты детского питания на рыбной основе.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов 	24.02	Выполнить задание по карточке.

			<p>обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
156.	9.	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	24.02	Выучить правила хранения рыбы.
157.	10.	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание учебных достижений; 	26.02	Выучить признаки свежей рыбы.
158.	11.	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	26.02	Выучить правила чистки рыбы.
159.	12.	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	28.02	Выучить правила охраны труда при ручной обработке рыбы.

160.	13.	Правила чистки рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	28.02	Выучить правила чистки рыбы.
161.	14.	<i>Практическая работа.</i> «Отработка приёмов работы с рыбочисткой».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	03.03	Выполнить задание по карточке.
162.	15.	<i>Практическая работа.</i> «Отработка приёмов работы с рыбочисткой».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	03.03	Выучить правила и приёмы работы с рыбочисткой.
163.	16.	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений; 	03.03	Выучить способы разделки рыбы.
164.	17.	Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	05.03	Выполнить задание по карточке.

165.	18.	Потрошение рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	05.03	Выучить правила потрошения рыбы.
166.	19.	Процесс разделки рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений; 	07.03	Составить план разделки рыбы.
167.	20.	Удаление чешуи. Полезные советы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	07.03	Подготовить сообщение «Полезные рыбные советы»
168.	21.	Санитарно- гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	10.03	Выучить санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд.
169.	22.	<i>Практическая работа.</i> «Разделка сельди».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	10.03	Выполнить задание по карточке.

170.	23.	<i>Практическая работа.</i> «Разделка сельди».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	10.03	Составить план разделки сельди.
171.	24.	Тепловая обработка рыбы.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	12.03	Выполнить задание по карточке.
172.	25.	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	12.03	Выполнить задание по карточке.
173.	26.	<i>Практическая работа.</i> «Варка рыбы».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	14.03	Выучить правила варки рыбы.
174.	27.	<i>Практическая работа.</i> «Варка рыбы»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	14.03	Выполнить задание по карточке.
175.	28.	Сборник рецептов. Калькуляция.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ;	17.03	Выполнить расчет калькуляции.

			<ul style="list-style-type: none"> - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
176.	29.	<i>Практическая работа.</i> «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа, работа в парах, группах; - оценивание своих учебных достижений; - практическая деятельности. 	17.03	Выполнить задание по карточке.
177.	30.	Контрольная работа за 3 четверть. Тестовые задания.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	17.03	Нет домашнего задания.
178.	31.	Анализ и качество выполненной контрольной работы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - работа в парах, группах; - оценивание учебных достижений; 	19.03	Выполнить задание по карточке
179.	32.	Контрольная работа. Практическая работа: очистка и нарезка картофеля.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	19.03	Нет домашнего задания.
180.	33.	Анализ и качество выполненной контрольной работы.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - работа в парах, группах; - оценивание учебных достижений; 	21.03	Нет домашнего задания.
181.	34.	Итоговый урок.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; 	21.03	Нет домашнего задания.

			- работа в парах, группах; - оценивание учебных достижений;		
4 четверть – 57 часов					
Обработка сырой рыбы - 4 часа (продолжение)					
182.	1.	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	02.04	Подготовить сообщение «Приборы и посуда для подачи рыбных блюд».
183.	2.	<i>Практическая работа.</i> Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	02.04	Записать рецепт приготовления рыбных котлет.
184.	3.	<i>Практическая работа.</i> Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	04.04	Выполнить задание по карточке.
185.	4.	Обобщающий урок. «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов).	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	04.04	Выполнить задание по карточке.
Блины. Виды блинов - 18 часов					
186.	1.	Блины. История блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц;	07.04	Подготовить сообщение истории приготовления

			- выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений;		блинов.
187.	2.	Блины. Классификация блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	07.04	Выполнить задание по карточке.
188.	3.	Блины. Классификация блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	07.04	Записать рецепт приготовления блинов.
189.	4.	Технология приготовления теста для блинов на кефире.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - оценивание своих учебных достижений;	09.04	Записать рецепт приготовления теста для блинов на кефире.
190.	5.	Технология приготовления заварного теста для блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	09.04	Выполнить задание по карточке.
191.	6.	Правила выбора сковороды.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений;	09.04	Выучить правила выбора сковороды.

			- формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;		
192.	7.	Начинка для блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	11.04	Записать рецепт приготовления начинки для блинов.
193.	8.	<i>Практическая работа.</i> «Выпечка блинов на кефире».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	11.04	Выполнить задание по карточке.
194.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Выпечка блинов на кефире».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	14.04	Выполнить задание по карточке.
195.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Выпечка блинов из заварного теста».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	14.04	Записать рецепт блинов из заварного теста.
196.	11.	<i>Практическая работа.</i> «Выпечка блинов из заварного теста».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	14.04	Выполнить задание по карточке.
197.	12.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных	16.04	Выучить правила выпекания блинов.

			достижений;		
198.	13.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	16.04	Выполнить задание по карточке.
199.	14.	Виды блинов. Блины из кабачков.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	18.04	Записать рецепт блинов из кабачков.
200.	15.	Блины в разных странах мира: особенности и различия.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	18.04	Подготовить сообщение «Блины в разных странах мира».
201.	16.	Блюда из блинов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	21.04	Выполнить задание по карточке.
202.	17.	Рецепты блинов	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	21.04	Записать рецепты блинов.
203.	18.	Контрольная работа. Тест «Блины».	- слушание учителя; - выполнение упражнений;	21.04	Нет домашнего задания.

			<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 		
Напитки. Кисель - 15 часов					
204.	1.	Кисель. История появления киселя в России.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	23.04	Подготовить сообщение «История появления киселя в России».
205.	2.	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	23.04	Выполнить задание по карточке.
206.	3.	Польза и вред киселя.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	23.04	Подготовить сообщение «Польза и вред киселя».
207.	4.	Виды традиционных киселей.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений; 	25.04	Выполнить задание по карточке.
208.	5.	Технология приготовления киселя.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; 	25.04	Выучить технологию приготовления киселя.

			- оценивание своих учебных достижений;		
209.	6.	Правила подачи готового киселя.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	28.04	Выполнить задание по карточке.
210.	7.	<i>Практическая работа.</i> «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	28.04	Записать рецепт приготовления киселя из полуфабрикатов.
211.	8.	<i>Практическая работа.</i> «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	28.04	Выполнить задание по карточке.
212.	9.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя по-домашнему рецепту»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	30.04	Записать рецепт приготовления киселя по-домашнему рецепту.
213.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя по-домашнему рецепту».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	30.04	Выполнить задание по карточке.
214.	11.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя из чёрной смородины».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	05.05	Выполнить задание по карточке.
215.	12.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя из чёрной смородины».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа;	05.05	Записать рецепт приготовления киселя из черной

			- оценивание учебных достижений;		смородины.
216.	13.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	05.05	Записать рецепт приготовления киселя из черной смородины.
217.	14.	<i>Практическая работа.</i> «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	07.05	Выполнить задание по карточке.
218.	15.	Контрольная работа. Тест «Напитки»	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	07.05	Нет домашнего задания.
Сервисы, их разновидности - 20 часов					
219.	1.	Сервис. История появления сервисов.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	07.05	Подготовить сообщение история появления сервисов.
220.	2.	Сервис. Виды сервисов по назначению.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - просмотр видеоматериалов, обсуждение увиденного и анализ; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	12.05	Выучить виды сервисов по назначению.
221.	3.	Сервис. Виды сервисов по материалу изготовления.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	12.05	Выполнить задание по карточке.
222.	4.	Правила расстановки столовых предметов (сервис).	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов;	12.05	Выучить правила расстановки

			<ul style="list-style-type: none"> - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 		столовых предметов.
223.	5.	Правила расстановки столовых предметов (сервиз).	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	14.05	Выполнить задание по карточке.
224.	6.	<i>Практическая работа.</i> «Раскладывание столовых приборов».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений; 	14.05	Выполнить задание по карточке.
225.	7.	<i>Практическая работа.</i> «Раскладывание столовых приборов».	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений; 	14.05	Выполнить задание по карточке.
226.	8.	Правила накрывания стола для чая.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов обучающихся; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	16.05	Выучить правила сервировки стола для чая.
227.	9.	Правила накрывания стола для чая.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	16.05	Выполнить задание по карточке.
228.	10.	<i>Практическая работа.</i> «Расстановка чайного сервиза. Чайная»	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; 	16.05	Подготовить сообщение «Чайная»

		церемония».	- самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;		церемония».
229.	11.	<i>Практическая работа.</i> «Расстановка чайногосервиза. Чайная церемония».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	19.05	Выполнить задание по карточке.
230.	12.	Правила накрывания стола для кофе.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - заполнение таблиц; - выполнение упражнений; - формулировка выводов; - оценивание своих учебных достижений;	19.05	Выучить правила накрывания стола для кофе.
231.	13.	<i>Практическая работа.</i> «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание учебных достижений;	19.05	Выполнить задание по карточке.
232.	14.	Порядок сервировки стола.	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	21.05	Выучить правила сервировки стола.
233.	15.	<i>Практическая работа.</i> «Виды складывания бумажных салфеток».	- слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - самостоятельная работа; - оценивание своих учебных достижений;	21.05	Выучить правила складывания бумажных салфеток.
234.	16.	Контрольная работа за 4 четверть. Тестовые задания.	- слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений;	23.05	Нет домашнего задания.

235.	17.	Контрольная работа за 4 четверть. Практическая работа: складывания салфеток.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	23.05	Нет домашнего задания.
236.	18.	Контрольная работа. Тестовые задания за учебный год.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	26.05	Нет домашнего задания.
237.	19.	Контрольная работа. Практическая работа: сервировка стола.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - выполнение упражнений; - самостоятельная работа - формулировка выводов; - оценивание учебных достижений; 	26.05	Нет домашнего задания.
238	20.	Итоговый урок.	<ul style="list-style-type: none"> - слушание учителя; - слушание и анализ ответов; - работа в парах, группах; - оценивание учебных достижений; 	26.05	Нет домашнего задания.

