

планы проверены и утверждены:

Зам. по УР.....(Фёдорова И В..)

«.....».....2019г.

МОУ «Шелангерская СОШ»

Рабочая программа предмета « Технология (кулинария)»

для 8 , 9 классов

на 2019-2020учебный год

составитель: Л.М.Кольцова

учитель технологии первой квалификационной категории

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология (Кулинария)» разработана для специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Рабочая программа составлена на основе программы по кулинарии под редакцией В.И. Ермаковой, Москва «Просвещение», 2002 г. и на основе базисного учебного для специальных коррекционных школ 2012 г. и примерного регионального плана от 2006 г.

Настоящая программа предназначена для обучающихся воспитанников 8, 9 классов

Настоящая учебная программа предназначена для допрофессиональной подготовки учащихся по профессии «Повар».

Особенностью образовательного учреждения является то, что обучающиеся имеют легкую и глубокую умственную отсталость, в связи с этим структура программы учитывает психологические особенности, возможности их здоровья и материальную базу образовательного учреждения.

категория обучающихся: воспитанники специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

Место предмета в учебном плане

На изучение предмета «Технология» (кулинария) учебным планом ОУ отведено:

в 8 классе – 12 часа в неделю, всего – 408 часов;

в 9 классе - 14 часа в неделю, всего – 466 часов;

Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность - овладение общетрудовыми умениями и навыками.

количественный состав группы-1 человек

Занятия по трудовому обучению проводятся в специально организованном кабинете. Основной формой организации является урок, включающий как коллективную работу всех обучающихся, так и работу, выполняемую индивидуально или небольшими группами

Целью данной образовательной программы является: воспитание и развитие всесторонне развитой личности, подготовка учащихся к самостоятельному труду и социальная адаптация в обществе.

Для ее достижения в процессе трудового обучения решаются следующие **задачи**:

-формирование доступных школьникам технических и технологических знаний;

-развитие у учащихся общетрудовых умений, то есть умений ориентироваться в производственном задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы;

-обучение школьников профессиональным приемам труда по выбранной специальности и привитие им соответствующих трудовых навыков;

-воспитание у учащихся устойчивого положительного отношения к труду и формирование необходимых в повседневной производственной деятельности качеств личности, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу, работать на общую пользу, бережного отношения к общественной собственности.

Перечисленные задачи должны реализовываться комплексно, в тесной связи с преподаванием общеобразовательных предметов и проводимой в школе воспитательной работой.

Рабочая программа составлена с учетом материально-технической базы образовательного учреждения.

Реализация данной программы проходит в кабинете кулинарии. Оснащение и материальная база соответствует требованиям к оборудованию данного кабинета.

Профессионально-трудоуговая подготовка умственно отсталых учащихся базируется на общих принципах обучения, но имеет и свои специфические особенности, в частности носит коррекционную направленность, то есть предполагает максимально возможное исправление недостатков развития личности школьников. К специфическим задачам обучения труду учащихся в первую очередь относится развитие общетрудовых умений и сознательное овладение приемами работы.

При реализации данной программы используются следующие формы обучения:

- фронтальная; групповая; индивидуальная.

Методы обучения:

- словесные: рассказ, беседа, работа с учебником, литературой;
- наглядные: демонстрация плакатов, таблиц, натуральных образцов, показ трудовых приемов, экскурсии, наблюдения, использование ТСО;
- практические: упражнение, работа с карточками, тестами, практические работы, самостоятельная работа, деловые игры.

Наряду с традиционными методами обучения в 9 классе применяется метод проектов. В течение года учащиеся выполняют три проекта. По проекту понимается творческая завершённая работа, соответствующая возможностям учащегося.

Для усвоения знаний, умений и навыков обучающихся используются следующие методы контроля: тестирование, устный и письменный контроль, самостоятельная работа, контрольная работа, практическая работа.

Виды контроля:

- вводный; текущий; тематический; рубежный; итоговый.

В процессе реализации программы прослеживаются межпредметные связи: математикой, русский язык, литература, история, изобразительное искусство, экология.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психологических особенностей развития учащихся.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельному труду, на формирование у них общетрудовых знаний и умений, на расширение кругозора о значении питания в жизни и деятельности человека, формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, о культуре питания, формирование умений приготовить блюдо, эстетически оформить их, проявить элементы творчества при оформлении и украшении блюд.

Теоретический материал проводится с использованием наглядных пособий: плакатов, цветных иллюстраций, технологических карт, иллюстраций, натуральных образцов, схем приготовления блюд. Теоретический материал соответствует содержанию практических работ. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда. Цель данных работ заключается в практической отработке учащимися приемов и навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретического материала, а так же ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием. Занятия направлены на воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, экономное и бережное отношение к продуктам, воспитание желания и стремления приготовления доброкачественной пищи.

При выполнении практических работ учащиеся используют инструкционно-технологические карты, которые включают в себя норму продуктов, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда. Форма промежуточного контроля: тестовые задания, самостоятельные работы, контрольные работы, практические работы.

Форма промежуточного контроля: тестирование, самостоятельные практические работы, контрольные работы по итогам изучения тем.

По итогам четверти проводятся контрольные работы.

По окончании курса обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части, а также сдают экзамен по предмету «Технология (Кулинария)».

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате изучения «Кулинарии» ученик должен знать/понимать

*правила безопасной работы режущими инструментами, с горячими жидкостями;

- механическую, кулинарную обработку овощей;

*основные сведения о гигиене и санитарии;

- правила техники безопасности на кухне;
- способы заготовки продуктов впрок, сроки и условия хранения консервов
- способы мытья посуды с применением моющих средств, правила сервировки стола с учетом меню;
- новый познавательный материал о пищевых жирах, вкусовых товарах, молоке и молочно-кислых продуктах, об использовании черствого хлеба, охране труда на предприятиях,

- назначение блюд лечебного питания
- кулинарную тепловую обработку продуктов, которые необходимы для изучения тем по приготовлению блюд
- виды теста, технологии приготовления изделий из теста.
- технологию приготовления блюд из рыбы и мяса, обработку рыбы и мяса
- особенности приготовления блюд русской кухни.
- технологию приготовления блюд из грибов, овощей, блюд на пару.
- технологию приготовления сладких блюд и напитков
- технологию приготовления холодных блюд и закусок
- кулинарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
- назначение трудового законодательства.

уметь

- соблюдать санитарно- гигиенические навыки и технику безопасности при работе с электроплитой, режущими инструментами, горячими жидкостями
- производить кулинарную тепловую обработку продуктов
- заготавливать овощи впрок
- приготовить блюдо по рецепту
- проводить первичную обработку мяса, рыбы
- готовить изделия из теста
- различать и готовить супы
- соблюдать требования и сроки хранения продуктов и готовой продукции
- уметь составлять трудовой договор при устройстве на работу.

Список литературы. Учебники для учащихся:

1. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер»

Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр « Академия», 2000.- 322с.

2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993.- 192с

Дополнительная литература

1. Борщи/составитель В.М.Рошаль.- М.: Эксмо, 2004.- 64 с.

2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.

3. «Гарниры на любой вкус».-М.: Эксмо, 2007.- 32 с., ил., оформитель Н Кудря.

4. Осадчая А.И. Общественное питание. Учебное пособие для учащихся 9-10 кл. средней школы.- М.: Просвещение, 1985.- 187с.

5. Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.

Сушение овощей, плодов и ягод.: Сборник.- М.: Лабиринт-К, 2000.- 48 с.

6. Титц О, Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого .-М.: Мой мир, 2006- 128 с.; цв. ил.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр « Академия», 2000.-184с.

8. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей.- М.: Просвещение, 1993.- 159 с: ил.

9. Покребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия.- М.: Олма- пресс. Инвест. 2005.-256.: ил.

10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ПрофОбр Издат, 2001.- 136 с.
11. Подписные издания: « Домашние заготовки от болгарских хозяек» спецвыпуск Золотая коллекция № 56, 2010г. « Рецепты на бис» № 2 -2012 г., № 1- 2010 г., №2-2006г « Суповые заправки № 16, 2010 г, « Сезон заготовок» №15,2012 г., «Чудо повар -Ёшка»№ 14, 15 2010г, №6 2012г., « Золотые рецепты» №2 2012, № 16 2012 « Золотой сборник рецептов» № 10 2010, « Лучшие рецепты»№ 4 2012, « Еда для всей семьи» №9, 2012 , « Все для дома, для семьи»№12 2010г.
12. Молоховец.А. Овощные блюда.-СПб: издательство « Литера», 2003.- 48 с.
13. журнал «Все из картошки». Спецвыпуск «Золотая коллекция рецептов»,2009 № 25.
14. Шмидт Х. « Лучшие кулинарные рецепты». – М.: Мой Мир., 2006, 112 с, ил.
15. 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
16. 50 рецептов. Супы , Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
17. 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. , Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
18. 50 рецептов. Блюда из рыбы , Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
19. Кулинария от А до Я сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн.изд-во, 1992 г.
20. Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми ,ООО « издательство Астрель, 2002
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр « Академия», 2000.-184с.

Методическая литература:

1. Барылкина Л.П. С.Е. Соколова Технология, (конспекты уроков, элективные курсы) М.- 2006
2. Баткова Т.Э, Захарова И.А. и др. Сборник диагностических разработок учителей технологии В-Новгород.2006
3. Т.А.Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петриков, Н.М Платонова, А.М.Щербакова Социально-бытовая ориентировка в специальных(коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) Гуманитарный издательский центр « Владос» Москва, 2008 г.
4. Технология 5-11 Предметные недели в школе авт-сост. Е.Д Володина, В.Ю Суслина. издательство « Учитель» Волгоград, 2008 г.
5. Азбука правильного питания, конспекты занятий, дидактические игры, викторины, сказки, исторические справки авт- сост.Е В Езушина, издательство « Учитель» Волгоград, 2008 г.
6. Ведение в мир профессий: классные часы, игры, конкурсы 1-4 класс, авт-сост. О.Е.Багрова и др. издательство « Учитель» Волгоград, 2009г.
7. За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство « Учитель» Волгоград, 2009 г.
8. Классные часы 5-11 классы. Диалоги о здоровье: мастерские, тренинги, деловые игры, беседы, авт-сост. С.А. Брагина, Л.В.Авдощенко издательство « Учитель» Волгоград, 2009 г.
9. Становление профессионала ИПК и ПРО г. Курган, 2000г

Содержание учебного предмета.

1 четверть 107 часа

1.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

2.Повторение (6час.)

Повторение изученного материала по кулинарии в 7 классе

3.Практическое повторение (12 час)

Приготовление супов- 4час.

Приготовление блюд из макаронных изделий-4 час.

Приготовление блюд из круп- 4 час.

4. Заготовка овощей, ягод, фруктов. (45ч.)

Основные теоретические сведения:

Технология приготовления овощных салатов: кабачковая икра с майонезом, салат свекольный, рисовый салат, щи на зиму, овощи в желе.

Рецептуры приготовления помидор, огурцов, перцев, кабачков.

Правила квашения капусты. Рецептуры приготовления капусты.

Рецептуры приготовления закусочных салатов.

Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Правила подготовки тары, крышек, процесс стерилизации. Последовательность обработки овощей, правила укладывания овощей, приготовление маринада. Технологию приготовления салатов,правила маринования капусты.	Подобрать по рецепту продукты, взвесить овощи. Подготовить овощи и тару для консервирования. Укладывать овощи в банки, приготовить маринад, залить в банки, закатать. Определить качество овощей. Произвести первичную обработку. Нарезать овощи для приготовления овощных консервов. Закладывать овощи в определенной последовательности по рецепту. Стерилизовать банки с салатом, закатать крышками.Определить качество овощей, произвести первичную обработку,

Практические работы:

- приготовление кабачковой икры с майонезом, салата свекольного, рисового салата, щей на зиму, овощей в желе.

- маринование капусты по разным рецептам.

- маринование помидор, перцев, кабачков, огурцов.

5. Блюда из овощей (28 час.)

Основные теоретические сведения:

Блюда из кабачков. Подготовка кабачков для приготовления блюд. Технология приготовления блюд из кабачков: кабачки с овощами, спагетти с кабачками и яйцом, кабачки с куриным фаршем и помидорами, запеканка из кабачков, закусочный торт из кабачков, омлет из кабачков. Блюда из тыквы. Первичная обработка.

Технология приготовления блюд из тыквы: каши, супы, сладкие блюда.Блюда из свеклы: технология приготовления блюд: свекла с гречневой крупой, гарнир из свеклы.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Первичную обработку овощей, их подготовку для приготовления блюда. Последовательность закладки продуктов для приготовления блюда.	Прочитать рецепт, приготовить блюдо, соблюдая последовательность приготовления. Оценить качество блюда. Соблюдать правила безопасности при приготовлении блюда

практическая работа:

- приготовление блюд из кабачков;

- приготовление блюд из тыквы;

- приготовление блюд из свеклы.

6.Контрольная работа за 1 четверть 1 час

7.Практическое повторение (13 час.)

- приготовление супов- 7 час.

- приготовление блюд из овощей- 6 час.

2 четверть 87 час.

8.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской.Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

9.Холодные блюда и закуски (45час.)

Основные теоретические сведения:

Значение и назначение холодных блюд. Технология приготовления салатов с рыбой, мясом. Рецептуры приготовления. Технология приготовления закусок из овощей, яиц, грибов. Рецептуры приготовления. Технология приготовления закусок с рыбой. Рецептуры приготовления. Технология приготовления закусок с мясом. Рецептуры приготовления. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Значение холодных блюд в питании. Классификацию холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Технологию приготовления бутербродов, салатов из свежих и варёных овощей, яиц, винегрета, холодных закусок из рыбы, мяса, овощей. Условия и сроки хранения. ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок	Соблюдать правила безопасности при приготовлении блюда Выполнять санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов при приготовлении холодных блюд. Готовить бутерброды, салаты, винегреты, холодные закуски, используя инструкционно-технологические карты и наглядный материал. Органолептически оценивать качество блюд. Оформлять и правильно подавать блюда

Практическая работа:

Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных: подготовка мясных, рыбных, гастрономических продуктов, нарезка продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов. Приготовление салатов из сырых и варёных овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов: подготовка продуктов, оформление, отпуск. Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок: подготовка продуктов, нарезка, оформление и отпуск.

10 . Молоко и молочно- кислые продукты (15 час.)

Основные теоретические сведения:

Значение молока и молочно- кислых продуктов в питании человека. Питательные вещества. Виды молока по способу тепловой обработки. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Сухое молоко и сливки: требования к качеству, упаковка и хранение. Сгущенное молоко и сливки. Виды сгущенного молока. Использование для приготовления блюд. Кисло - молочные продукты. Производство. Требования к качеству. Упаковка и хранение. Использование для приготовления блюд.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь.
О пользе для здоровья человека молока и молочно- кислых продуктов в питании человека. Виды молока, молочно- кислых продуктов. Их	Использовать в питании, определить качество продуктов. На упаковке читать информацию. Определить дату изготовления, срок хранения.

использование в питании. Сроки хранения . Использование для приготовления блюд.

Практическая работа:

-определение качества продуктов, рассматривание упаковок, определение срока годности.

-приготовление блюд с использованием молочно- кислых продуктов.

11. Контрольная работа за 2 четверть 1 час

12.Практическое повторение 24 час.

Приготовление блюд из овощей- 10 час. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий-14 час.

3 четверть 117 час.

13.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской.

Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

14. Изделия из теста (55 час.)

Основные теоретические сведения:

Дрожжевое сдобное тесто и изделия из него. Рецептура изделий, формовка, тепловая обработка, органолептическая оценка, нормы выхода. Бездрожжевое тесто, технология приготовления, рецептуры приготовления. Изделия из него: тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, хвороста. Изделия из дрожжевого теста: ватрушки, расстегаи, кулебяка. Тесто для блинов, оладий, блинчиков, нормы выхода, выпечка, подача. Песочное тесто, технология приготовления, изделия из него. Бисквитное тесто, технология приготовления, изделия из него. Слоеное тесто, технология приготовления, изделия из него. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать:

Виды теста, правила подготовки продуктов для замеса теста, способы приготовления теста, их различие. Технологию приготовления дрожжевого сдобного теста и приготовление изделий из него. Знать требования к качеству. Технологию приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.

должен уметь:

Подготовить продукты для приготовления теста.
Произвести замес дрожжевого сдобного теста, приготовить изделия из него.
Произвести замес бездрожжевого теста, приготовить изделия из него, используя ИТК.
Произвести выпечку изделия.
Оценить качество изделия. Соблюдать ТБ при приготовлении изделий из теста.

Практическая работа:

- изделия из сдобного дрожжевого теста

- бездрожжевое тесто: изделия из него: тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, хвороста.

-изделия из дрожжевого теста: ватрушки, расстегаи, кулебяка.

-тесто для блинов, оладий, блинчиков.

-песочное тесто, изделия из него.

-бисквитное тесто, изделия из него.

-слоеное тесто, изделия из него.

15.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. (25 час)

Основные теоретические сведения:

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов: мясо, мясные полуфабрикаты, рыба, овощи, сыпучие продукты, молоко и молочные продукты. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки. Санитарные требования к пищевым добавкам. Чтение надписей на упаковках. Определение содержания пищевых добавок. Санитарный контроль качества готовой продукции.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Значение санитарных требований к механической кулинарной обработке продуктов, тепловой обработке. Знать о существовании пищевых добавок, цель добавок в пищевые продукты, их влияние на здоровье человека.	Обрабатывать продукты с соблюдением правил санитарно- гигиенических норм. Уметь производить тепловую обработку продуктов. Читать на упаковках содержание пищевых добавок.

практическая работа:

- чтение надписей на упаковках продуктов
- оценка качества готовой продукции.
- определение содержания пищевых добавок в различных продуктах.

16. Приготовление пищи в походных условиях (15 час)

Основные теоретические сведения:

Подбор продуктов для похода с учетом их сроков хранения. Соблюдение санитарно- гигиенических правил. Приготовление блюд из концентратов. Требования к качеству.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Санитарно- гигиенические правила при приготовлении пищи в походных условиях. Сроки хранения.	Подобрать продукты для похода. Приготовить блюда из концентратов.

Практическая работа:

- Выбрать продукты, определить срок годности;
- приготовление блюд из концентратов, консервов.

17. Контрольная работа за 3 четверть 1 час

18. Практическое повторение (19 час.)

Приготовление супов- 8 час.

Приготовление салатов- 6 час.

Приготовление изделий из теста-6 час.

4 четверть 97 час.

19.Вводное занятие. (2ч.)

Основные теоретические сведения:

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть. Правила поведения и безопасной работы в мастерской. Санитарно- гигиенические требования. Организация рабочего места.

20. Блюда из черствого хлеба (18 час)

Основные теоретические сведения:

Познавательный материал об истории возникновения хлеба. Значение хлеба в питании человека. Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба. Использование черствого хлеба для приготовления блюд. Приготовление сухарей и сладких сухариков.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Ассортимент хлеба. Способы использования черствого хлеба.	Беречь хлеб, использовать черствый хлеб в питании.

практическая работа:- приготовление сухарей и сладких сухариков;
-приготовление блюд из черствого хлеба.

21. Блюда из рыбы (40 час.)**Основные теоретические сведения:**

Значение горячих рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Правила варки и припускания рыбы. Технология приготовления отварной, припущенной, жареной, запеченной рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Особенности жарки и запекания рыбы, приготовление блюд из жареной и запечённой рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Способы подачи готовых блюд. Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Предметные результаты обучения:

должен знать	должен уметь
Классификацию блюд из рыбы. Технологию приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной и запечённой рыбы. Рецептуру, технологию приготовления блюд из рыбной котлетной массы. ТБ при приготовлении блюд из рыбы.	Приготовить отварную, припущенную рыбу Блюда из жареной, тушеной, запеченной рыбы, из рыбной котлетной массы. Органолептически оценить качество блюда. Правильно подать блюдо.

практическая работа:

- рыба отварная, рыба припущенная с соусом.
- рыба жареная,
- рыба жареная, с луком по- ленинградски,
- рыба запеченная
- рыба тушеная
- приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки, тефтели, фрикадельки.

22. Национальны блюда русской кухни.(22 час.)**Основные теоретические сведения:**

Познавательный материал развития русской кухни. Блюда русской кухни: супы, каши, блюда из мяса, овощей, теста. Особенности их приготовления. Правила подачи.

Предметные результаты обучения:

Должен знать:	Должен уметь:
Названия блюд русской кухни. Особенности приготовления блюд.	Готовить блюдо по рецепту.

практическая работа : приготовление блюд: рассольник с грибами, похлебка картофельная, похлебка луковая, супы с крапивой, грибы соленые с картофелем, пельмени с капустой, каши.

23. Контрольная работа за 4 четверть 1 час

24. Практическое повторение (12час).

Изделия из теста - 10 час.

Уборка кухни- 3 час.

25. Итоговое занятие (2 час.)

Подведение итогов учебы за год. Анализ деятельности .

**Календарно- тематическое планирование уроков
предмет: Технология (кулинария) 9 класс**

учитель: **Кольцова Л.М**

количество часов : всего 466 часов ; в неделю 14 час.

плановых контрольных уроков 10 час.

Авторская программа составлена на основе программы по кулинарии под редакцией В.И.Ермаковой, Москва « Просвещение», 2002 год.

учебник В. И. Ермакова « Основы кулинарии», Москва « Просвещение», 1993 г.

Дополнительная литература:

1. Н.А. Анфимова « Кулинария» Москва ИРПО, 1998 г

2. А.И. Осадчая « Общественное питание», Москва 1998 г.

3. З.П, Матюхина « Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Москва 2000г.

4. З.П, Матюхина « Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2000 г

Тематический план

№	Раздел темы	Кол- во часов всего	Теорити- ческие занятия	Практические работы
	1 четверть	108+14	48	60+14
1	Вводное занятие	2	2	-
2	Повторение	6	6	
3	Заготовка овощей, ягод, фруктов	34+5	16	18+5
4	Блюда из грибов	12	6	6
5	Сладкие блюда и напитки	32+5	17	15+5
6	Творческая проектная деятельность	6	0	6
7	Контрольная работа	1	1	-

8	Практическое повторение	15+4	-	15+4
	2 четверть	84+14	35	49+14
9	Вводное занятие	2	2	-
10	Повторение	4	4	-
11	Кухня разных народов	32+5	16	16+5
12	Основы лечебного питания	26+5	12	14+5
13	Творческая проектная деятельность	6		6
14	Контрольная работа	1	1	-
15	Практическое повторение	13+4	-	13+4
	3 четверть	120+14	53	67 +14
16	Вводное занятие	2	2	-
17	Повторение	4	4	-
18	Блюда из мяса	40+5	20	20+5
19	Изделия из теста	38+5	18	20 +5
20	Пищевые жиры	10	8	2
21	Творческая проектная деятельность	6		6
22	Контрольная работа	1	1	-
23	Практическое повторение	19+4	-	19+4
	4 четверть	96+16	45	51+16
24	Вводное занятие	2	2	-
25	Повторение	4	4	-
26	Блюда на пару	16+5	8	8+5
27	Охрана труда в общественном питании	12	12	
28	Вкусовые товары	8	6	2
29	Трудовое законодательство	10	10	
30	Контрольная работа	1	1	-
31	Повторение	41+11	-	41+11
32	Итоговое занятие	2	2	-
	Всего:	408+58	181	227+58

1 четверть		122				
Вводное занятие.	введение новых знаний	2	Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
Повторение		6				
Повторение по теме: « Обработка овощей»	повторение и закрепление изученного	2	Повторить изученный материал по теме: « Обработка овощей (картофеля, корнеплодов, луковых, капустных, плодовых)» Читать текст учебника. Ответить на вопросы по содержанию текста.	Устный опрос, тесты	Карточки- задания, тесты, ИТК, образцы овощей	Развитие аналитической деятельности
Повторение по теме: «Простые формы нарезки и их кулинарное использование»	повторение и закрепление изученного	2	Повторить изученный материал по теме. Нарезать овощи простыми формами нарезки. Ответить на тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся.	Карточки- задания, тесты, Ножи, разделочные доски, тарелки Плакат « Формы нарезки овощей»	Развитие аналитической деятельности, развитие мелкой моторики
Повторение по теме: « Супы»	повторение и закрепление изученного	2	Повторить изученный материал по теме « Супы». Рассказать технологию приготовления супов. Ответить на тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся	Карточки- задания, тесты, Папка « Супы»	Развитие аналитической деятельности
Заготовка овощей, ягод, фруктов		39				
Правила подготовки овощей для приготовления консервов	введение новых знаний	2	Прослушать рассказ учителя о правилах подготовки овощей: сортировка, мытье, нарезка. Произвести запись в тетради в тетради. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, папка « Обработка овощей»	Развитие аналитической деятельности

Технология приготовления моркови маринованная, моркови соленой	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления моркови маринованной и соленой. Прочитать рецепты приготовления. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос Проверка записей в тетради	Натуральные овощи, Рецептуры приготовления Кулинарные книги	Развитие диалогической речи
Приготовление моркови маринованной	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления икры овощной	Комбинированный	2	Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления икры овощной, производят запись рецептов в тетрадь. Читают рецепты, выбирают рецепт для практической работы	проверка записи в тетради	кулинарные книги папка «Заготовка овощей»	Развитие аналитической деятельности
Приготовление икры овощной	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления салатов со свеклой	Комбинированный	2	Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления салатов со свеклой, производят запись рецептов в тетрадь. Читают рецепты, выбирают рецепт для практической работы	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление салата свекольного «Бордо»	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление салата «Кабачок».	Комплексное применение ЗУН	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать	контроль действий выполнения работы уч-ся,	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса,

	практическая работа		рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	рецепту Рецепты	умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецептуры приготовления повидло из яблок.	Комбинированный	2	Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления повидло из яблок, производят запись рецептов в тетрадь. Читают рецепты, выбирают рецепт для практической работы	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление компотов ассорти.	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление аджики	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты заготовок на зиму	Комбинированный	4	Читают кулинарные книги, выбирают рецепты приготовления заготовок на зиму, производят запись рецептов в тетрадь. Ответить на вопросы.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Повторение	повторительный обобщающий урок	1	Повторить технологию приготовления блюд из рыбы. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие аналитической деятельности
Блюда из грибов		12				
Виды грибов. Обработка грибов.	введение новых знаний	2	Прослушать рассказ учителя о видах грибов, их использовании в питании. Просмотр картинок видов грибов, определяют какие грибы съедобные и несъедобные. Прочитать текст учебника.	Ответы на вопросы	Картинки с изображением грибов	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале

			Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.			
Первые блюда с грибами.	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о использовании грибов для приготовления первых блюд. Произвести запись в тетрадь.	Проверка записей рецептов.	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Вторые блюда с грибами	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления вторых блюд с грибами. Произвести запись в тетрадь.	Проверка записей рецептов.	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Салаты с грибами	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов с грибами. Чтение кулинарных книг, выбрать рецепт приготовления салата. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов.	кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд с грибами	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд с грибами	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Сладкие блюда и напитки		37				
Значение сладких блюд и напитков в питании. классификация блюд	введение новых знаний	2	Прослушать рассказ учителя о значении сладких блюд и напитков, зарисовать таблицу. классификации блюд. Рассматривание на картинках блюд и напитков. Ответить на вопросы.	Ответы на вопросы.	Таблица: классификация блюд, кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Натуральные свежие фрукты и ягоды	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о использовании фруктов и ягод в питании, правила подачи на стол, рассматривают образцы нарезания яблок, оформление ассорти. Просмотр презентации.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы фруктов, вазы для фруктов, образцы нарезки	Развитие аналитической деятельности ТСО

			Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.			
Технология приготовления компотов	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о понятии сухофрукты: состав, качество, рассмотреть образцы, определить качество. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы сухофруктов, сушеных ягод	Развитие аналитической деятельности
Приготовление компота из сухофруктов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Технология приготовления киселей и желе	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления киселей и желе. Рассмотреть упаковки, прочитайте надписи. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы концентрата киселя и желе.	Развитие аналитической деятельности
Приготовление киселей и желе	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Виды чая	комбинированный	1	Прослушать рассказ учителя о видах чая, истории возникновения, способах заварки чая. рассматривание упаковок чая, чтение надписей. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Фронтальный опрос	Образцы чая. Чайный сервиз.	Развитие аналитической деятельности
Приготовление чая	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Кофе и кофейные напитки	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о видах кофе, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, образцов кофе, чтение надписей.	Проверка записи в тетради	Образцы кофе, кофейного напитка.	Развитие аналитической деятельности

			Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.			
Приготовление кофейного напитка	Комплексное применение ЗУН практическая работа	1	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление какао	Комплексное применение ЗУН практическая работа	1	Прослушать рассказ учителя о какао, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, чтение надписей. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Холодные напитки	Комбинированный	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль качества знаний.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление холодных напитков	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления холодных напитков, их виды,, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, чтение надписей. Чтение кулинарных книг. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления напитков	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления холодных напитков. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Десерты	комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления десертов, их виды,, истории возникновения, способах приготовления, рассматривание упаковок, чтение надписей. Чтение кулинарных книг. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	проверка записи в тетради	кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала

Приготовление десертов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Повторение	повторительно - обобщающий урок	1	Повторение технологии приготовления блюд из рыбы. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие аналитической деятельности
Творческая проектная деятельность по теме: «Здоровый обед для всей семьи»	Комплексное применение ЗУН	6	Подобрать продукты для приготовления обеда с учетом вкусов членов семьи. Составить меню. Изучить правила подачи блюд, эстетику стола.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Контрольная работа 1 четверть	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие аналитической деятельности
Практическое повторение		19				
Приготовление супов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	6	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление блюд из овощей	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.

Приготовление блюда из круп	Комплексное применение ЗУН практическая работа	6	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Уборка кухни	урок-практикум	2	Вымыть посуду, пол.	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие средства	Развитие мелкой моторики
2 четверть		98				
Вводное занятие.	введение новых знаний	2	Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
Повторение		4				
Блюда из яиц	повторение и закрепление изученного	2	Повторить изученный материал по теме. Отвечать на вопросы, тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся	Карточки-задания, тесты, Папка « Блюда из яиц»	Развитие аналитической деятельности
Блюда из творога	повторение и закрепление изученного	2	Повторить изученный материал по теме. Отвечать на вопросы, тесты	Устный опрос, тесты Контроль действий учащихся	Карточки-задания, тесты, Папка « Блюда из творога»	Развитие аналитической деятельности
Кухня разных народов		37				
Блюда белорусской кухни	Комбинированный	4	Прослушать информацию о блюдах белорусской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Приготовление блюд белорусской	Комплексное применение	6	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту.	контроль действий выполнения	Кулинарные книги Кухонная посуда и	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы,

кухни	ЗУН практическа я работа		Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда украинской кухни	Комбинирован-ный	6	Прослушать информацию о блюдах украинской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Приготовление блюд украинской кухни	Комплексное применение ЗУН практическа я работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги ,Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту, Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда казахской кухни	Комбинирован-ный	4	Прослушать информацию о блюдах казахской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Приготовление блюд казахской кухни	Комплексное применение ЗУН практическа я работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда узбекской кухни	Комбинирован-ный	3	Прослушать информацию о блюдах узбекской кухни. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы. Выбирать рецепты блюд для практической работы.	Проверка записи в тетради	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Приготовление блюд узбекской кухни	Комплексное применение ЗУН практическа я работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кулинарные книги,Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту, Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Повторение	повторительно - обобщающий	1	Повторить технологию приготовления блюд, Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-	Развитие аналитической деятельности

Проверочная работа	Контрольные уроки		Выполнить задания письменно		задания.	Развитие аналитической деятельности
Основы лечебного питания		31				
Понятие диетического питания. Характеристика диет.	введение новых знаний	2	Прослушать рассказ учителя о понятии диетического питания, его отличие. Изучить характеристики диет. Читать текст учебника. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка записи в тетради	Учебник	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Особенности приготовления диетических блюд.	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя об особенностях приготовления диетических блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности
Технология приготовления первых блюд	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления первых блюд. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	Учебник	Развитие аналитической деятельности
Приготовление первых блюд	Комплексное применение ЗУН практическая работа	6	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уча-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Технология приготовления вторых блюд	Комбинированный	4	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления вторых блюд. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности
Приготовление вторых блюд	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уча-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Технология приготовления	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления салатов. Работать с текстом	Проверка знаний учащихся	учебник	Развитие аналитической деятельности

салатов			учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы			
Приготовление салатов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Технология приготовления сладких блюд и напитков	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления сладких блюд и напитков. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Проверка знаний учащихся	Кулинарные книги, образцы продуктов	Развитие аналитической деятельности
Приготовление сладких блюд и напитков	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Повторение	повторительно - обобщающий урок	1	Повторить технологию приготовления блюд диетического питания .Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие аналитической деятельности
Творческая проектная деятельность по теме: « Праздничный новогодний стол»	Комплексное применение ЗУН	6	Произвести подбор продуктов для приготовления обеда с учетом вкусов членов семьи. Составляют меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Контрольная работа 2 четверть	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие аналитической деятельности

Практическое повторение		17				
Составление меню	Комплексное применение ЗУН практическая работа	1	Составить меню для детского учреждения на неделю.	контроль действий выполнения работы уч-ся, проверка меню	Кулинарные книги. Образец меню.	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд из макаронных изделий	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление блюд из рыбы	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление супов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	7	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
3 четверть		134				
Вводное занятие.	введение новых знаний	2	Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль с целью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
Повторение		4				
Блюда из рыбы	повторительно -	4	Повторить технологию приготовления блюд из рыбы, ответить на вопросы, тесты.	Контроль качества знаний	Тесты, карточки-задания	Развитие аналитической деятельности

	обобщающий урок					
Блюда из мяса		45				
Значение мясных горячих блюд в питании.	введение новых знаний	1	Прослушать рассказ учителя о значении мясных блюд в питании Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Ответы на вопросы	Папка « Блюда из мяса»	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Обработка мяса.	урок повторения	1	Повторить правила обработки мяса Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Ответы на вопросы	Папка « Обработка мяса»	Развитие аналитической деятельности
Варка мясных продуктов	Комбинированный	1	Прослушать рассказ учителя о правилах варки мяса, сосисок. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Папка « Блюда из мяса»	Развитие аналитической деятельности
Приготовление отварных сосисок	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Жарка мяса	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о правилах жарки мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Приготовление жареных блюд	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Тушеные мясные блюда	Комбинированный	4	Прослушать рассказ учителя о правилах тушения мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

Приготовление тушеных блюд	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Запеченные мясные блюда	Комбинированный	4	Прослушать рассказ учителя о правилах запекания мяса. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги ИТК	Развитие аналитической деятельности
Приготовление запеченных блюд	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда из котлетной массы	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления котлетной массы. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги Таблица «Виды полуфабрикатов»	Развитие аналитической деятельности
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда из субпродуктов	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из субпродуктов. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд из субпродуктов	Комплексное применение	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту.	контроль действий выполнения	Кухонная посуда и инвентарь, продукты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы,

	ЗУН практическа я работа		Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	питания по рецепту Рецепты	развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Блюда из сельскохозяйств енной птицы	Комбиниров ан-ный	4	. Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления блюд из с/х-ной птицы. Работать с текстом учебника: прочитать технологию приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Отвечать на вопросы	Фронтальный опрос	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд из сельскохозяйств енной птицы	Комплексно е применение ЗУН практическа я работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Повторение	повторитель но - обобщающи й урок	1	Повторить материал по теме. Выполнить тестовые задания, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки- задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольны й урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие внимания, памяти
Изделия из теста		43				
Технология приготовления сладких пирогов	Комбиниров ан-ный	2	Прослушать рассказ учителя о технологии приготовления сладких пирогов, произвести запись в тетрадь	Проверка записи в тетради.	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление сладких пирогов	Комплексно е применение ЗУН практическа я работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления печенья	Комбиниров ан-ный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления печенья. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

Приготовление печенья	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления кексов	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления кексов Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление кекса	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления пряников	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления пряников Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление пряников	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления пиццы	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления пиццы Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление пиццы	Комплексное применение ЗУН практическая работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления тортов скорого	Проверка записей	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

тортов скорого приготовления			приготовления Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	рецептов		
Приготовление торта	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления сладкой колбасы	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления сладкой колбасы Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление сладкой колбаски	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления хвороста	Комбинированные	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления хвороста Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление хвороста	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	.Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Рецепты приготовления вафельных трубочек	Комбинированный	2	Чтение кулинарных книг, выбрать рецепты приготовления вафельных трубочек Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Проверка записей рецептов	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление вафельных трубочек	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в

			результата	рабочего места		коллективе.
Повторение	повторитель но - обобщающи й урок	1	Повторить материал по теме, ответить на вопросы, тесты	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки- задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольны й урок	1	Выполняют задания письменно	Контроль качества знаний	Задания для практической работы	Развитие аналитической деятельности
Пищевые жиры		10				
Растительные масла	введение новых знаний	2	Прослушать рассказ учителя о видах растительных масел, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы различных видов растительного масла	Развитие аналитической деятельности
Масло сливочное	Комбиниров ан-ный	2	Прослушать рассказ учителя о видах сливочного масла, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы сливочного масла	Развитие аналитической деятельности
Животные топленые жиры	Комбиниров ан-ный	2	Прослушать рассказ учителя о видах животных топленых жирах, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, сравнение. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы жиров.	Развитие аналитической деятельности
Маргарин	Комбиниров ан-ный	2	Прослушать рассказ учителя о видах маргарина, их кулинарном использовании. Рассматривание образцов, чтение надписей на упаковке. Чтение текста учебника, произвести запись в тетрадь, ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Образцы маргарина	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд с использованием пищевых жиров	Комплексно е применение ЗУН	2	Выбрать вид масла, приготовить блюдо. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в

	практическа я работа			рабочего места		коллективе.0
Творческая проектная деятельность по теме: « День рождения подруги»»	Комплексно е применение ЗУН	6	Подбор блюд, рецептуры для приготовления праздничного стола. Составление меню. Правила подачи блюд. Эстетика стола. Правила поведения за столом.	контроль действий выполнения работы уч-ся	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Контрольная работа 3 четверть	контрольны й урок	1	Выполняют задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие аналитической деятельности
Практическое повторение		23				
Приготовление блюд из овощей	Комплексно е применение ЗУН практическа я работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление супов	Комплексно е применение ЗУН практическа я работа	3	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление блюд из бобовых	Комплексно е применение ЗУН практическа я работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление салатов и винегретов	Комплексно е применение ЗУН	9	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы.	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои

	практическая работа		и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль уборки рабочего места	Рецепты	действия, умения работать в коллективе.
Уборка кухни	урок-практикум	2	Подготовить уборочный инвентарь, моющие средства, вымыть посуду, пол.	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие сред-ва	Развитие мелкой моторики, внимания.
4 четверть		112				
Вводное занятие.	введение новых знаний	2	Освоить безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Прочитать правила личной гигиены при приготовлении пищи. Прослушать правила поведения в мастерской. Расписаться в журнале по ТБ	Эмоциональный контроль сцелью создания позитивных эмоций Проверка знаний правил ТБ	Инструкции по ТБ, Стенд по ТБ	Развитие диалогической речи, развитие умения соблюдать правила Тб, правил поведения
Повторение		4				
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	повторитель но - обобщающий урок	4	Повторить технологию приготовления блюд, рассказать технологию приготовления блюд Ответить на вопросы.	Контроль качества знаний	Образцы круп, бобовых, макаронных изделий, карточки-задания	Развитие аналитической деятельности
Блюда на пару		21				
Значение блюд на пару. Устройство пароварки	Комбинированный	1	Прослушать рассказ учителя о значении блюд на пару для здоровья человека. Изучить устройство пароварки. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Пароварка	Развитие аналитической деятельности
Блюда из овощей	Комбинированный	3	Прослушать рассказ учителя о приготовлении блюд из овощей на пару. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Блюда из рыбы	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о приготовлении блюд из рыбы на пару. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Манты	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о приготовлении мантов. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности

Десерты	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о приготовлении десертов. Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Кулинарные книги	Развитие аналитической деятельности
Приготовление блюд на пару	Комплексное применение ЗУН практическая работа	9	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	Контроль за качеством выполнения работы		Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Повторение	повторительно - обобщающий урок	1	Повторить материал по теме	Устный опрос, Ответы на вопросы	Вопросы для повторения, тесты, карточки-задания.	Развитие аналитической деятельности
Проверочная работа	контрольный урок	1	Выполнить задания	Контроль качества знаний	Тесты, карточки-задания	Развитие внимания, памяти
Охрана труда в общественном питании		12				
Основные законодательные положения и организации охраны труда	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя об основных законодательных положениях и организации охраны труда Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Ответы на вопросы	Учебник	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Рабочее время и время отдыха	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о нормах рабочего времени и отдыха. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Учебник	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Организация охраны труда	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя об организации охраны труда. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Инструкции по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Производственный травматизм и профзаболевания	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о причинах возникновения производственного травматизма. Чтение инструкций. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Стенд по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале
Требования ТБ, производственной экологии, санитарной	Комбинированный	2	Прослушать рассказ учителя о требованиях техники безопасности, производственной экологии, санитарной безопасности Произвести запись в тетрадь.	Устный опрос, Ответы на вопросы	Инструкции по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материале

безопасности			Ответить на вопросы			
ТБ: электро и пожарная безопасность	Комбинирован-ный	2	Прослушать рассказ учителя о требованиях техники безопасности, чтение инструкций. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Устный опрос, Ответы на вопросы	Инструкции по ОТ	Развитие долговременной памяти при помощи расширения сведений о изучаемом материала
Вкусовые товары		8				
Виды пряностей и приправ	Комбинирован-ный	4	Прослушать рассказ учителя о видах пряностей и приправ. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы пряностей и приправ	Расширение кругозора, развитие диалогической речи
Поваренная соль	Комбинирован-ный	1	Прослушать рассказ учителя о видах соли. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы поваренной соли	Развитие аналитической деятельности, умения сравнивать
Пищевые кислоты	Комбинирован-ный	1	Прослушать рассказ учителя о использовании кислот. Изучить образцы, прочитать надписи на упаковках об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Проверка знаний учащихся	Образцы лимонная кислота, уксусная кислота.	Развитие аналитической деятельности, умения сравнивать
Крахмал.	Комбинирован-ный	1	Прослушать рассказ учителя о видах крахмала., об их использовании для приготовления блюд. Изготовление крахмала в домашних условиях. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образец крахмала, сырой картофель, посуда.	Развитие аналитической деятельности
Сахар.	Комбинирован-ный	1	Прослушать рассказ учителя о видах сахара, об их использовании для приготовления блюд. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Образцы сахара	Развитие аналитической деятельности
Трудовое законодательство		10				
Трудовой кодекс	Комбинирован-ный	4	Прослушать рассказ учителя о назначении трудового кодекса. Чтение статей. Обсуждение.	Ответы на вопросы	Трудовой кодекс	Развитие аналитической деятельности
Трудоустройств	Комбинирован-ный	2	Прослушать беседу о выборе профессии в	Фронтальный	Трудовой	Развитие аналитической

о	ан-ный		зависимости от умений и желания человека. Понятия: Постоянная работа, по контракту. Правила перехода на другую работу. Заполнить заявление .Записать в тетрадь понятия. Ответить на вопросы.	опрос Проверка записи в тетради	кодекс, Трудовой договор, Образец заявления Образец трудовой книжки	деятельности Расширение кругозора
Трудовая дисциплина	Комбинирован-ный	2	Прослушать беседу о трудовой дисциплине: время отдыха, отпуск, рабочая неделя. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Инструкции по ОТ	Развитие аналитической деятельности
Труд молодежи и женщин	Комбинирован-ный	2	Прослушать информацию о труде молодежи и женщин. Произвести запись в тетрадь. Ответить на вопросы	Фронтальный опрос	Трудовой кодекс	Развитие аналитической деятельности
Контрольная работа за 4 четве	контрольный урок	1	Выполнить задания письменно	Контроль качества знаний		Развитие аналитической деятельности
Практическое повторение		58				
Технология приготовления бутербродов. Приготовление бутербродов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	5	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление супов	Комплексное применение ЗУН практическая работа	6	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление блюд из овощей	Комплексное применение ЗУН практическая работа	6	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление горячих	Комплексное	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить	контроль действий	Кухонная посуда и инвентарь,	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать

Приготовление изделий из теста	Комплексное применение ЗУН практическая работа	4	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление блюд из яиц	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Обработка рыбы	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Обработать рыбу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Приготовление холодных напитков	Комплексное применение ЗУН практическая работа	2	Выполнить практическую работу: подготовить рабочее место. Приготовить продукты. Приготовить блюдо по рецепту. Снять пробу, вымыть посуду, убрать рабочее место. Осуществлять самоконтроль и взаимоконтроль хода работы и конечного результата	контроль действий выполнения работы уч-ся, снятие пробы. Контроль уборки рабочего места	Кухонная посуда и инвентарь, продукты питания по рецепту Рецепты	Развитие мелкой моторики, глазомера, умение анализировать ход выполнения работы, развитие эстетического вкуса, умения планировать свои действия, умения работать в коллективе.
Уборка кухни	урок-практикум	2	Подготовка уборочного инвентаря, чистка посуды, уборка в столах, мытье полов.	Контроль за качеством выполнения работы	Кухонная посуда, уборочный инвентарь, моющие сред-ва	Развитие внимания, ответственности
Сервировка стола к празднику	урок-практикум	2	Подбор посуды, скатерти, определение количества человек, оформление стола. Свертывание салфеток. Просмотр презентации	контроль действий выполнения работы уч-ся	Посуда, приборы, скатерть, ваза с цветами ТСО	Развитие глазомера, эстетического вкуса

Итоговое занятие		2	Слушают анализ работы за год (ведение тетрадей, успеваемость). Подведение итогов изучения предмета. Уровень знаний выпускников .	Итоговый контроль знаний	Тетради по кулинарии	Развитие аналитической деятельности
-------------------------	--	---	---	--------------------------	----------------------	-------------------------------------