

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Скворцовская средняя общеобразовательная школа

Россия 172890, Тверская обл., Торопецкий м/o, 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 «18 08 2025 г №1 И.П. Быкова) Приказ от «12 09 2025 г № 194



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

## **6 класс**

### **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 общеполезную 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 общеполезную 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 осмыслинию 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 общеполезную 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 осмыслинию социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслинию 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 общеполезную 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 верbalном 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	Электронные учебно-методические материалы	Дата проведения урока
	<b>Значение пищи в жизнедеятельности человека.</b>	12		
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
4	Разнообразие продуктов питания	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
5	Питательные вещества в продуктах питания	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6 класс

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

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

			/soderzhanie-2/	
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
17-18	Экскурсия в продовольственный магазин	2	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
	<b>Кухня — место приготовления пищи, зоны кухни.</b>	20		
19-20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	2	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
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		
	<b>Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.</b>	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		
	<b>Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.</b>	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		

	<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая</b>	20		
--	--	----	--	--

	<b>сода, крахмал.</b>			
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		
	<b>Виды зелени.</b>	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		
	<b>Свежие и отварные овощи.</b>	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		
	<b>Яйца.</b>	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-глазуны»	2		
161	Способы варки яиц	1		
162	Практическая работа «Варка яиц (всмятку, вскрутую, 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		
	<b>Бутерброды. Виды бутербродов. закусочные бутерброды (канапе).</b>	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 вилочек 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		

	<b>Горячие напитки: кофе, какао.</b>	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
	<b>Кулинария в производственных условиях.</b>	12		
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
3-4	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
5	Профессии: помощник повара	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
6-7	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
8-9	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
10-11	Виды помещений предприятий общественного питания	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	

12	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
	<b>Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень.</b>	24		
13	Виды посуды по назначению и классификации	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
14	Сотейник, дуршлаг, противень	1		
15-16	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	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 (сотейник, 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		
	<b>Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка.</b>	24		
37-38	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	2		
39-40	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	2		
41-42	Кухонный инвентарь: сотейник	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		
	<b>Знакомство с продуктами и</b>	24		

	<b>материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые.</b>			
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, тушеные 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		
	<b>Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты.</b>	24		
85	Замороженное мясо. Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
86-87	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	2	<a href="https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii">https://ikp-rao.ru/metodicheskie-rekomendacii</a>	

			/soderzhanie-2/	
88	Сроки хранения разных видов мяса	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
89	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
90	Замороженная рыба. Мороженая рыба в кулинарии. Сроки хранения мороженой и охлажденной рыбы	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
91	Упаковка для замороженной рыбы. Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
92-93	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	2	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
94	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
95	Замороженная птица. Размораживание замороженной птицы	1	<a href="https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikp-rao.ru/metodi_cheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
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		
	<b>Овощи: картофель, свекла, морковь.</b> .	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 сковородке)»	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 нарезки Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий 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		

	<b>Крупы. технология приготовления блюд из круп.</b>	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 каши	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 каши	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		
	<b>Макаронные изделия. технология приготовления блюд из макаронных изделий.</b>	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		
	<b>Напитки. компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность.</b>	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		
	<b>Столовое белье: скатерти, салфетки.</b>	8		
231-232	Виды и назначение столового белья	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/</a>	
233	Уход за столовым бельём	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/</a>	
234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/</a>	
235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaci/soderzhanie-2/</a>	
236-238	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	3	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
	Итого:	238		

## 8 класс

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

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

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

	<b>Кухонная посуда: сотейник, противень.</b>	14		
30-31	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
32	Отличительные особенности сотейника	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
33-34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
35-36	Правила ухода за сотейниками	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
37	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
38-39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
40	Правила ухода за противнями	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
41-42	Практическая работа «Уход за противнями»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie-2/</a>	
43	Проверочный тест «Кухонная посуда»	1	<a href="https://ikprao.ru/metod">https://ikprao.ru/metod</a>	

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

54	Натуральные средства для мытья посуды	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
55	Народные средства для мытья посуды	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
56-57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
58-59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
60-61	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
62-63	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
64-65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
66	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
	<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле и их основными свойствами: рыба, специи, крахмал.</b>	22		

67	Рыба. Виды рыбы	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
68	Использование рыбы в кулинарии	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
69-70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
71-72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
73-74	Пряности, специи, приправы	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
75-76	Использование специй в кулинарии	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
77	Правила хранения соли	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
78	Сахар. Виды сахара	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
79	Хранение сахара, сахарного песка	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	

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

			-2/	
92-93	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
94	Специальные инструменты для нарезки лука	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
95-96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
97-98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
99-100	Кулинарная обработка капусты	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
101-102	Виды нарезки и способы использования капусты	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
103	Специальные инструменты для нарезки капусты	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
104-105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	

106	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
107	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
108	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
109-110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
111-112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
	<b>Блюда из отварного картофеля.</b>	36		
113	Картофель. История появления картофеля в России	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
114	Картофель. Полезные свойства картофеля	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
115	Инструменты для очистки картофеля	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
116	Практическая работа «Очистка картофеля»	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci</a>	

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

			i/soderzhanie -2/	
133- 134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
135	Рецепты салатов с картофелем	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
136- 137	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
138	Заправка картофельных салатов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
139	Современные способы и приёмы оформления салатов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
140	Виды рецептов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
141- 142	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
143- 144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
145	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci</a>	

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

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

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

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

			i/soderzhanie -2/	
190	Правила выбора сковороды	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
191	Начинка для блинов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
192 - 193	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
194 - 195	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
196 - 197	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
198	Виды блинов. Блины из кабачков	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
199	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
200	Блюда из блинов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
201	Рецепты блинов	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	

			i/soderzhanie -2/	
202	Контрольная работа. Тест «Блины»	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
	<b>Напитки. кисель.</b>	15		
203	Кисель. История появления киселя в России	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
204	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
205	Польза и вред киселя	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
206	Виды традиционных киселей	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
207	Технология приготовления киселя	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
208	Правила подачи готового киселя	1	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie_-2/</a>	
209- 210	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	2	<a href="https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie">https://ikprao.ru/metod_icheskie-rekomendaci_i/soderzhanie</a>	

			-2/	
211-212	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
213-214	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
215-216	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
217	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
	<b>Сервизы, их разновидности</b>	21		
218	Сервиз. История появления сервисов	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
219	Сервиз. Виды сервисов по назначению	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
220	Сервиз. Виды сервисов по материалу изготовления	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	
221-222	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendaciisoderzhanie-2/</a>	

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

			-2/	
	Итого:	238		

## 9 класс

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

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

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

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

43	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
45-46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
	<b>Продукты природные.</b>	28		
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
50	Мука	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
51	Виды и пищевая ценность муки	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	

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

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

			anie-2/	
	<b>Последовательность и правила первичной обработки птицы.</b>	25		

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

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

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

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

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

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

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

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

			ii/soderzhanie-2/	
168	Технология приготовления мясного бульона	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
169-170	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
171	Технология приготовления рыбного бульона	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
172-173	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
174	Технология приготовления овощного бульона	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
175-176	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	2	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
177	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1	<a href="https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/">https://ikprao.ru/metodicheskie-rekomendacii/soderzhanie-2/</a>	
	<b>Десерты.</b>	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		
	<b>Приготовление и оформление блюд.</b>	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		
	<b>Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской</b>	<b>5</b>		
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., Петrikova A.G., 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.



