

**Приложение
к АООП образования обучающихся
с нарушением интеллекта
(Вариант 1)**

**Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
общеобразовательная организация для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Школа-интернат №1»**

**Рабочая программа
учебного предмета «Труд (технология)»
«Кухонный рабочий»
7 класс**

Учитель: Д.А. Ящук

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Труд (Технология) «Кухонный рабочий» для обучающихся 7 класса составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (ФАООП УО), которая является учебно-методической документацией, определяющей рекомендуемые федеральным государственным образовательным стандартом объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Нормативно-правовую базу разработки рабочей программы учебного предмета «Труд (Технология) «Кухонный рабочий» составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ;
- Федеральный закон от 08.08.2024 № 315-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 06.11.2024 №778 «Об утверждении типового порядка организации деятельности по оказанию психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи, в том числе типового порядка деятельности центра психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022г. №1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 года №1599);
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закон Калининградской области от 01.07.2013 года № 241 «Об образовании в Калининградской области»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021 г. N 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования";
- Устав ГБУ КО «Школа-интернат №1»;
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушением интеллекта (Вариант 1) ГБУ КО «Школа-интернат №1».

Цель – формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии «Кухонный рабочий»; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

1. Введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией «Кухонный рабочий».
2. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности.
3. Приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
4. Расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.

Общая характеристика учебного предмета «Труд (Технология)» «Кухонный рабочий» с учетом особенностей освоения обучающимися.

Основная форма организации учебного процесса – урок, лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов.

На уроках учебного предмета «Труд (технология)» «Кухонный рабочий» 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 предмета «Кухонный рабочий» 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.

При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучения. Преподавание базируется на основе полученных знаний обучающимися на основе общеобразовательных предметов: домоводство и математика.

Рабочая программа учебного предмета «Труд (Технология) «Кухонный рабочий» для обучающихся 7 класса включает темы: первичная обработка овощей, оборудование, кухонная посуда и инвентарь, работа в столовой. Также ребята узнают о видах предприятий общественного питания, свойствах и условиях хранения продовольственных товаров. Присутствуют темы по технике безопасности и санитарии.

Для закрепления знаний по каждому разделу проводятся практические упражнения. Для проверки умений и знаний в конце каждого триместра проводится контрольная работа.

Программа способствует профориентации и социальной адаптации обучающихся, не только развивает их умственный и сенсомоторный потенциал и положительно влияет на личностные свойства, но и открывает учителю широкий простор для творчества, что благотворно сказывается на качестве обучения обучающихся.

Занятия по учебному предмету «Труд (Технология) «Кухонный рабочий» различаются по соотношению изучаемого материала: теоретического и практического.

Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у обучающихся профессиональных знаний (технических, технологических и др.).

По содержанию теоретические занятия можно разделить на следующие группы:

1. Изучение инструментов и оборудования.
2. Знакомство со свойствами материалов.
3. Первоначальное усвоение технологических операций.
4. Изучение этики и эстетики профессионального труда.

Комплексные практические работы

Комплексные практические работы — это такие практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду. Происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся, путем применения их при выполнении трудовых

заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, заканчивая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

Самостоятельные и контрольные работы

Самостоятельные и контрольные работы — это такие практические занятия, на которых обучающиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Контрольные работы выполняются в конце каждого триместра.

Межпредметная интеграция занятий по труду осуществляется:

С математикой (расчеты расхода продуктов по нормам, количества необходимой посуды и инвентаря, стоимости материалов и инструментов);

С русским языком (обогащение словарного запаса, развитие речи);

С обществознанием (влияние деятельности людей на состояние окружающей среды);

С информатикой (использование ПК и программных средств при изучении разделов учебной программы);

С чтением (поговорки, пословицы, произведения о труде, профессиях и людях);

Каждый раздел программы обще технологической подготовки включает в себя основные теоретические сведения, практические работы. При этом предполагается, что изучение теоретического материала программы должно быть связано с выполняемыми практическими работами.

Содержание программы предусматривает степень нарастания сложности познавательного материала; от получения знаний, до применения их в повседневной жизни.

Описание места учебного предмета «Труд (Технология)» «Кухонный рабочий» в Учебном плане

Учебный предмет «Труд (Технология)» «Кухонный рабочий» включен как в часть учебного плана – предметную область «Технология», так и в часть, формируемую участниками образовательных отношений

Реализация рабочей программы учебного предмета Труд (технология) «Кухонный рабочий» рассчитана на 272 часа, (34 учебные недели, по 8 часов в неделю: 6 ч – за счет обязательной части учебного плана, 2ч – за счет части, формируемой участниками образовательных отношений).

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (Технология)» «Кухонный рабочий»

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;

- формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду.

Регулятивные БУД:

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

Коммуникативные БУД:

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

Познавательные БУД:

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

Предметные результаты освоения программы учебного предмета «Труд (Технология)» «Кухонный рабочий»

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;

- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Содержание учебного предмета производственного обучения «Кухонный рабочий»

Введение в профессию

Знакомство с профессией. Характеристика профессии. Правила поведения. Организация текущей работы. Функции кухонного рабочего. Служебные обязанности кухонного рабочего. Права и ответственность кухонного рабочего. Организация рабочего места. Должностная инструкция.

Цель: Формирование первичных знаний о профессии, правилах поведения, о технике безопасности.

Планируемые результаты:

Предметные: знать служебные обязанности кухонного рабочего, права и ответственность кухонного рабочего, правила поведения на уроках, технику безопасности, иметь общее представление о должностной инструкции.

Познавательные: соблюдать правила техники безопасности согласно инструкции, выбирать необходимое оснащение для организации рабочего места с помощью учителя.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Предприятия общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания, их характеристика. Столовая. Ресторан. Вагон-ресторан. Кафе. Закусочная. Буфет. Бар. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания.

Цель: Формирование первичных знаний и умений о предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты:

Предметные: иметь общее понятие о классификации предприятий общественного питания; знать типы предприятий общественного питания, их основные характеристики, общие требования, предъявляемые к ним.

Познавательные: уметь отличить одно предприятие от другого по внешнему виду, кратко описать предприятие общественного питания.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Санитарно-гигиенические требования

Понятие о санитарии. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Гигиеническая оценка условий труда. Определение и характеристика вредных веществ. Медкнижка, её оформление. Спецодежда, назначение и уход за ней.

Цель: Формирование первичных знаний и умений о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания.

Планируемые результаты:

Предметные: знать требования, предъявляемые к личной гигиене работника общественного питания; знать основные вредные вещества, назначение спецодежды и правила ухода за ней; знать основные дезинфицирующие, чистящие, моющие растворы и их назначение; иметь понятие о пищевых отходах, их сборе и эвакуации.

Познавательные: владеть последовательностью оформления медкнижки; уметь отличить моющие растворы друг от друга; владеть краткой последовательностью сбора пищевых отходов; уметь выбрать спецодежду и моющие средства в зависимости от вида работ.

Коммуникативные: владеть первичными умениями работать в парах, в коллективе, в группах, слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его.

Регулятивные: совместно с учителем действовать при решении задач по ТБ, частично принимать и сохранять цели и задачи учебных заданий, осознанно реагировать на внешний контроль, уметь частично контролировать свои действия.

Место приготовления еды (зона практических действий)

• Правила поведения

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

• Кухонные принадлежности

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах».

• Правила пользования и ухода за посудой

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов. Сравнить различные способы мытья посуды: в раковине -посудомоечной машине.

• Бытовая техника (посудомоечная машина, кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель)

Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

• Практические работы

Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете учебного предмета «Труд (технология) «Кухонный рабочий» с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

Правила оказания медицинской помощи

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать

правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

Личная гигиена

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

Питание

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

• Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

• Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Определять место расположения рецепта в книге. Уметь правильно произвести расчёт салата по калькуляции.

Блюда из яиц

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Молоко и молочные продукты

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

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

Крупы. Блюда из круп

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

Дегустация. Оценка качества.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества каши.

Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

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

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№	Тема урока	Кол – во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1	Вводный урок. История появления кулинарии.	1	Организация рабочего места. Просмотр видеофрагмента «История кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного. Уборка рабочего места.
2	Значение кулинарии в жизни человека. Что изучает кулинария.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
3	Традиции русской кухни и русского гостеприимства.	1	Организация рабочего места. Просмотр видеоматериала «Как принимали гостей на Руси». Обсуждение и анализ увиденного. Моделирование игровых ситуаций.
4	Знакомство с профессией. Первичный инструктаж.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
5	Обеспечение обучающихся спецодеждой.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
6	Экскурсия в пищеблок. Знакомство с помощником повара.	1	Экскурсия. Правила безопасной работы вовремя экскурсии. Наблюдение, объяснение, опрос.
7	Экскурсия в пищеблок. Знакомство с помощником повара.	1	Экскурсия. Правила безопасной работы вовремя экскурсии. Наблюдение, объяснение, опрос.
8	Правила поведения и техника безопасности в кабинете труда. Инструктаж по технике безопасности.	1	Организация рабочего места. Изучение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.
9	Правила поведения и техника безопасности в кабинете труда. Инструктаж по технике безопасности.	1	Организация рабочего места. Изучение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.
10	Виды травм.	1	Организация рабочего места. Повторение приёмов техники безопасности при

			работе в кабинете. Знакомство с видами травм. Уборка рабочего места.
11	Виды травм.	1	Организация рабочего места. Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Знакомство с видами травм. Уборка рабочего места.
12	Место и условия приготовления пищи. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
13	Место и условия приготовления пищи. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда.	1	Организация рабочего места, просмотр презентации по теме, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
14	Специальная одежда.	1	Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места.
15	Специальная одежда.	1	Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места.
16	Организация рабочего места.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
17	Организация рабочего места.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
18	Практическая работа «Организация рабочего места»	1	Выполнение практической работы. Обсуждение ошибок, допущенных в ходе выполнения практической работы.
19	Устройство на работу	1	Просмотр презентации по теме. Запись в тетрадь. Проигрывание ситуаций.
20	Функции кухонного рабочего	1	Организация рабочего места, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, работа в рабочей тетради, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
21	Служебные обязанности кухонного рабочего.	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
22	Служебные обязанности кухонного рабочего.	1	Организация рабочего места, работа в рабочей тетради, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
23	Права и ответственность кухонного рабочего.	1	Организация рабочего места, работа с учебником, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего

			места.
24	Непредвиденные и опасные ситуации при работе	1	Наблюдение, фронтальный опрос. Проигрывание ситуаций. Совместный анализ работы.
25	Непредвиденные и опасные ситуации при работе	1	Наблюдение, фронтальный опрос. Проигрывание ситуаций. Совместный анализ работы.
26	Непредвиденные и опасные ситуации при работе	1	Наблюдение, фронтальный опрос. Проигрывание ситуаций. Совместный анализ работы.
27	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с поваром.	1	Экскурсия. Правила безопасной работы вовремя экскурсии. Наблюдение, объяснение, опрос.
28	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с поваром.	1	Экскурсия. Правила безопасной работы вовремя экскурсии. Наблюдение, объяснение, опрос.
29	Назначение предприятий	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
30	Классификация предприятий	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
31	Столовая	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
32	Столовая	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
33	Ресторан	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
34	Ресторан	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
35	Вагон-ресторан	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
36	Кафе. Закусочная	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в

			рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
37	Буфет. Бар	1	Организация рабочего места, просмотр ролика, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
38	Правила поведения на предприятиях общественного питания	1	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
39	Правила поведения на предприятиях общественного питания	1	Просмотр ролика. Игра «Верно – неверно»
40	Общие требования к предприятиям общественного питания	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
41	Понятие о санитарии.	1	Организация рабочего места. Беседа об основных требованиях и правилах при работе на кухне. Работа с учебником, работа с книгой, совместный анализ работы, уборка рабочего места.
42	Личная гигиена работников.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
43	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.	1	Чтение и анализ инструкции по приготовлению пищи.
44	Маркировка разделочных досок.	1	Знакомство с маркировкой разделочных досок.
45	Пищевые отравления и меры их предупреждения.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Пищевые отравления». Обсуждение и анализ увиденного материала.
46	Практическая работа по использованию медицинской аптечки.	1	Выполнение практической работы. Обсуждение ошибок, допущенных в ходе выполнения практической работы.
47	Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ.	1	Просмотр видеоматериала «Опасность на кухне». Обсуждение и анализ увиденного.
48	Требования охраны труда во время выполнения практической работы.	1	Чтение и анализ инструкции «Техника безопасности и охрана труда при выполнении кулинарных работ». Обсуждение и анализ увиденного.
49	Оказание первой медицинской помощи при порезах.	1	Выполнение практических действий по оказанию первой медицинской помощи при порезах.
50	Виды посуды. Правила ухода за	1	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки».

	различными видами посуды.		Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды.
51	Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды.	1	Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды. Беседа с элементами демонстрации современных видов посуды.
52	Химические средства для ухода за посудой.	1	Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося. Знакомство с химическими средствами для ухода за посудой.
53	Техника безопасности при использовании химических средств	1	Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Соблюдение правил при использовании химических средств.
54	Посуда для кухни и уход за ней.	1	Просмотр видеоматериала «Посуда для кухни». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов.
55	Столовая посуда и столовые приборы.	1	Различение и называние столовой посуды и столовых приборов. Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов.
56	Способы ухода за посудой.	1	Чтение способов ухода за посудой. Моделирование ситуаций.
57	Практическая работа «Уход за столовой посудой».	1	Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой. Обсуждение ошибок, допущенных в ходе выполнения практической работы.
58	Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи.	1	Просмотр видеоматериала «Группы кухонного инвентаря». Обсуждение и выделение главного из видеоматериала. Объяснение понятия «Кухонный инвентарь». Выполнение упражнения по разграничению понятий. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
59	Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола.	1	Поиск нужной информации в тексте по выбору современного моющего и чистящего средства для ухода за поверхностью стен и пола.
60	Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём».	1	Выполнение практической работы с использованием моющих и чистящих средств по уходу за кухонным инвентарём. Обсуждение ошибок, допущенных в ходе выполнения практической работы.
61	Правильное питание – как залог здорового питания.	1	Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного.
62	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.	1	Знакомство с основными принципами здорового питания. Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь
63	Медкнижка и её оформление	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос,

			совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
64	Понятие гигиенической аттестации работника.	1	Организация рабочего места, выполнение тестового задания, работа с учебником, работа в рабочей тетради, ответы на фронтальный опрос, совместный анализ работы, выставление оценок, уборка рабочего места.
65	Повторение пройденного материала	1	Повторение и обобщение пройденных тем.
66	Текущий контроль за 1 триместр	1	Организационный момент. Работа с тестами. Проверка знаний. Работа с инструкционной картой. Техника безопасности.
67	Текущий контроль за 1 триместр	1	Организационный момент. Работа с тестами. Проверка знаний. Работа с инструкционной картой. Техника безопасности.
68	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной.	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной.
69	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной.	1	Знакомство с посудомоечной машиной: описание машины, устройство, принцип работы. Чтение инструкции по пользованию посудомоечной машиной и выбору видов химических средств для посудомоечной машины. Обсуждение и анализ выполненной работы. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной.
70	Выбор средств для посудомоечной машины.	1	Выполнение упражнения по выбору средств для посудомоечной машины с опорой на инструкцию. Запись в рабочую тетрадь правил пользования посудомоечной машиной.
71	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной.	1	Повторение правил ТБ и ОТ при пользовании посудомоечной машиной.
72	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой».	1	Повторение приёмов укладывания разных видов посуды за учителем Обсуждение и анализ выполненной практической работы.
73	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной.	1	Обсуждение проблемной ситуации. Чтение и анализ текста «Правила ухода». Выделение главного из текста. Запись правил в рабочую тетрадь.
74	Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине».	1	Выполнение практической работы самостоятельно. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.
75	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.	1	Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья». Обсуждение и анализ увиденного. Знакомство с основными принципами здорового питания.

76	Правильное питание – как залог здорового питания.	1	Чтение текста «Организация рационального питания». Выделение главного из текста. Запись в рабочую тетрадь.
77	Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.	1	Работа с таблицей «Пищевые вещества». Знакомство с пищевыми веществами и их значением в питании человека. Нахождение в тексте значения слов: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Заполнение таблицы «Значение пищевых веществ».
78	Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно.	1	Знакомство с пищевой пирамидой. Обсуждение и анализ ступеней пищевой пирамиды. Игровая ситуация «Вкусно и полезно».
79	Пищевая пирамида. Витамины. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	1	Работа с плакатом «Пищевая пирамида». Нахождение в тексте значения «пищевая пирамида». Запись определения в рабочую тетрадь.
80	Пищевая пирамида. Витамины. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.	1	Просмотр видеоматериала «Витамины для детей». Обсуждение и анализ увиденного. Игра-практикум «Витамины и здоровые продукты».
81	Принципы правильного питания. Продукты для здорового питания. Запрещённые продукты.	1	Работа со схемой «Принципы рационального питания». Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания. Использование полученных знаний при заполнении таблицы «Здоровое питание». Просмотр видеоматериала «Запрещённые продукты». Обсуждение и анализ увиденного.
82	Режим питания. Правила рационального питания на каждый день.	1	Работа с плакатом «Режим питания». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Запись определения в рабочую тетрадь. Повторение правил рационального питания в диалоге: учитель-ученик.
83	Практическая работа «Составление рационального питания на день».	1	Выполнение практической работы с опорой на карточку – иллюстрацию «Примерное меню на день». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
84	Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба.	1	Просмотр видеофрагмента «История хлеба в России». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста с последующим выделением главного: виды хлеба, полезные свойства и хранение хлеба.
85	Значение хлеба в питании человека. Профессия «пекарь».	1	Просмотр видеоматериала. Профессия «Пекарь». Обсуждение и анализ увиденного: особенности ремесла, обязанности, качество и что должен знать и уметь пекарь.
86	Практическая работа «Запись рецепта-	1	Выполнение практической работы в рабочей тетради обучающегося.

	как освежить чёрствый хлеб»		
87	Бутерброды. История возникновения бутербродов.	1	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Обсуждение и анализ увиденного. Работа со словарём.
88	Значение бутербродов в питании.	1	Чтение текста с выделением главного о значении бутербродов в питании.
89	Виды бутербродов. Бутерброды в правильном питании.	1	Работа с таблицей «Виды бутербродов». Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся.
90	Классификация бутербродов по способу приготовления. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.	1	Работа с таблицей «Виды бутербродов». Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Запись в рабочую тетрадь обучающихся.
91	Первая медицинская помощь при порезах.	1	Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах.
92	Бутерброды. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение и анализ технологии приготовления бутербродов. Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов.
93	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов».	1	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы.
94	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.	1	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Техника безопасности при использовании тостера». Запись в рабочую тетрадь значение слова «тостер».
95	Практическая работа «Приготовление тостов».	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной практической работы.
96	Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	1	Использование медицинской аптечки при оказании медицинской помощи при ожогах.
97	Сервировка стола. Правила этикета. Последовательность сервировки стола.	1	Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры». Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.
98	Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола.	1	Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки». Обсуждение и анализ увиденного. Работа по карточкам на различение предметов этикета.
99	Салфетки. История вопроса. Виды	1	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и

	салфеток. Значение салфеток для сервировки стола. Способы складывания салфеток и их расположение.		анализ увиденного. Работа со словарём. Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола. Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания.
100	Практическая работа «Складывание салфеток».	1	Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы.
101	Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. Полезные свойства напитков.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки». Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека.
102	Полезные и вредные напитки. Дегустация. Оценка качества	1	Чтение текста, выделение главного о роли и полезных свойствах напитков в питании человека. Заполнение таблицы «Полезные и вредные напитки».
103	Практическая работа «Определение напитков по цвету, вкусу».	1	Выполнение практической работы с комментированием и пояснением по определению напитков по цвету и вкусу.
104	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота. Соблюдение правил безопасности.	1	Знакомство с электрическим чайником и термопотом: описание, устройство, режим работы. Работа со словарём. Чтение инструкции «Правила эксплуатации электрического чайника». Запись в рабочую тетрадь значение слов «термопот», «минимум», «максимум».
105	Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопote».	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы.
106	Чай, его пищевая ценность.	1	Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России». Выделение главного из видеоматериала. Наблюдение за демонстрацией учителя сортов чая. Беседа о полезных свойствах чая.
107	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.	1	Обсуждение и анализ увиденного. Чтение текста «Технология приготовления чая с сахаром». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
108	Технология заваривания чая. Правила подачи чая.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Повторение приёмов заваривания чая обучающимися. Анализ вкусовых качеств чая.
109	Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы.	1	Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы.
110	Сервировка стола к чаю. Особенности сервировки стола к чаю. Набор салфеток, приборов и посуды для чая.	1	Мультимедийная презентация «Сервировка стола к чаю». Работа с карточками-рисунками: подписать предметы сервировки к чаю. Обсуждение и анализ выполненной работы.
111	Практическая работа «Сервировка стола к чаю».	1	Выполнение практической работы по технологической карте.

112	Какао. Полезные свойства какао. Содержание активных веществ в какао.	1	Просмотр мультимедийной презентации «История какао». Беседа о пользе и вреде для здоровья.
113	Какао-порошок. Какао в кулинарии. Как выбрать какао для напитка.	1	Работа с текстом «Какао в кулинарии». Выделение главного из текста (качество порошка): упаковка, внешний вид, аромат, степень измельчения и аромат. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
114	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха».	1	Выполнение практической работы. Анализ действий при определении цвета, вкуса и запаха какао.
115	Какао. Технология приготовления какао. Подача напитка. Первая помощь при ожогах.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление какао». Формирование правил по технологии приготовления какао, на основе анализа предложенного учителем материала.
116	Практическая работа «Приготовление какао с молоком».	1	Чтение технологической карты. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы
117	Дегустация какао с молоком. Оценка качества работы.	1	Составление таблицы - оценка качества какао по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции.
118	Овощи. История происхождения овощей.	1	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей». Обсуждение нового материала. Запись в тетрадь обучающегося сведений о питательной ценности овощей.
119	Пищевая (питательная) ценность овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества. Советы правильного питания.	1	Работа с таблицей «Питательная ценность овощей». Чтение и анализ текста о влиянии на организм человека. Обсуждение и анализ увиденного. Работа с иллюстрацией «Советы правильного питания». Игровая ситуация с муляжами натурального размера. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала.
120	Практическая работа «Определение формы, цвета, вкуса»	1	Выполнение практической работы. Анализ действий при проведении практической работы на определение формы, цвета и вкуса.
121	Овощи в кулинарии. Как выбрать овощи. Подготовка к употреблению в пищу.	1	Работа по таблице «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Приведение примеров из личного опыта. Чтение текста о выборе признаков несвежих овощей. Запись признаков в рабочую тетрадь. Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала.
122	Способы хранения овощей.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя подготовки корнеплодов, капусты и зелёных овощей в пищу. Работа с карточкой: назвать способы хранения подготовленных овощей.
123	Холодильник. Назначение. Устройство. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание,	1	Знакомство с холодильником: назначение, устройство, принцип работы. Беседа об уходе и эксплуатации: размещение, загрузка, правила ухода.

	мытьё, чистка задней стенки.		
124	Правила безопасности при эксплуатации холодильника.	1	Чтение инструкции «Правила безопасности при эксплуатации холодильника». Обсуждение и анализ выполненной работы.
125	Практическая работа «Разложи правильно продукты».	1	Повторение приёмов укладывания разных видов продуктов с опорой на изученный материал. Обсуждение проблемных ситуаций. Анализ выполненной практической работы.
126	Холодильник. Правила ухода за холодильником: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника.	1	Мультимедийная презентация «Правила ухода за холодильником». Выделение главного из видеоматериала. Выбор нужной информации из текста: подготовка к размораживанию, размораживание и мытьё холодильника. Составление схемы «Пошаговая разморозка холодильника».
127	Практическая работа «Мытьё холодильника».	1	Повторение схемы пошаговой разморозки холодильника. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий.
128	Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования.	1	Анализ проблемной ситуации. Наблюдение за демонстрацией учителя замороженных овощей. Беседа о заморозке овощей на зиму: правила заморозки, условия хранения, сроки хранения, упаковка. Обмен опытом в процессе беседы. Запись рекомендаций о подготовке овощей на зиму. Работа в рабочей тетради обучающегося.
129	Практическая работа «Рецепт приготовления замороженных овощей».	1	Выполнение практической работы с самопроверкой по эталону. Анализ выполненной работы.
130	Овощи. Кулинарная классификация овощей: корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные.	1	Просмотр видеофрагмента «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение, выделение главного и анализ увиденного из видеоматериала. Выполнение по карточкам упражнения по разграничению понятий.
131	Практическая работа «Классификация овощей».	1	Игровая ситуация «Такие разные овощи». Заполнение таблицы «Классификация овощей». Анализ выполненной работы.
132	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные.	1	Работа по таблице «Классификация овощей». Первичное закрепление с проговариванием. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие.
133	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету».	1	Анализ действий при выполнении практических действий. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.
134	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Томатные, бобовые, тыквенные, листовые.	1	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Употребление в речи понятий по классификации овощей. Реализация своего жизненного опыта в

			виде собственного суждения. Оформление альбома по классификации овощей через художественное восприятие. Анализ действий при выполнении практических действий.
135	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету».	1	Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.
136	Овощи. Кулинарная классификация овощей. Паслёновые, пряные овощи и травы. Специи.	1	Мультимедийная презентация «Кулинарная классификация овощей». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя зелёных овощей и специй. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Поиск в тексте: описание, полезные свойства и значение для приготовления блюд. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Салатно-шпинатные овощи».
137	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету».	1	Выполнение практической работы. Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.
138	Фрукты. Полезные свойства фруктов. Использование фруктов в кулинарии.	1	Мультимедийная презентация «Фрукты». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа о полезных свойствах фруктов и значении для здоровья человека. Поиск в тексте нужной информации об использовании фруктов в кулинарии. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.
139	Кулинарная классификация фруктов: семечковые, косточковые, орехоплодные и тропические.	1	Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие. Выполнение практической работы. Употребление в речи понятий по классификации фруктов.
140	Практическая работа «Определение качества фруктов по внешнему виду, вкусу, цвету»	1	Заполнение таблицы: внешний вид, размер, вкус, цвет. Анализ выполненной работы.
141	Первичная обработка овощей.	1	Работа с плакатом «Первичная обработка овощей». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, промывка и нарезка. Поиск объяснения понятий «калибровка» и «сортировка» в тексте.
142	Общие правила механической кулинарной обработки овощей.	1	Формирование правил на основе анализа предложенного учителем материала. Запись в рабочую тетрадь правил обработки овощей.
143	Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Листовые и пряные овощи». Выделение главного из видеоматериала. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Наблюдение за демонстрацией учителя обработки листовых и пряных. Обсуждение и анализ действий.

144	Первичная обработка овощей.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: корнеплоды и клубнеплоды». Выделение главного из видеоматериала: сортировка, калибровка, мойка, очистка, мойка, нарезка.
145	Последовательность и правила первичной обработки овощей: корнеплоды и клубнеплоды.	1	Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля. Анализ выполненной работы. Работа с технологической схемой механической обработки картофеля и корнеплодов. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
146	Практическая работа «Обработка свёклы, моркови, картофеля».	1	Выполнение практической работы. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.
147	Первичная обработка овощей.	1	Мультимедийная презентация «Первичная обработка овощей: капустные, луковичные». Обсуждение и анализ увиденного из видеоматериала. Беседа с демонстрацией учителя последовательности и правил обработки овощей: донце, шейка, сухие чешуйки, промывка в холодной воде; капуста: загрязнённые, загнившие листья, кочерыжка, промывание, разрезание, вырезание кочерыжки. Разграничение понятий по обработке лука и капусты.
148	Последовательность и правила первичной обработки овощей: капустные, луковичные, бобовые.	1	Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Повторение приёмов обработки овощей. Анализ выполненной работы.
149	Практическая работа «Обработка лука, чеснока, капусты». Оказание первой помощи при порезах	1	Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты. Анализ выполненной работы.
150	Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.	1	Анализ проблемной ситуации. Беседа о правилах кулинарной обработки овощей: сохранение цвета и витаминов. Выделение из текста правил тепловой обработки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
151	Правила измельчения овощей. Формы нарезки.	1	Работа с таблицей «Форма нарезки овощей». Выполнение задания по карточке-рисунку: укажи форму нарезки овоща. Запись форм нарезки в тетрадь обучающегося.
152	Инструменты и приспособления для нарезки. Техника безопасности с режущими инструментами.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя инструментов и приспособлений для нарезки. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами.
153	Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей.	1	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации простых форм нарезки овощей. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Обсуждение и анализ увиденного. Запись в рабочую

			тетрадь простых форм нарезки овощей.
154	Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок.	1	Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Чтение инструкции о правилах техники безопасности с режущими инструментами.
155	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей».	1	Выполнение практических действий с комментированием и анализом действий по теме «Простые формы нарезки овощей».
156	Нарезка овощей. Сложные формы нарезки овощей.	1	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования». Беседа с элементами демонстрации сложных форм нарезки овощей. Обсуждение и анализ увиденного. Зарисовка сложных форм нарезки овощей.
157	Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок.	1	Поиск информации в тексте о санитарно-гигиенических требованиях при нарезке овощей. Беседа о маркировке разделочных досок по цвету. Выполнение задания по цветной карточке (указать маркировку разделочной доски).
158	Практическая работа «Сложные формы нарезки овощей».	1	Выполнение практической работы по технологической карте. Анализ выполненной работы.
159	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение.	1	Знакомство с кухонным комбайном: назначение, описание, устройство, принцип работы. Беседа о подготовке кухонного комбайна к работе. Запись полезных советов при пользовании кухонным комбайном в рабочую тетрадь обучающегося.
160	Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. Подготовка кочана капусты к выполнению практической работы.	1	Чтение инструкции «Эксплуатация кухонного комбайна». Беседа с элементами демонстрации учителя подготовки кочана капусты к нарезке кухонным комбайном. Выполнение задания в карточке «Укажи последовательность подготовки кочана капусты к нарезке».
161	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты».	1	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы.
162	Нарезка овощей с применением различных видов инструментов и бытовой техники. Простые и сложные формы нарезки овощей. Значение и использование простых и сложных форм.	1	Просмотр видеофрагмента «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники». Работа с таблицей «Простые и сложные формы нарезки». Беседа о значении и использовании простых и сложных форм при приготовлении блюд. Определение формы нарезки в карточке-рисунке.
163	Нарезка овощей с применением	1	Просмотр видеофрагмента «Использование инструментов и бытовой техники

	различных видов инструментов и бытовой техники. Простые и сложные формы нарезки овощей. Значение и использование простых и сложных форм.		при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники». Работа с таблицей «Простые и сложные формы нарезки». Беседа о значении и использовании простых и сложных форм при приготовлении блюд. Определение формы нарезки в карточке-рисунке.
164	Нарезка овощей с применением различных видов инструментов и бытовой техники. Простые и сложные формы нарезки овощей. Значение и использование простых и сложных форм.	1	Просмотр видеофрагмента «Использование инструментов и бытовой техники при нарезке овощей». Выделение главного из видеоматериала: виды приспособлений для нарезки овощей. Запись в рабочую тетрадь «Виды инструментов и бытовой техники». Работа с таблицей «Простые и сложные формы нарезки». Беседа о значении и использовании простых и сложных форм при приготовлении блюд. Определение формы нарезки в карточке-рисунке.
165	Практическая работа «Нарезка капусты, моркови, свёклы на кухонном комбайне». Сравнение видов нарезки.	1	Выполнение практической работы с использованием различных видов инструментов по технологической карте. Анализ выполненной работы.
166	Сборник рецептов. Выбор рецепта. Калькуляция.	1	Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Работа со словарём: «калькуляция» «сборник рецептов». Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выбор рецепта. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Повторение приёмов вычисления расчёта салата по технологической карте.
167	Сборник рецептов. Выбор рецепта. Калькуляция.	1	Анализ проблемной ситуации. Работа с литературой: книга рецептов, журналы, интернет. Работа со словарём: «калькуляция» «сборник рецептов». Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выбор рецепта. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся. Повторение приёмов вычисления расчёта салата по технологической карте.
168	Практическая работа «Расчёт салата по калькуляции» (из расчёта на 2-3 порции)	1	Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы.
169	Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими	1	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Украшение блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Выполнение задания по карточкам-картинкам «набор инструментов для вырезания».

	инструментами.		Чтение инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами». Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Каллы из свёклы», «Розочка из красного перца».
170	Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами.	1	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Украшение блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Выполнение задания по карточкам-картинкам «набор инструментов для вырезания». Чтение инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами». Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Каллы из свёклы», «Розочка из красного перца».
171	Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами.	1	Просмотр видеофрагмента. Коллекция «Украшение блюд». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа о значении украшения блюд в питании. Работа со словарём: «карвинг». Выполнение задания по карточкам-картинкам «набор инструментов для вырезания». Чтение инструкции «Правила безопасности с режущими инструментами». Просмотр видеоматериала «Украшения из овощей: «Каллы из свёклы», «Розочка из красного перца».
172	Практическая работа «Фигурная нарезка из овощей: каллы из свёклы, розочка из красного перца». Оценка качества.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.
173	Практическая работа «Фигурная нарезка из овощей: каллы из свёклы, розочка из красного перца». Оценка качества.	1	Наблюдение за демонстрацией учителя вырезания украшений. Повторение приёмов вырезания за учителем. Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.
174	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей.	1	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ».
175	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей.	1	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в

			карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ».
176	Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Виды тепловой обработки овощей.	1	Просмотр видеоматериала «Тепловая обработка овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов тепловой обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание. Работа со словарём. Запись значения слов в рабочую тетрадь обучающегося. Выполнение заданий по разграничению понятий в карточке: виды тепловой обработки овощей «Подбери правильный ответ».
177	Практическая работа «Наблюдение за способами тепловой обработки продуктов».	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.
178	Оказание первой медицинской помощи при ожогах.	1	Чтение памятки «Оказание первой медицинской помощи при ожогах».
179	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	1	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
180	Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	1	Анализ проблемной ситуации. Просмотр мультимедийной презентации «Технология приготовления салата из варёных овощей». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение из текста правил варки овощей. Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
181	Требования к качеству и оформлению готовых блюд.	1	Беседа об оформлении, подаче, реализации и хранении готовых блюд. Выполнение задания по карточке «Закончи предложение». Используйте слова-подсказки.
182	Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества	1	Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.
183	Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для салата». Оценка качества	1	Чтение технологической карты «Варка овощей». Выполнение практической работы. Анализ качества выполненной работы.
184	Текущий контроль за 2-ой триместр	1	Организационный момент. Выполнение задания в соответствии с КИМ. Уборка рабочих мест.
185	Текущий контроль за 2-ой триместр	1	Организационный момент. Выполнение задания в соответствии с КИМ.

			Уборка рабочих мест.
186	Винегрет. Технология приготовления салата из варёных овощей. Полезные свойства салата.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления винегрета. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
187	Винегрет. Технология приготовления салата из варёных овощей. Полезные свойства салата.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление винегрета». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления винегрета. Составление технологической схемы приготовления винегрета. Беседа о полезных свойствах салата. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения в диалоге учитель-обучающийся.
188	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	1	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы.
189	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	1	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы.
190	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	1	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы.
191	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация. Оценка качеств	1	Чтение технологической карты «Пошаговое приготовление винегрета». Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы.
192	Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты. Составление технологической схемы приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата. Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».
193	Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. Правила безопасности с кухонным	1	Просмотр видеофрагмента «Приготовление салата из капусты». Выделение главного из видеоматериала: ингредиенты для салата; последовательность приготовления салата из капусты. Составление технологической схемы

	комбайном и режущими инструментами.		приготовления салата. Беседа о полезных свойствах салата. Чтение инструкции «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».
194	Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ качества выполненной работы.
195	Салат из свежих овощей. Технология приготовления витаминного салата из моркови. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.	1	Беседа о полезных свойствах салата и значение для здоровья человека. Просмотр видеофрагмента «Витаминный салат». Выделение главного из видеоматериала: пошаговое приготовление салата. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение технологической карты «Приготовление витаминного салата». Работа с инструкцией «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».
196	Салат из свежих овощей. Технология приготовления витаминного салата из моркови. Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами.	1	Беседа о полезных свойствах салата и значение для здоровья человека. Просмотр видеофрагмента «Витаминный салат». Выделение главного из видеоматериала: пошаговое приготовление салата. Обсуждение и анализ увиденного. Чтение технологической карты «Приготовление витаминного салата». Работа с инструкцией «Правила безопасности с кухонным комбайном и режущими инструментами».
197	Практическая работа «Приготовление салата из моркови». Украшение готового салата. Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы: приготовление салата из моркови; выполнение украшения свежей зеленью. Анализ качества выполненной работы.
198	Фрукты. Описание. История происхождения. Фрукты – полезные продукты.	1	Просмотр видеофрагмента «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание, история происхождения. Беседа, с элементами демонстрации фруктов, о полезных свойствах фруктов и влиянии на организм человека. Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие.
199	Фрукты. Описание. История происхождения. Фрукты – полезные продукты.	1	Просмотр видеофрагмента «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание, история происхождения. Беседа, с элементами демонстрации фруктов, о полезных свойствах фруктов и влиянии на организм человека. Оформление альбома по классификации фруктов через художественное восприятие.
200	Влияние фруктов на организм человека.	1	Работа с карточкой «Правила подачи фруктов на стол». Повторение приёмов

	Как подать к столу фрукты.		подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты».
201	Влияние фруктов на организм человека. Как подать к столу фрукты.	1	Работа с карточкой «Правила подачи фруктов на стол». Повторение приёмов подачи фруктов за учителем. Запись в рабочую тетрадь обучающегося «Как едят фрукты».
202	Использование фруктов в кулинарии. Фруктовые салаты. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по подготовке фруктов.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата. Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата. Работа с карточками-картинками «Ножи для чистки и резки фруктов». Чтение рекомендаций по подготовке фруктов.
203	Использование фруктов в кулинарии. Фруктовые салаты. Кухонные приспособления для фруктов. Рекомендации по подготовке фруктов.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Фрукты в кулинарии». Выделение главного из видеоматериала: подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата. Запись в рабочую тетрадь рецепта фруктового салата. Работа с карточками-картинками «Ножи для чистки и резки фруктов». Чтение рекомендаций по подготовке фруктов.
204	Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом». Анализ качества выполненной работы.
205	Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом». Анализ качества выполненной работы.
206	Практическая работа «Фруктовый салат с йогуртом». Дегустация. Оценка качества.	1	Выполнение практической работы по технологической карте: приготовление фруктового салата с йогуртом». Анализ качества выполненной работы.
207	Блюда из яиц. Теоретические сведения. Полезные свойства.	1	Просмотр видеоматериала «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет. Поиск в тексте информации о полезных свойствах яиц. Запись в рабочую тетрадь.
208	Значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца.	1	Чтение карточки «Пищевая ценность блюд из яиц». Работа с таблицей «Классификация яиц». Перенос таблицы в рабочую тетрадь обучающегося.
209	Способы определения свежести яиц.	1	Изучение памятки «Как правильно выбирать яйца». Беседа, с элементами демонстрации учителя, способов определения свежести яиц. Повторение приёмов за учителем.
210	Практическая работа «Строение яйца»	1	Зарисовка строения яйца птицы, указать из чего состоит яйцо. Выполнение практической работы «Строение яйца». Анализ выполненной работы.
211	Классификация куриных яиц и яичных продуктов. Определение	1	Работа по таблице «Классификация куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: диетические, столовые, продукты переработки (яичный

	доброкачественности яиц.		порошок, меланж). Работа со словарём: «меланж». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
212	Способы определения свежести яиц.	1	Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести яиц. Работа по карточке «Как выбрать яйца: по свежести, по размеру».
213	Практическая работа «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца.	1	Выполнение практической работы «Определение качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца». Запись результатов практической работы в рабочую тетрадь обучающегося.
214	Блюда из яиц. Использование яиц в кулинарии. Упаковка и маркировка куриных яиц.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: использование в кулинарии, упаковка и маркировка яиц. Изучение карточки «Маркировка куриных яиц».
215	Меры предосторожности при работе с яйцами.	1	Анализ проблемной ситуации. Поиск информации в тексте о мерах предосторожности при работе с яйцами. Запись в рабочую тетрадь мер предосторожности при работе с яйцами.
216	Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую»	1	Выполнение практической работы «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую». Анализ выполненной работы.
217	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц.	1	Работа по таблице «Блюда из яиц». Беседа о видах инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Работа со словарём: «пашотница», «яичный сепаратор», «яйцеварка», «венчик». Запись значения слов в рабочую тетрадь.
218	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц.	1	Работа по таблице «Блюда из яиц». Беседа о видах инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц. Работа со словарём: «пашотница», «яичный сепаратор», «яйцеварка», «венчик». Запись значения слов в рабочую тетрадь.
219	Практическая работа «Нарезка яйца ножом для яиц».	1	Повторение правил ТБ и ОТ при работе с ножом. Чтение технологической карты. Выполнение практической работы с комментированием и пояснением своих действий. Анализ выполненной работы.
220	Блюда из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.	1	Просмотр видеофрагментов «Варка куриных яиц». Выделение главного из видеоматериала: показатели проваренности куриных яиц. Поиск информации значения слов в тексте: «в всмятку», «в мешочек», «вкрутую». Запись в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации подачи варёных яиц. Чтение текста: правила этикета и подачи яиц.
221	Блюда из яиц. Способы варки куриных	1	Просмотр видеофрагментов «Варка куриных яиц». Выделение главного из

	яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц.		видеоматериала: показатели проваренности куриных яиц. Поиск информации значения слов в тексте: «в всмятку», «в мешочек», «вкрутую». Запись в рабочую тетрадь. Беседа с элементами демонстрации подачи варёных яиц. Чтение текста: правила этикета и подачи яиц.
222	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества	1	Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы.
223	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую». Дегустация. Оценка качества	1	Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с горячей жидкостью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы.
224	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница-глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц». Запись рецепта «Приготовление омлета натурального».
225	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц». Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница-глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь. Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и запечённых яиц». Запись рецепта «Приготовление омлета натурального».
226	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального». Дегустация. Оценка качества.	1	Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с варочной панелью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы.
227	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального». Дегустация. Оценка качества.	1	Чтение инструкции «Правила ТБ и ОТ с варочной панелью». Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ качества выполненной работы.
228	Молоко и молочные продукты. Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока.	1	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в

			рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов.
229	Молоко и молочные продукты. Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока.	1	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Обсуждение и анализ увиденного: описание продукта, классификация молочных продуктов, значение молока в питании. Беседа о значении молока и молочных продуктов в питании человека. Работа по карточке «Молоко и его свойства». Запись в рабочую тетрадь: виды молока и молочных продуктов.
230	Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании.	1	Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамины А, В1.. Заполнение карточки «Полезные свойства молока». Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение.
231	Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании.	1	Работа с таблицей «Состав молока». Чтение карточки о содержании веществ: кальций, калий, магний, витамины А, В1.. Заполнение карточки «Полезные свойства молока». Беседа о роли молочных продуктов в питании: упаковка, маркировка, условия транспортировки, хранение.
232	Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущенное молоко.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: топленое, консервированное, сухое и сгущенное молоко. Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Поиск информации значения слов: топленое, сухое. Запись значения слов в рабочую тетрадь.
233	Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущенное молоко.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды молока». Выделение главного из видеоматериала: топленое, консервированное, сухое и сгущенное молоко. Работа с таблицей «Сроки хранения молока». Поиск информации значения слов: топленое, сухое. Запись значения слов в рабочую тетрадь.
234	Промежуточный контроль успеваемости	1	Организационный момент. Выполнение задания в соответствии с КИМ. Уборка рабочих мест.
235	Промежуточный контроль успеваемости	1	Организационный момент. Выполнение задания в соответствии с КИМ. Уборка рабочих мест.
236	Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Правила хранения и использование молочных продуктов.	1	Беседа с элементами демонстрации молочных продуктов об условиях и сроках хранения молочных продуктов. Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Работа с таблицей «Использование молока и молочных продуктов в кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного.

237	Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Правила хранения и использование молочных продуктов.	1	Беседа с элементами демонстрации молочных продуктов об условиях и сроках хранения молочных продуктов. Разграничение понятий: молоко - молочные продукты. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Работа с таблицей «Использование молока и молочных продуктов в кулинарии». Обсуждение и анализ увиденного.
238	Практическая работа «Различение молока по виду, цвету, консистенции».	1	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу «Виды молока».
239	Молоко. Тепловая обработка молока.	1	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём» «пастеризация». «стерилизация», «топлёное молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко-молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал.
240	Виды молока по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Хранение молока. Виды упаковок.	1	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Обсуждение и анализ увиденного. Выделение главного из видеоматериала: пастеризация, термизация, стерилизация, кипячение, топлёное молоко. Работа со словарём» «пастеризация». «стерилизация», «топлёное молоко». Выполнение заданий по карточке по разграничению понятий: молоко-молочные продукты. Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал.
241	Практическая работа «Кипячение молока».	1	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.
242	Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. Виды упаковок.	1	Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видеофрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на

			культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары.
243	Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. Виды упаковок.	1	Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Изучение полезных свойств кисломолочных продуктов по таблице «Полезные свойства кисломолочных продуктов». Обсуждение и анализ полезных свойств кисломолочных продуктов. Просмотр видеофрагмента «Способы получения кисломолочных продуктов». Выделение главного из видеоматериала: закваска, сквашивание молока на культурах вызывающих молочнокислое брожение. Изучение технологической схемы производства йогурта. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары.
244	Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов».	1	Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Анализ действий выполненной работы.
245	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. С чем сочетаются молочные блюда.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.
246	Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. С чем сочетаются молочные блюда.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Блюда из молока». Работа со словарём: «соус», «десерт». Обсуждение и анализ увиденного с выделением главного: закуски, первые и вторые блюда, десертные блюда. Изучение требований к приготовлению блюд из молока. Работа с таблицей «Таблица совместимости продуктов». Запись в рабочую тетрадь обучающегося требований к приготовлению блюд из молока.
247	Практическая работа «Рецепт приготовления молочного супа». Дегустация. Оценка качества работы	1	Изучение технологической схемы приготовления молочного супа. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления молочного супа». Анализ выполненной работы.

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

			иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш».
256	Крупы. Теоретические сведения. Виды и свойства круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш.	1	Просмотр видеофрагмента «Интересные факты о крупах». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации образцов круп, о значении круп в питании. Нахождение в тексте наиболее полезных и популярных круп. Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях. Работа с таблицей «Использование круп в кулинарии». Поиск информации о полезных свойствах каш. Нахождение информации в карточках-иллюстрациях. Запись в рабочую тетрадь «5 самых полезных каш».
257	Практическая работа «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа»	1	Игровая ситуация «Угадай по описанию». Выполнение и анализ практической работы.
258	Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Подготовка круп к варке.	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая.
259	Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая).	1	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Запись в рабочую тетрадь обучающегося: «Варим кашу правильно». Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая.
260	Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи. Хранение. Блюда из гречневой крупы.	1	Просмотр видеофрагмента «Как греча на Русь пришла». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с элементами демонстрации видов гречневой крупы: зелёная гречка, ядрица, «сечка», молотая гречка, хлопья гречневые. Работа со словарём: ядрица, «сечка». Знакомство с полезными свойствами: укрепляет иммунитет, улучшает кровообращение, улучшает состояние кожи и волос. Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из гречневой крупы по карточкам-иллюстрациям.
261	Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»	1	Чтение текста «Подготовка крупы к варке». Работа с технологической схемой приготовления гречневой каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.

262	Пшеничная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшеничной крупы. Хранение.	1	Просмотр видеоматериала «Пшеничная крупа». Обсуждение и анализ увиденного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах пшеничной крупы: обмен веществ, витамин Д, укрепляет ногти и волосы, лечит сердечные заболевания. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы». Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения. Изучение блюд из пшеничной крупы по карточкам-иллюстрациям. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшеничной крупы. Поиск в тексте информации о сроках и условиях хранения пшеничной крупы.
263	Подготовка крупы к приготовлению. Практическая работа «Пшеничная каша на молоке»	1	Изучение технологической схемы приготовления пшеничной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.
264	Геркулес. Полезные свойства овсяной крупы. Технология приготовления вязкой каши. Качество приготовления каши.	1	Игровая ситуация. Слушание отрывка из сказки «Геркулес». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа о полезных свойствах овсяной крупы: снабжает энергией, помогает пищеварению, ухаживает за кожей, витамины и микроэлементы. Различение геркулеса от овсяных хлопьев. Поиск в тексте различий: вязкая каша-жидкая каша. Работа с таблицей «Рецептара вязкой каши». Запись в рабочую тетрадь обучающегося.
265	Практическая работа «Приготовление овсяной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества.	1	Чтение технологической карты приготовления овсяной каши на молоке. Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы.
266	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Качество приготовления каши. Технология приготовления жидкой каши.	1	Игровая ситуация. Слушание отрывка из рассказа Носова «Мишкина каша». Обсуждение и анализ услышанного. Беседа с использованием иллюстраций о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В1, В2, В6, Е, минеральные вещества. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу. Заполнение таблицы «Свойства крупы».
267	Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	1	Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.
268	Рисовая крупа. Технология приготовления рисовой каши. Полезные свойства. Качество приготовления каши.	1	Игровая ситуация. Слушание «Сказка про кашу» в стихах С.В.Еремеева. Обсуждение и анализ услышанного. Нахождение ответа на вопрос: что такое рис и где он растёт. Беседа о полезных свойствах рисовой крупы: углеводы, пищевые волокна, аминокислоты. Изучение разновидностей риса. Поиск

			информации в тексте о выборе и хранении рисовой крупы в домашних условиях. Запись в рабочую тетрадь «Советы по хранению».
269	Практическая работа «Приготовление рисовой каши на молоке». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	1	Работа по таблице «Требования к качеству каш». Чтение технологической карты «Приготовление рисовой каши на молоке». Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы.
270	Обобщающий урок «Каша – здоровье наше».	1	Обсуждение и анализ выполненных работ. Подведение итогов по изученной теме
271	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете труда. Соблюдение правил личной гигиены	1	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности.
272	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете труда. Соблюдение правил личной гигиены	1	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности.
	Итого	272	

**Описание материально – технического обеспечения
учебного предмета «Труд (Технология) «Кухонный рабочий»**

Производственный стол - 1
 Учительский стул – 1
 Холодильная камера производственная - 3
 Ученические стулья – 6
 «Горячий стол» упаковочный – 1
 Весы электронные – 1
 Холодильник шоковой заморозки – 1
 Овощерезка электрическая - 1
 Вакуумный упаковщик - 1
 Аппарат для приготовления п/ф - 1
 Мясорубка настольная - 1
 Мясорыхлитель настольный -1
 Ноутбук – 1

Дидактический материал

№ п/п	Наименование
1.	Тестовые задания
2.	Карточки-задания
3.	Технологические карты
4.	Серия книг «Кухни народов мира»
5.	Учебник «Технология приготовления пищи» Н.И. Ковалев

Проверочный материал

№ п/п	Наименование
	Тесты
1.	Текущий контроль за 1 триместр
2.	Текущий контроль за 2 триместр
3.	Промежуточный контроль успеваемости

Раздаточный материал

№ п/п	Наименование	Количество
	Технологические карты приготовления	
1.	Винегрет	6
2.	Блинчики	6
3.	Сырники	6
4.	Оладьи	6
5.	Пицца сырная	6
6.	Молочный суп	6
7.	Омлет	6
	Карточки-задания	

1.	Столовые принадлежности	6
2.	Моющие средства	6
3.	Посуда	6
4.	Уборка поверхностей пищеблока	6
5.	Крупы	
6.	Овощи	
7.	Фрукты	
8.	Мясная продукция	
9.	Рыбная продукция	
10.	Молочная продукция	
11.	Работа в столовой	
12.	Режим работы пищеблока	
	Коррекционная работа	
1.	Игры на внимание	6
2.	Игры на развитие памяти	6
3	Развитие мелкой моторики рук	6