

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Скворцовская средняя общеобразовательная школа

Россия 172890, Тверская обл., Торопецкий мо, д.Скворцово, ул.Школьная,1,

тел.2-58-48

Принята на заседании

Согласована:

Утверждаю:

педагогического совета зам.директора по УВР Директор школы: М.Н. Гущина

Протокол от «19» 08 2025 №1 (Н.П. Быкова) Приказ от «19» 08 2025 № 454



Рабочая программа

учебного предмета

«Труд (технология)»

адаптированной основной общеобразовательной программы

образования обучающихся с нарушениями интеллекта (вариант 1)

5-9 классов

Срок освоения программы: 5 лет

д. Скворцово

2025 год

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» («Поварское дело») составлена на основе федеральной адаптированной основной общеобразовательной программе

обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 ноября 2022 г. № 1026, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 декабря 2022 г., регистрационный № 71930), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2024 г. № 67 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 28 февраля 2024 г., регистрационный № 77365) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Учебный предмет «Поварское дело» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 5 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часов в год (6 часов в неделю).

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 6 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часов в год (6 часов в неделю).

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 8 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

В соответствии с учебным планом рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» в 9 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Поварское дело».

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» определяет следующие задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

Коррекционные задачи направлены на:

коррекцию познавательной деятельности обучающихся путем систематического и целенаправленного воспитания и совершенствования у них правильного восприятия

формы, строения, величины, цвета предметов, их положения в пространстве, умения

находить в трудовом объекте существенные признаки, устанавливать сходство и различие между предметами;

развитие аналитико-синтетической деятельности, деятельности сравнения, обобщения;

совершенствование умения ориентироваться в задании, планировании работы,

последовательном изготовлении изделия;

коррекцию ручной моторики; улучшение зрительно-двигательной координации путем

использования вариативных и многократно повторяющихся действий с применением

разнообразного трудового материала.

Воспитательные задачи:

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

человека;

воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

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

воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности),

навыков культурного поведения.

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

5 класс

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

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

| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | Контрольные работы |
|-------|--------------------------------------|------------------|--------------------|
| 1 | Значение пищи в жизни человека | 12 | 1 |
| 2 | Профессии. Их значение | 9 | 1 |
| 3 | Основы кулинарии | 11 | 1 |
| 4 | Роль кухни в жизни человека | 24 | 1 |
| 5 | Столовая посуда: тарелка, чашка | 9 | |
| 6 | Столовые приборы: ложки, вилки, ножи | 13 | 1 |
| 7 | Продукты. Их свойства | 27 | 1 |
| 8 | Классификация овощей | 21 | 1 |
| 9 | Значение хлеба в питании человека | 12 | 1 |
| 10 | Использование яиц в кулинарии | 19 | 2 |
| 11 | Напитки в кулинарии | 20 | 1 |
| 12 | Правила оформления блюд | 23 | 2 |
| 13 | Повторение | 4 | 1 |
| | Итого | 204 | 14 |

6 класс

Обучение профильному труду в 6 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, группе.

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

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

7 класс

Обучение профильному труду в 7 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому

изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

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

| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | Контрольные работы |
|-------|---|------------------|--------------------|
| 1 | Кулинария в производственных условиях | 9 | 1 |
| 2 | Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень | 25 | 1 |
| 3 | Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка | 11 | 1 |
| 4 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые | 23 | 1 |
| 5 | Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты | 34 | 2 |
| 6 | Овощи: картофель, свекла, морковь | 56 | 2 |
| 7 | Крупы. Технология приготовления блюд из круп | 33 | 2 |
| 8 | Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий | 20 | 1 |
| 9 | Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность | 19 | 1 |
| 10 | Столовое белье: скатерти, салфетки | 8 | |
| | Итого | 238 | 12 |

8 класс

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

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

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

| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | Контрольные работы |
|-------|---|------------------|--------------------|
| 1 | Кулинария в производственных условиях | 11 | 1 |
| 2 | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток | 18 | 1 |
| 3 | Кухонная посуда: сотейник, противень | 14 | 1 |
| 4 | Мытьё посуды | 23 | 1 |
| 5 | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал | 22 | 1 |
| 6 | Овощи. Лук. Капуста | 24 | 1 |
| 7 | Блюда из отварного картофеля | 36 | 2 |
| 8 | Обработка сырой рыбы | 36 | 1 |
| 9 | Блины. Виды блинов | 18 | 1 |
| 10 | Напитки. Кисель | 15 | 1 |
| 11 | Сервизы, их разновидности | 21 | 2 |
| | Итого | 238 | 13 |

9 класс

Обучение профильному труду в 9 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

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

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, группе.

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

| № п/п | Название раздела, темы | Количество часов | Контрольные работы |
|-------|---|------------------|--------------------|
| 1 | Предприятия общественного питания | 14 | 1 |
| 2 | Знакомство с рецептами | 26 | 1 |
| 3 | Весомизмерительные приборы | 8 | 2 |
| 4 | Продукты природные | 28 | 1 |
| 5 | Последовательность и правила первичной обработки птицы | 25 | 1 |
| 6 | Первичная обработка мяса | 27 | 1 |
| 7 | Соусы | 26 | 1 |
| 8 | Первые блюда: бульоны | 23 | 1 |
| 9 | Десерты | 30 | 1 |
| 10 | Приготовление и оформление блюд | 26 | 1 |
| 11 | Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской | 5 | 1 |
| | Итого | 238 | 12 |

III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

5 класс

Личностные результаты

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 5 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе общих представлений и элементарных знаний на доступном уровне может:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия, организованной учителем может:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;

Регулятивные учебные действия:

При совместной, организованной взрослым деятельности способен:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- 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.

Познавательные учебные действия:

На уроке в учебной деятельности, организованной учителем и под контролем может:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

Личностные результаты

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- формирование установки на безопасный образ жизни, наличие мотивации к творческому труду;
- формирование начальных умений и навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 6 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

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

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе знания и представлений о нормах социально одобряемого поведения (при внешнем контроле взрослого) может:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия между детьми, под контролем взрослого способен:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

По инструкции взрослого в деятельности на уроке может:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

В совместной со сверстником деятельности, по подражанию, под контролем учителя способен:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;

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

7 класс.

Личностные результаты

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- формирование навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- формирование установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 7 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе усвоенных норм социально одобряемого поведения в знакомых (учебных) ситуациях при незначительном контроле (со стороны взрослого) самостоятельно проявляет адекватное поведение, что позволяет:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации взаимодействия с одноклассниками, при незначительном контроле взрослого способен:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

В организованной взрослым деятельности при незначительной помощи может:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

В учебной деятельности, при наличии шаблона (образца, алгоритма, схемы) может:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

8 класс

Личностные результаты

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 8 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

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

- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

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

достаточный уровень

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
- обращаться к взрослым при затруднениях;
- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Результаты формирования базовых учебных действий:

Личностные учебные действия:

На основе закрепленных умений и навыков социально одобряемого поведения (во внеучебных ситуациях) при незначительном контроле проявляет адекватное поведение, что позволяет:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В ситуации самостоятельного взаимодействия со сверстниками может:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

В понятной и знакомой ситуации может самостоятельно:

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

- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

При словесном контроле и устной подсказке взрослого в учебной и внеучебной деятельности может:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.

9 класс

Личностные результаты

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Уровни достижения

предметных результатов по учебному предмету «Поварское дело» на конец 9 класса

Предметные результаты

минимальный уровень

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

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

достаточный уровень

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

Результаты формирования базовых учебных действий:

Самостоятельно оценивает условия и осуществляет выбор модели социально одобряемого поведения в разных ситуациях, что позволяет:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- адекватно эмоционально откликаться на произведения литературы, музыки, живописи и др.;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;
- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и стран.

Коммуникативные учебные действия:

В разных ситуациях взаимодействия самостоятельно может:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Регулятивные учебные действия:

В жизненной ситуации, близкой к личному опыту, может самостоятельно:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные учебные действия:

В проблемной ситуации, при затруднениях осуществляет выбор решения, что позволяет самостоятельно:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами

IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

| п/п | Наименование раздела/темы/урока | Кол – во часов | Элек тронные учебно- методически е материалы | Дата проведе ния урока |
|-----|--|----------------------|---|---------------------------------|
| | Значение пищи в жизнедеятельности человека. | 12 | | |
| 1 | Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 2 | Инструменты и приспособления для кулинарных работ | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 3 | История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 4 | Разнообразие продуктов питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 5 | Питательные вещества в продуктах питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| | | | 2/ | |
| 6 | Значение питания для жизнедеятельности человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 7 | Роль витаминов в укреплении здоровья | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 8 | Основные принципы рационального питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 9 | Режим питания школьника | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 10 | Практическая работа «Составление режима дня для школьников» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 11 | Традиции русской кухни и русского гостеприимства | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| 12 | Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Профессии. их значение. | 9 | | |
| 13 | Профессия «Повар». | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 14 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 15 | Меню. Планирование меню на день | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 16 | Технологическая карта блюда | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 17 | Униформа повара | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 18 | Требования к одежде повара | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 19 | История поварского дела | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi | |

| | | | | |
|----|---|----|---|--|
| | | | cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 20 | Видео экскурсия «Кухня древней Руси» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 21 | Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Основы кулинарии. | 11 | | |
| 22 | Значение кулинарии в жизни человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 23 | Технология приготовления пищи | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 24 | Способы механической обработки продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 25 | Способы тепловой обработки продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 26 | Знакомство с кулинарными книгами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 27 | Общее представление о рецептах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|----|---|--|
| | | | rekomendacii /soderzhanie- 2/ | |
| 28 | Практическая работа «Оформление рецепта» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 29 | Практическая работа «Оформление рецепта» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 30 | Классификация рецептов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 31 | Варианты написания рецептов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 32 | Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Роль кухни в жизни человека. | 24 | | |
| 33 | Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 34 | Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 35 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| 36 | Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 37 | Кухонная посуда | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 38 | Урок-игра «Кухонная посуда» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 39 | Столовая посуда | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 40 | Столовые приборы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 41 | Посуда для хранения продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 42 | Вспомогательная посуда | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 43 | Виды посуды по материалу изготовления | | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 44 | Кухонный инвентарь | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| 45 | Маркировка разделочных досок | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 46 | Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 47 | Способы укладки посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 48 | Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 49 | Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 50 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 51 | Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 52 | Требования к организации рабочего места | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 53 | Практическая работа «Организация рабочего места» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 54 | Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 55 | Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 56 | Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Столовая посуда: тарелка, чашка. | 9 | | |
| 57 | Тарелка. Назначение. Уход за тарелками | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 58 | Виды столовых тарелок | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 59 | Виды чашек | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 60 | Последовательность мытья посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 61 | Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 62-63 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| | | | rekomendacji /soderzhanie- 2/ | |
| 64-65 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| | Столовые приборы: ложки, вилки, ножи. | 13 | | |
| 66 | Назначение столовых приборов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 67 | Виды столовых приборов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 68 | Различие столовых приборов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 69 | Правила использования столовых приборов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 70 | Правила ухода за столовыми приборами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 71 | Правила хранения столовых приборов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |
| 72 | Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacji/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| | | | 2/ | |
| 73 | Порезы. Виды порезов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 74 | Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 75 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 76 | Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 77 | Практическая работа «Первая помощь при порезах» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 78 | Контрольная работа «Столовые приборы». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Продукты и их свойства. | 27 | | |
| 79-80 | Классификация продуктов питания | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 81 | Натуральные продукты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|---|---|--|
| 82 | Промышленные продукты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 83 | Теоретические сведения. Полезные свойства яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 84 | Значение яиц в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 85 | Хлеб – это основной продукт питания человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 86 | Сорта хлеба | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 87 | Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 88 | Фруктовые и травяные чаи | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 89 | Полезные свойства чая | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 90 | Формы чая | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| 91 | Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 92 | Практическая работа «Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 93 | Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 94 | Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 95-96 | Технология заваривания чая | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 97 | Правила подачи | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 98 | Практическая работа «Заваривание чая» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 99 | Практическая работа «Сервировка чайного стола» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 100-101 | Хранение и подготовка к использованию овощей | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| 102 | Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 103 | Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 104-105 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Классификация овощей. | 21 | | |
| 106 | Полезные вещества в овощах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 107 | Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 108 | Использование в пищу разных частей растений | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 109-110 | Группы овощей | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 111-112 | Правила обработки овощей | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 113 | Инструменты для обработки овощей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii | |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| | | | /soderzhanie-2/ | |
| 114 | Последовательность обработки овощей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 115-116 | Формы нарезки овощей | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 117 | Правила обработки и хранения овощей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 118 | Технология приготовления овощей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 119 | Очистка овощей с помощью приспособлений | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 120-121 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 122-123 | Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 124-125 | Практическая работа «Простые формы нарезки овощей» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 126 | Контрольная работа «Классификация овощей». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii | |

| | | | | |
|---------|---|----|---|--|
| | | | /soderzhanie-2/ | |
| | Значение хлеба в питании человека. | 12 | | |
| 127-128 | Бутерброды. Виды бутербродов | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 129 | Приготовление бутербродов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 130 | Требования к качеству бутербродов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 131 | Технология приготовления бутербродов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 132 | Оформление бутербродов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 133 | Выбор продуктов для бутербродов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 134 | Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 135 | Практическая работа «Приготовление тостов» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| 136-137 | Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 138 | Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| | Использование яиц в кулинарии. | 19 | | |
| 139 | Значение яиц в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 140 | Виды яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 141 | Способы определения свежести яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 142 | Упаковка для яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 143-144 | Использование яиц в кулинарии | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 145 | Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 146 | Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 147 | Способы приготовления яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 148 | Способы варки и время приготовления яиц | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| | | | /soderzhanie-2/ | |
| 149-150 | Определение категории яиц | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 151-152 | Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 153 | Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 154-155 | Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 156 | Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 157 | Контрольная работа «Приготовление омлета» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Напитки в кулинарии. | 20 | | |
| 158 | Полезные и вредные напитки | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 159 | Молочные коктейли | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-----|---|---|---|--|
| 160 | Практическая работа «Приготовление молочного коктейля» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 161 | Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 162 | Посуда для подачи кофе | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 163 | Правила подачи кофе. Правила этикета за столом | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 164 | Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 165 | Какао-порошок. Какао в кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 166 | Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 167 | Технология приготовления какао. Подача напитка | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 168 | Первая помощь при ожогах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 169 | Варочная панель Устройство. Принцип работы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| | | | cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 170 | Правила и средства ухода за варочной панелью | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 171 | Виды посуды для варочной панели | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 172-173 | Практическая работа «Приготовление какао» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 174 | Холодные напитки. Классификация холодных напитков | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 175-176 | Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 177 | Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Правила оформления блюд. | 23 | | |
| 178 | Посуда для чаепития | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 179 | Чайный сервиз | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| 180 | Практическая работа «Накрывание стола скатертью» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 181 | Сервировка чайного стола | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 182 | Требования к сервировке стола | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 183-184 | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 185-186 | Практическая работа «Сервировка стола к обеду» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 187-188 | Практическая работа «Сервировка стола к ужину» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 189 | Салфетки. Виды салфеток | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 190 | Значение салфеток для сервировки стола | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 191-192 | Способы складывания салфеток и их расположение | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|-----|---|--|
| 193-194 | Практическая работа «Складывание салфеток» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 195 | Культура поведения за столом, культура еды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 196-197 | Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд») | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 198-200 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 3 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 201 | Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 202 | Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии- «Поварское дело». Тест | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 203 | Значение питания для жизнедеятельности человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 204 | Правила здорового питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Итого: | 204 | | |

6 класс

| № п/п | Наименование раздела/темы/урока | Кол-во часов | Электронные учебно-методические материалы | Дата проведения урока |
|-------|---|--------------|---|-----------------------|
| | Значение продуктов в жизни человека. | 8 | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 2 | Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 3 | Витамины. Потребность в витаминах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 4 | Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 5 | Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 6 | Значение мясных и рыбных продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 7 | Значение супов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|----|---|----|---|--|
| 8 | Значение молока и кисломолочных продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Продовольственные товары. Продовольственный магазин. | 10 | | |
| 9 | Продовольственный магазин. Виды отделов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 10 | Продовольственные товары | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 11 | Покупка продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 12 | Качество и свежесть продуктов питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 13 | Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 14 | Практическая работа «Изучение и чтение этикетки» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 15 | Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| | | | /soderzhanie-2/ | |
| 16 | Советы потребителям при покупке продуктов питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 17-18 | Экскурсия в продовольственный магазин | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Кухня — место приготовления пищи, зоны кухни. | 20 | | |
| 19-20 | Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 21 | Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями | 1 | | |
| 22 | Техника безопасности при приготовлении пищи | 1 | | |
| 23 | Функциональное назначение кухонного оборудования | 1 | | |
| 24-25 | Правила использования кухонного оборудования | 2 | | |
| 26 | Размещение кухонных приборов | 1 | | |
| 27 | Безопасность при использовании, электробезопасность | 1 | | |
| 28-29 | Практическая работа «Организация рабочего места» | 2 | | |
| 30-31 | Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования» | 2 | | |

| | | | | |
|-------|---|----|--|--|
| 32-33 | Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни» | 2 | | |
| 34-35 | Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой» | 2 | | |
| 36-37 | Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)» | 2 | | |
| 38 | Контрольная работа. Тест «Правила безопасности» | 1 | | |
| | Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски. | 20 | | |
| 39-40 | Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря | 2 | | |
| 41 | Вспомогательные аксессуары | 1 | | |
| 42 | Средства ухода за кухонным инвентарём | 1 | | |
| 43 | Химические средства ухода за кухонными принадлежностями | 1 | | |
| 44 | Чистящие и моющие средства | 1 | | |
| 45 | Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | | |
| 46 | Инвентарь и приспособления для мытья посуды | 1 | | |
| 47 | Безопасность при работе с режущими предметами | 1 | | |
| 48-49 | Практическая работа «Приёмы работы с ножом» | 2 | | |
| 50-51 | Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста) | 2 | | |
| 52-53 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки» | 2 | | |

| | | | | |
|-------|---|----|--|--|
| 54 | Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | | |
| 55 | Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты» | 1 | | |
| 56-57 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна» | 2 | | |
| 58 | Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами» | 1 | | |
| | Кухонная посуда: сковорода, кастрюля. | 28 | | |
| 59-60 | Металлическая посуда. Виды посуды | 2 | | |
| 61-62 | Посуда из нержавеющей стали | 2 | | |
| 63-64 | Посуда с антипригарным покрытием | 2 | | |
| 65-66 | Посуда с эмалированным покрытием | 2 | | |
| 67 | Виды металлической посуды, различие | 1 | | |
| 68-69 | Правила ухода за металлической посудой | 2 | | |
| 70-71 | Последовательность мытья посуды | 2 | | |
| 72-73 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 2 | | |
| 74 | Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной | 1 | | |
| 75 | Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 1 | | |
| 76 | Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине | 1 | | |
| 77-78 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 2 | | |
| 79-80 | Сушилки для посуды. Правила сушки | 2 | | |
| 81-82 | Практическая работа «Сушка посуды разными способами» | 2 | | |
| 83 | Правила расстановки посуды на кухне | 1 | | |
| 84-85 | Практическая работа «Расстановка посуды на кухне» | 2 | | |
| 86 | Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход» | 1 | | |

| | | | | |
|--|--|----|--|--|
| | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая | 20 | | |
|--|--|----|--|--|

| | | | | |
|---------|--|----|--|--|
| | сода, крахмал. | | | |
| 87 | Природные и промышленные товары | 1 | | |
| 88 | Соль. Основные свойства и виды соли | 1 | | |
| 89 | Сахар. Основные свойства и виды сахара | 1 | | |
| 90 | Основные свойства пищевой соды | 1 | | |
| 91 | Крахмал. Основные свойства и виды крахмала | 1 | | |
| 92-93 | Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение» | 2 | | |
| 94 | Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара | 1 | | |
| 95 | Хранение соли. Срок годности | 1 | | |
| 96 | Использование крахмала в кулинарии | 1 | | |
| 97 | Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию» | 1 | | |
| 98 | Использование пищевой соды в кулинарии | 1 | | |
| 99 | Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию» | 1 | | |
| 100 | Свойства пищевых веществ | 1 | | |
| 101 | Применение пищевой соды в быту | 1 | | |
| 102-103 | Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды» | 2 | | |
| 104-106 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 3 | | |
| | Виды зелени. | 20 | | |
| 107 | Виды зелени | 1 | | |
| 108 | Зелень и её полезные свойства | 1 | | |

| | | | | |
|---------|--|----|--|--|
| 109 | Значение зелени в питании. Укроп | 1 | | |
| 110 | Значение зелени в питании. Петрушка | 1 | | |
| 111 | Значение зелени в питании. Зелёный лук | 1 | | |
| 112-113 | Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата» | 2 | | |
| 114 | Переборка зелени | 1 | | |
| 115-116 | Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука» | 2 | | |
| 117 | Хранение зелени в холодильнике | 1 | | |
| 118 | Условия хранения зелени | 1 | | |
| 119 | Использование зелени в кулинарии | 1 | | |
| 120 | Сочетание зелени с овощами и травами | 1 | | |
| 121-122 | Способы украшения блюд зеленью | 2 | | |
| 123-124 | Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью» | 2 | | |
| 125 | Правила использования зелени в кулинарии | 1 | | |
| 126 | Контрольная работа. Тест «Виды зелени» | 1 | | |
| | Свежие и отварные овощи. | 24 | | |
| 127 | Определение свежести овощей | 1 | | |
| 128-129 | Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость» | 2 | | |
| 130 | Механические и физиологические повреждения овощей | 1 | | |
| 131-132 | Условия хранения свежих овощей | 2 | | |
| 133 | Способы длительного хранения овощей | 1 | | |
| 134-135 | Последовательность и правила обработки овощей для салатов | 2 | | |
| 136 | Требования к качеству салатов | 1 | | |
| 137-138 | Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет» | 2 | | |

| | | | | |
|---------|---|----|--|--|
| 139 | Формы нарезки овощей для салатов | 1 | | |
| 140 | Общие правила приготовления салатов | 1 | | |
| 141 | Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | | |
| 142-143 | Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови» | 2 | | |
| 144-145 | Правила и формы нарезки овощей | 2 | | |
| 146-147 | Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики» | 2 | | |
| 148 | Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм | 1 | | |
| 149 | Требования безопасности при работе с режущими инструментами | 1 | | |
| 150 | Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей» | 1 | | |
| | Яйца. | 18 | | |
| 151 | Блюда из яиц. Определение свежести яиц | 1 | | |
| 152 | Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц | 1 | | |
| 153 | Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца | 1 | | |
| 154 | Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца | 1 | | |
| 155 | Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот) | 1 | | |
| 156 | Посуда для подачи яиц | 1 | | |
| 157 | Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы | 1 | | |
| 158 | Технология приготовления яичницы | 1 | | |
| 159-160 | Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуни» | 2 | | |
| 161 | Способы варки яиц | 1 | | |
| 162 | Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц» | 1 | | |
| 163 | Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц» | 1 | | |
| 164 | Способы подачи отварных яиц | 1 | | |
| 165 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 | | |

| | | | | |
|---------|---|----|--|--|
| 166 | Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов | 1 | | |
| 167 | Требования к качеству блюд из яиц | 1 | | |
| 168 | Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц» | 1 | | |
| | Бутерброды. Виды бутербродов. закусочные бутерброды (канапе). | 18 | | |
| 169 | Бутерброды. Виды бутербродов | 1 | | |
| 170 | Закусочные бутерброды (канапе) | 1 | | |
| 171 | Способы подачи канапе | 1 | | |
| 172-173 | Варианты приготовления канапе | 2 | | |
| 174 | Нарезка колбасы и сыра для канапе | 1 | | |
| 175 | Технология приготовления бутербродов «канапе» | 1 | | |
| 176 | Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера | 1 | | |
| 177 | Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах | 1 | | |
| 178-179 | Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром» | 2 | | |
| 180 | Применение вилок и шпажек в канапе | 1 | | |
| 181 | Расчёт продуктов для канапе | 1 | | |
| 182 | Виды подачи канапе | 1 | | |
| 183 | Приспособления для нарезки продуктов для канапе | 1 | | |
| 184-185 | Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку» | 2 | | |
| 186 | Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов» | 1 | | |

| | | | | |
|-----|--|-----------|--|--|
| | Горячие напитки: кофе, какао. | 18 | | |
| 187 | История появления кофе в России | 1 | | |
| 188 | Кофейные традиции России | 1 | | |
| 189 | Способы приготовления кофе | 1 | | |
| 190 | Способы приготовления какао | 1 | | |
| 191 | Приспособления для размалывания кофейных зёрен | 1 | | |

| | | | | |
|---------|--|-----|--|--|
| 192 | Правила подготовки стола к кофе | 1 | | |
| 193 | Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе | 1 | | |
| 194-195 | Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию» | 2 | | |
| 196 | Требования к качеству кофе | 1 | | |
| 197 | Виды кофе. Различие | 1 | | |
| 198 | Требования к качеству какао | 1 | | |
| 199 | Показатели качества готовых напитков кофе и какао | 1 | | |
| 200-201 | Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе» | 2 | | |
| 202 | Упаковка для кофе и какао | 1 | | |
| 203-204 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 2 | | |
| | Итого: | 204 | | |

7 класс

| № п/п | Наименование раздела/темы/урока | Кол-во часов | Электронные учебно-методические материалы | Дата проведения урока |
|-------|---|--------------|---|-----------------------|
| | Кулинария в производственных условиях. | 12 | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 2 | Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 3-4 | Видеоэкскурсия в организации общественного питания | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 5 | Профессии: помощник повара | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 6-7 | Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 8-9 | Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 10-11 | Виды помещений предприятий общественного питания | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| 12 | Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Кухонная посуда: ситейник, дуршлаг, противень. | 24 | | |
| 13 | Виды посуды по назначению и классификации | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 14 | Ситейник, дуршлаг, противень | 1 | | |
| 15-16 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в ситейнике» | 2 | | |
| 17 | Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой | 1 | | |
| 18-19 | Уход за металлической кухонной посудой | 2 | | |
| 20-21 | Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой» | 2 | | |
| 22 | Контейнеры для хранения продуктов | 1 | | |
| 23 | Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | | |
| 24-25 | Последовательность мытья посуды (ситейник, дуршлаг, противень) | 2 | | |
| 26-27 | Химические средства ухода за посудой | 2 | | |
| 28-29 | Экскурсия в супермаркет -выбор химических средств | 2 | | |
| 30 | Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | | |
| 31-32 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 2 | | |

| | | | | |
|-------|---|----|--|--|
| 33-34 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 2 | | |
| 35 | Уход за посудой из разных материалов | 1 | | |
| 36 | Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда» | 1 | | |
| | Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка. | 24 | | |
| 37-38 | Виды кухонного инвентаря. Овощечистка | 2 | | |
| 39-40 | Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой» | 2 | | |
| 41-42 | Кухонный инвентарь: ситейник | 2 | | |
| 43-44 | Кухонный инвентарь: разделочные доски | 2 | | |
| 45-46 | Кухонный инвентарь: сито | 2 | | |
| 47-50 | Практическая работа «Просеивание муки через сито» | 4 | | |
| 51-52 | Кухонный инвентарь: шумовка | 2 | | |
| 53-55 | История появления кухонной утвари | 3 | | |
| 56-59 | Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари | 4 | | |

| | | | | |
|----|---------------------------------------|----|--|--|
| 60 | Проверочный тест «Кухонный инвентарь» | 1 | | |
| | Знакомство с продуктами и | 24 | | |

| | | | | |
|-------|---|---|--|--|
| | материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые. | | | |
| 61 | Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий | 1 | | |
| 62-63 | Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)» | 2 | | |
| 64 | Требования к качеству готовых макаронных изделий | 1 | | |
| 65-66 | Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде» | 2 | | |
| 67 | Мультиварка. Управление и функции мультиварки | 1 | | |
| 68-69 | Простые рецепты для мультиварки | 2 | | |
| 70-71 | Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке» | 2 | | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| 72 | Крупы. Виды круп | 1 | | |
| 73-74 | Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке» | 2 | | |
| 75 | Влияние круп на организм человека | 1 | | |
| 76-77 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 2 | | |
| 78 | Бобовые. Виды бобовых культур | 1 | | |
| 79-80 | Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли» | 2 | | |
| 81 | Полезные свойства бобовых культур | 1 | | |
| 82-83 | Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 2 | | |
| 84 | Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы» | 1 | | |
| | Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты. | 24 | | |
| 85 | Замороженное мясо. Правила и способы замораживания и размораживания мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 86-87 | Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| | | | /soderzhanie-2/ | |
| 88 | Сроки хранения разных видов мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 89 | Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 90 | Замороженная рыба. Мороженная рыба в кулинарии. Сроки хранения мороженой и охлажденной рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 91 | Упаковка для замороженной рыбы. Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 92-93 | Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 94 | Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 95 | Замороженная птица. Размораживание замороженной птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi-cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 96 | Классификация процесса замороженной птицы | 1 | | |
| 97 | Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица» | 1 | | |
| 98 | Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей | 1 | | |

| | | | | |
|---------|--|----|--|--|
| 99-100 | Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами» | 2 | | |
| 101 | Быстрозамороженные овощи | | | |
| 102-103 | Требования качества к быстрозамороженным овощам | 2 | | |
| 104 | Упаковка для замороженных овощей | 1 | | |
| 105-106 | Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за хранением замороженных овощей | 2 | | |
| 107 | Замороженные фрукты. | 1 | | |
| 108 | Транспортировка быстрозамороженных фруктов | 1 | | |
| | Овощи: картофель, свекла, морковь. . | 50 | | |
| 109 | Овощи. Виды овощей | 1 | | |
| 110 | Овощи. Картофель | 1 | | |
| 111-112 | Содержание питательных веществ в картофеле | 2 | | |
| 113 | Тепловая обработка овощей | 1 | | |
| 114 | История появления картофеля в России | 1 | | |
| 115 | Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире» | 1 | | |
| 116 | Блюда из картофеля | 1 | | |
| 117-118 | Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковороде)» | 2 | | |
| 119-120 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 2 | | |
| 121-122 | Практическая работа «Приготовление драников из картофеля» | 2 | | |
| 123 | История появления свёклы на Руси | 1 | | |
| 124-125 | Свёкла. Полезные свойства свёклы | 2 | | |

| | | | | |
|---------|---|---|--|--|
| 126-127 | Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет» | 2 | | |
| 128 | Словарь терминов: свекольник, гемоглобин | 1 | | |
| 129 | Блюда из свёклы | 1 | | |
| 130 | Книга рецептов «Блюда из овощей» | 1 | | |
| 131-132 | Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком» | 2 | | |
| 133-134 | Морковь. Полезные свойства моркови | 2 | | |
| 135-136 | Хранение моркови в домашних условиях | 2 | | |
| 137 | Тепловая обработка моркови | 1 | | |
| 138-139 | Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей» | 2 | | |
| 140-141 | Практическая работа «Приготовление салата из моркови» | 2 | | |
| 142-143 | Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета» | 2 | | |
| 144 | Последовательность и правила обработки сырых овощей | 1 | | |
| 145 | Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов | 1 | | |
| 146-147 | Практическая работа «Обработка сырых овощей» | 2 | | |
| 148 | Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками» | 1 | | |
| 149 | Кухонный комбайн: устройство, принцип работы | 1 | | |
| 150 | Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне» | 1 | | |
| 151 | Шинкование овощей. Инструменты для шинкования | 1 | | |
| 152 | Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа» | 1 | | |
| 153 | Приспособления для нарезкиМакаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий овощей:овощерезка | 1 | | |
| 154 | Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки» | 1 | | |
| 155 | Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне» | 1 | | |
| 156-157 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 2 | | |
| 158 | Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля» | 1 | | |

| | | | | |
|---------|---|----|--|--|
| | Крупы. технология приготовления блюд из круп. | 33 | | |
| 159 | Крупы. Определение значения слова «Крупы» | 1 | | |
| 160 | Виды круп | 1 | | |
| 161 | Полезные свойства круп | 1 | | |
| 162-163 | Виды круп: названия с описанием, полезные свойства | 2 | | |
| 164 | Блюда из круп | 1 | | |
| 165 | Блюда из круп. Каши | 1 | | |
| 166 | Виды круп. Гарниры | 1 | | |
| 167-168 | Приготовление гарнира из перловки (пакетики)» | 2 | | |
| 169-170 | Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)» | 2 | | |
| 171 | Хранение круп | 1 | | |
| 172-173 | Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов | 2 | | |
| 174 | Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы» | 1 | | |
| 175-176 | Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 2 | | |
| 177-178 | Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке | 2 | | |
| 179 | Калорийность и пищевая ценность каш и круп | 1 | | |
| 180 | Варка каш из круп | 1 | | |

| | | | | |
|---------|--|----|--|--|
| 181 | Посуда для варки каш | 1 | | |
| 182 | Мультиварка: устройство, принцип работы | 1 | | |
| 183 | Рецепты блюд в мультиварке | 1 | | |
| 184-185 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке» | 2 | | |
| 186 | Расчёт круп для варки гарниров | 1 | | |
| 187 | Расчёт круп для варки каш | 1 | | |
| 188-189 | Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту» | 2 | | |
| 190 | Контрольная работа «Виды круп». Тест | 1 | | |
| 191 | Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 1 | | |
| | Макаронные изделия. технология приготовления блюд из макаронных изделий. | 20 | | |
| 192 | Макаронные изделия. Виды | 1 | | |
| 193 | Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность | 1 | | |
| 194 | Показатели качества макаронных изделий | 1 | | |
| 195 | Блюда из макаронных изделий: «по-флотски» | 1 | | |
| 196-197 | Практическая работа. Приготовление блюда «Макароны по-флотски» | 2 | | |
| 198 | Блюда из макаронных изделий: паста карбонара | 1 | | |

| | | | | |
|---------|--|---|--|--|
| 199-200 | Сочетание макаронных изделий с другими продуктами | 2 | | |
| 201-202 | Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон» | 2 | | |
| 203-204 | Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром» | 2 | | |
| 205-206 | Типы макаронных изделий | 2 | | |
| 207-208 | Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета» | 2 | | |
| 209 | Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты | 1 | | |
| 210 | Правила ухода за индукционной варочной панелью | 1 | | |

| | | | | |
|---------|---|----|--|--|
| 211 | Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия» | 1 | | |
| | Напитки. компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность. | 19 | | |
| 212 | Русские традиционные напитки: морс, сбитень | 1 | | |
| 213-214 | Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины» | 2 | | |
| 215 | Компот из свежих плодов | 1 | | |
| 216 | Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок) | 1 | | |
| 217-218 | Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод» | 2 | | |
| 219-220 | Правила обработки плодов, фруктов, ягод | 2 | | |
| 221-222 | Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка | 2 | | |
| 223 | Посуда для напитков. Правила приготовления компота | 1 | | |
| 224 | Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение | 1 | | |
| 225-226 | Практическая работа «Приготовление компота из яблок» | 2 | | |
| 227-228 | Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов» | 2 | | |
| 229 | Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов | 1 | | |

| | | | | |
|---------|---|-----|---|--|
| 230 | Контрольная работа. Тест «Напитки» | 1 | | |
| | Столовое белье: скатерти, салфетки. | 8 | | |
| 231-232 | Виды и назначение столового белья | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 233 | Уход за столовым бельём | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 234 | Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 235 | Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 236-238 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 3 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Итого: | 238 | | |

8 класс

| № п/п | Наименование раздела/темы/урока | Кол-во часов | Электронные учебно-методические материалы | Дата проведения урока |
|-------|---|--------------|---|-----------------------|
| | Кулинария в производственных условиях | 11 | | |
| 1 | Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 2 | Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 3 | Кулинария. История возникновения кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 4 | Домашняя кулинария. Рецепты. | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 5-6 | Практическая работа. «Рецепты моей семьи» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 7 | Кулинария в производственных условиях | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 8 | Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| 9 | Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 10 | Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 11 | Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток. | 18 | | |
| 12-13 | Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 14-15 | Практическая работа «Взбивание яиц венчиком» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 16 | Практическая работа «Измельчение специй в мельнице» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 17 | Практическая работа «Измельчение специй в ступке» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 18 | Правила работы с миксером, блендером | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 19-20 | Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 21-22 | Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 23 | Электрическая мясорубка: устройство, назначение | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 24 | Правила эксплуатации электромясорубки | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 25 | Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 26 | Техника безопасности при использовании мясорубки | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 27 | Поварской (отбивной) молоток | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 28 | Правила отбивания мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 29 | Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| | Кухонная посуда: сотейник, противень. | 14 | | |
| 30-31 | Кухонная посуда. Сотейник. Назначение | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 32 | Отличительные особенности сотейника | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 33-34 | Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 35-36 | Правила ухода за сотейниками | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 37 | Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 38-39 | Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 40 | Правила ухода за противнями | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 41-42 | Практическая работа «Уход за противнями» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 43 | Проверочный тест «Кухонная посуда» | 1 | https://ikp-rao.ru/metod | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| | | | icheskie-rekomendaci i/soderzhanie -2/ | |
| | Мытье посуды. | 23 | | |
| 44 | Организация рабочего места при мытье посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 45 | Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 46 | Техника безопасности при мытье посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 47-48 | Правила ручного мытья посуды | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 49 | Химические средства ухода за посудой | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 50 | Значение глицерина в средстве для мытья посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 51 | Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 52-53 | Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| 54 | Натуральные средства для мытья посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 55 | Народные средства для мытья посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 56-57 | Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 58-59 | Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 60-61 | Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 62-63 | Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 64-65 | Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 66 | Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле и их основными свойствами: рыба, специи, крахмал. | 22 | | |

| | | | | |
|-------|---|---|---|--|
| 67 | Рыба. Виды рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 68 | Использование рыбы в кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 69-70 | Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 71-72 | Свежая рыба. Определение свежести рыбы | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 73-74 | Пряности, специи, приправы | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 75-76 | Использование специй в кулинарии | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 77 | Правила хранения соли | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 78 | Сахар. Виды сахара | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 79 | Хранение сахара, сахарного песка | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| 80-81 | Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 82 | Крахмал. Виды крахмала | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 83 | Условия хранения крахмала | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 84-85 | Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 86-87 | Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 88 | Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Овощи. Лук. капуста. | 24 | | |
| 89 | Овощи. Использование лука в кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 90 | Обработка репчатого лука | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 91 | Виды нарезки репчатого лука | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| | | | -2/ | |
| 92-93 | Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 94 | Специальные инструменты для нарезки лука | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 95-96 | Практическая работа «Нарезка зелёного лука | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 97-98 | Овощи. Использование капусты в кулинарии | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 99-100 | Кулинарная обработка капусты | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 101-102 | Виды нарезки и способы использования капусты | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 103 | Специальные инструменты для нарезки капусты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 104-105 | Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|----|---|--|
| 106 | Кухонный комбайн: устройство, назначение | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 107 | Правила безопасности при работе с кухонным комбайном | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 108 | Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 109-110 | Практическая работа «Приготовление салата из капусты» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 111-112 | Текущая аттестация (теоретическая и практические части) | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Блюда из отварного картофеля. | 36 | | |
| 113 | Картофель. История появления картофеля в России | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 114 | Картофель. Полезные свойства картофеля | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 115 | Инструменты для очистки картофеля | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 116 | Практическая работа «Очистка картофеля» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 117 | Технология приготовления отварного картофеля | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 118-119 | Практическая работа «Приготовление отварного картофеля» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 120-121 | Технология приготовления растворимого картофельного пюре | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 122 | Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 123-124 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 125-126 | Использование отварного картофеля для приготовления салатов | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 127-128 | Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 129-130 | Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 131-132 | Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------------|--|---|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 133- 134 | Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 135 | Рецепты салатов с картофелем | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 136- 137 | Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 138 | Заправка картофельных салатов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 139 | Современные способы и приёмы оформления салатов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 140 | Виды рецептов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 141- 142 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 143- 144 | Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 145 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-----|--|----|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 146 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 147 | Контрольная работа. Тест «Овощи» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 148 | Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Обработка сырой рыбы. | 36 | | |
| 149 | Рыба и рыбопродукты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 150 | История происхождения рыб | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 151 | Значение рыбы в питании человека | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 152 | Классификация рыбных продуктов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 153 | Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 154 | Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия | 1 | https://ikp-rao.ru/metod | |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| | | | icheskie-rekomendaci i/soderzhanie -2/ | |
| 155 | Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 156 | Продукты детского питания на рыбной основе | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 157 | Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 158 | Свежая рыба. Признаки свежей рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 159 | Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 160 | Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 161 | Правила чистки рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 162-163 | Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |
| 164 | Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 165 | Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 166 | Потрошение рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 167 | Процесс разделки рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 168 | Удаление чешуи. Полезные советы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 169 | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 170-171 | Практическая работа «Разделка сельди» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 172 | Тепловая обработка рыбы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 173 | Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 174-175 | Практическая работа «Варка рыбы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| 176 | Сборник рецептов. Калькуляция | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 177-178 | Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 179 | Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 180-181 | Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 182-184 | Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов) | 3 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Блины. Виды блинов. | 18 | | |
| 185 | Блины. История блинов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 186-187 | Блины. Классификация блинов | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 188 | Технология приготовления теста для блинов на кефире | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 189 | Технология приготовления заварного теста для блинов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-----------------|--|---|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 190 | Правила выбора сковороды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 191 | Начинка для блинов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 192 - 193 | Практическая работа «Выпечка блинов на кефире» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 194 - 195 | Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 196 - 197 | Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 198 | Виды блинов. Блины из кабачков | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 199 | Блины в разных странах мира: особенности и различия | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 200 | Блюда из блинов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 201 | Рецепты блинов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| | | | i/soderzhanie -2/ | |
| 202 | Контрольная работа. Тест «Блины» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Напитки. кисель. | 15 | | |
| 203 | Кисель. История появления киселя в России | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 204 | Кисель - полезный напиток для вашего здоровья | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 205 | Польза и вред киселя | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 206 | Виды традиционных киселей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 207 | Технология приготовления киселя | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 208 | Правила подачи готового киселя | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 209-210 | Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|----|--|--|
| | | | -2/ | |
| 211-212 | Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 213-214 | Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 215-216 | Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 217 | Контрольная работа. Тест «Напитки» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| | Сервисы, их разновидности | 21 | | |
| 218 | Сервиз. История появления сервизов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 219 | Сервиз. Виды сервизов по назначению | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 220 | Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |
| 221-222 | Правила расстановки столовых предметов (сервиз) | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie -2/ | |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| 223-224 | Практическая работа «Раскладывание столовых приборов» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 225-226 | Правила накрывания стола для чая | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 227-228 | Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 229 | Правила накрывания стола для кофе | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 230-231 | Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 232 | Основные правила к сервировке стола | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 233 | Порядок сервировки стола | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 234-235 | Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 236-238 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 3 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|--|--------|-----|-----|--|
| | | | -2/ | |
| | Итого: | 238 | | |

9 класс

| № п/п | Наименование раздела/темы/урока | Кол-во часов | Электронные учебно-методические материалы | Дата проведения урока |
|-------|--|--------------|---|-----------------------|
| | Предприятия общественного питания. | 14 | | |
| 1 | Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 2 | Предприятия общественного питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 3-4 | Экскурсия в пиццерию «Додо - пицца». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 5 | Предприятия общественного питания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 6-7 | Экскурсия в горячий цех супермаркета «Ашан». Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 8 | Предприятия быстрого обслуживания | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 9-10 | Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|---|----|---|--|
| 11 | Профессия официант | | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 12 | Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 13 | Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний») | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 14 | Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Знакомство с рецептами. | 26 | | |
| 15 | Кулинарные рецепты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 16 | Знакомство с коллекцией старинных рецептов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 17-18 | Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 19 | Современный кулинарный рецепт | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 20-21 | Практическая работа. Приготовление салата «Греческий» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| | | | ii/soderzhan ie-2/ | |
| 22 | Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 23-24 | Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 25 | Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 26-27 | Практическая работа. «Приготовление драников» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 28 | Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 29-30 | Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 31 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 32 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 33-34 | Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|---|---|---|--|
| | | | ii/soderzhan ie-2/ | |
| 35 | Кулинарная книга. Виды кулинарных книг | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 36 | Рецепты авторской кухни | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 37 | Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 38-39 | Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 40 | Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Весоизмерительные приборы. . | 8 | | |
| 41 | Весы. Классификация весов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 42 | Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|----|---|--|
| 43 | Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара» | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomendac ii/soderzhan ie-2/ | |
| 44 | Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomendac ii/soderzhan ie-2/ | |
| 45-46 | Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей» | 2 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomendac ii/soderzhan ie-2/ | |
| 47 | Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты» | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomendac ii/soderzhan ie-2/ | |
| 48 | Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах» | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomendac ii/soderzhan ie-2/ | |
| | Продукты природные. | 28 | | |
| 49 | Продукты, производимые пищевой промышленностью | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomenda cii/soderzh anie-2/ | |
| 50 | Мука | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomenda cii/soderzh anie-2/ | |
| 51 | Виды и пищевая ценность муки | 1 | https://ikp- rao.ru/metodicheskie- rekomenda cii/soderzh anie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 52-53 | Практическая работа « Оценка качества муки» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 54 | Применение муки в кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 55-56 | Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 57 | Растительные масла. Общая характеристика | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 58 | Сырьё для растительных жиров | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 59 | Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 60-61 | Практическая работа «Оценка качества растительного масла» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 62 | Классификация сливочного масла | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 63-64 | Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 65 | Сыр. Происхождение сыра | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 66 | Пищевая ценность сыра | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 67-68 | Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 69 | Применение сыров в кулинарии | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 70-71 | Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 72 | Практическая работа «Определение сорта сыра» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 73 | Сочетание мягких сыров с продуктами | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 74-75 | Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 76 | Контрольная работа. Тест «Продукты природные» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|--|--|----|---------|--|
| | | | anie-2/ | |
| | Последовательность и правила первичной обработки птицы. | 25 | | |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| 77 | Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 78 | Набор инвентаря и посуды | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 79 | Первичная обработка птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 80-81 | Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 82 | Опаливание птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 83 | Размораживание птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi | |

| | | | | |
|-------|---|---|---|--|
| | | | cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 84-85 | Практическая работа «Размораживание тушки птицы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 86 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 87-88 | Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 89 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 90 | Технология приготовления котлетной массы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 91-92 | Практическая работа «Приготовление котлетной массы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 93 | Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 94-95 | Практическая работа «Приготовление блюда – зразы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodi cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 96 | Обработка субпродуктов | 1 | https://ikp- | |

| | | | | |
|---------|---|----|---|--|
| | | | rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 97-98 | Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 99 | Текущая аттестация (теоретическая часть) | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 100-101 | Текущая аттестация (практическая часть) | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Первичная обработка мяса. | 27 | | |
| 102 | Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 103-104 | Основные инструменты для обработки мяса | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 105 | Приготовление простых полуфабрикатов из мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 106 | Приготовление полуфабрикатов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 107 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная, | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|-------------|--|---|---|--|
| | | | rekomendacji /soderzhanie- 2/ | |
| 108 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 109 | Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 110 | Виды крупнокусковых полуфабрикатов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 111- 112 | Порционные полуфабрикаты | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 113- 114 | Мелкокусковые полуфабрикаты | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 115- 116 | Время приготовления отварного, жареного мяса | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 117 | Технология приготовления жареного мяса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 118- 119 | Практическая работа «Приготовление жареного мяса» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|----|---|--|
| 120-121 | Обработка субпродуктов | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 122 | Технология приготовления котлет | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 123-124 | Практическая работа «Приготовление котлет» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 125-127 | Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца» | 3 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 128 | Контрольная работа. Тест «Обработка мяса» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Соусы. | 26 | | |
| 129 | История возникновения соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 130 | Виды соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 131 | Основа соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|---|---|--|
| 132 | Посуда для хранения соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 133 | Полезные свойства соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 134 | Разновидности соусов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 135-136 | Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 137 | Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 138-139 | Практическая работа «Приготовление сметанного соуса» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 140 | Технология приготовления соуса на бульонах | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 141-142 | Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 143 | Технология приготовления фруктового соуса | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| 144-145 | Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 146 | Технология приготовления соуса «майонез» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 147-148 | Практическая работа «Приготовление соуса «майонез» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 149-150 | Виды соусов для пиццы и способы приготовления | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 151 | Салатные заправки | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 152 | Принципы подбора соусов к блюдам | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 153 | Поддача соусов по правилам этикета | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 154 | Контрольная работа. Тест «Овощи» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Первые блюда: бульоны. | 23 | | |
| 155 | Бульон. История появления | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| | | | ie-2/ | |
| 156 | Бульон. Полезные свойства бульонов | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 157 | Виды бульонов по цвету | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 158 | Технология приготовления красного бульона | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 159-160 | Практическая работа. Мастер - класс «Приготовление красного бульона из птицы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 161 | Технология приготовления белого бульона из птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 162-163 | Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 164 | Технология приготовления жёлтого бульона из птицы | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 165-166 | Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 167 | Виды бульонов: мясные | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |

| | | | | |
|---------|--|----|---|--|
| | | | ii/soderzhan ie-2/ | |
| 168 | Технология приготовления мясного бульона | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 169-170 | Практическая работа «Приготовление мясного бульона» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 171 | Технология приготовления рыбного бульона | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 172-173 | Практическая работа «Приготовление рыбного бульона» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 174 | Технология приготовления овощного бульона | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 175-176 | Практическая работа «Приготовление овощного бульона» | 2 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| 177 | Контрольная работа. Тест «Бульоны» | 1 | https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/ | |
| | Десерты. | 30 | | |
| 178 | Десерты. История появления десертов | 1 | | |
| 179 | Виды десертов по температуре подачи | 1 | | |

| | | | | |
|---------|---|---|--|--|
| 180 | Правила подачи холодных десертов | 1 | | |
| 181 | Правила подачи горячих десертов | 1 | | |
| 182 | Десерты и торты. Особенности подачи | 1 | | |
| 183 | Правила десертного этикета | 1 | | |
| 184 | Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету» | 1 | | |
| 185 | Печенье. Виды печенья | 1 | | |
| 186 | Сдобное печенье. Виды | 1 | | |
| 187 | Технология приготовления сдобного печенья на кефире | 1 | | |
| 188-189 | Практическая работа «Приготовление печенья на кефире» | 2 | | |
| 190 | Технология приготовления печенья из творога | 1 | | |
| 191-192 | Практическая работа «Приготовление печенья на твороге» | 2 | | |
| 193 | Технология приготовления печенья «Минутка» | 1 | | |
| 194-195 | Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка» | 2 | | |
| 196 | Технология приготовления желе | 1 | | |
| 197-198 | Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины» | 2 | | |
| 199-200 | Мороженое и конфеты | 2 | | |

| | | | | |
|---------|--|----|--|--|
| 201-202 | Классификация конфет | 2 | | |
| 203 | Рецепт мороженого в домашних условиях | 1 | | |
| 204 | Технология приготовления фруктового десерта | 1 | | |
| 205-206 | Практическая работа «Приготовление фруктового десерта» | 2 | | |
| 207 | Контрольная работа. Тест «Десерты» | 1 | | |
| | Приготовление и оформление блюд. | 26 | | |
| 208 | Первичная обработка продуктов питания | 1 | | |
| 209-210 | Задачи первичной обработки | 2 | | |
| 211 | Технология первичной обработки моркови | 1 | | |
| 212-213 | Практическая работа «Первичная обработка моркови» | 2 | | |
| 214 | Технология первичной обработки картофеля | 1 | | |
| 215-216 | Практическая работа «Первичная обработка картофеля» | 2 | | |
| 217 | Искусство подачи блюд | 1 | | |
| 218-219 | Правила подачи холодных и горячих блюд | 2 | | |
| 220 | Карвинг. Инструменты для карвинга | 1 | | |
| 221-222 | Правила украшения блюд овощами | 2 | | |

| | | | | |
|---------|---|----------|--|--|
| 223 | Карвинг – украшение блюд овощами | 1 | | |
| 224 | Технология приготовления украшения из свежего огурца | 1 | | |
| 225-226 | Практическая работа «Украшение из свежего огурца» | 2 | | |
| 227 | Технология приготовления украшения из апельсина | 1 | | |
| 228-229 | Практическая работа «Украшение из апельсина» | 2 | | |
| 230 | Технология приготовления украшения из фруктов и овощей | 1 | | |
| 231-232 | Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь» | 2 | | |
| 233 | Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд» | 1 | | |
| | Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской | 5 | | |
| 234-236 | Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части) | 3 | | |
| 237 | Общие требования безопасности | 1 | | |
| 238 | Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ | 1 | | |
| | Итого: | 238 | | |

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. Бордачев С.С., Волох Т.П., Изотова В.И., Лукьянова М.Г., Малахова Н.А., Пискунова И.А. Комплект диагностических материалов

«Технология». Методическое пособие для педагогов образовательных учреждений, работающих с обучающимися с интеллектуальными нарушениями. – [электронный ресурс]: <https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/>

2. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. – «ВЛАДОС», 2020;

3. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. / Под ред. Щербаковой А.М. – «ВЛАДОС», 2014;

4. Подготовка младшего обслуживающего персонала: учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида по курсу «Технология» / В.А. Зырянова, И.А. Хаминова, под ред. Е.Ю. Головинской. – Самара: Современные образовательные технологии, 2011;

5. Программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл.: В 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2012;

6. Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. Технология. Поварское дело. : учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)/ – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022.

