

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области

«Рассмотрено»
на заседании МО
Протокол №106-од
от « 30 » августа 2021г.
Руководитель МО
_____ Е.И.Бирюкова

«Согласовано»
Заместитель директора
КОУ «Адаптивная школа
№17»
_____ Т.А. Хохлова

«Утверждено»
Приказ №106-од
от « 30 » августа 2021г.
Директор КОУ «Адаптивная
школа – интернат №17»
_____ Н.Г. Латушкина

«Адаптивная школа-интернат № 17»

Рабочая программа по учебному предмету

«Профильный труд-Кулинарное дело» 7 класс для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1

Разработана и реализуется в соответствии с ФГОС

Составила:

Учитель ПТО

Гуленко Юлия Михайловна

2021 г.

1.Пояснительная записка

Рабочая программа «Кулинарное дело» в седьмом классе (вариант1) составлена на основе примерной адаптивной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Данная рабочая программа разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013) N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ.
- Приказ МОН РФ от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»
- Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) / М-во образования и науки Рос. Федерации.- М.:Просвещение, 2017.-365с.
- Адаптированная основная общеобразовательная программа образования для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) КОУ «Адаптивная школа-интернат № 17»
- Устав КОУ «Адаптивная школа-интернат №17».
- Учебный план КОУ «Адаптивная школа-интернат № 17».

Программа рассчитана на один год освоения и действительна в течение срока действия ФГОС для обучающихся с нарушением интеллекта.

Программа направлена на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и к труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Целью рабочей программы является: создание комплекса условий для максимального усвоения социально-трудового опыта учащимися, коррекция недостатков развития и овладение элементарными навыками по трудовому профилю к активной самостоятельной трудовой жизни.

Реализовать данную цель позволят следующие задачи:

- формировать у учащихся умения ориентироваться в задании, планировать последовательность своих действий, выполнять и контролировать ход работы;
- формировать специальные трудовые знания и умения учащихся по обработке продуктов питания;
- развивать творческие способности и эстетический вкус, умение самостоятельно готовить блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления, трудоёмкость и затратность их приготовления;
- развивать умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;
- воспитывать у учащихся устойчивое положительное отношение к труду и формировать чувство коллективизма, ответственности за порученное дело, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю.

Одновременно решаются задачи, направленные на воспитание личностных качеств: готовность помочь другу, честности, добросовестности, аккуратность, терпение, усидчивость. элементов трудовой культуры: организация труда, экономное использование электроэнергии, водопотребления, строгое соблюдение правил техники безопасности и гигиены труда; воспитание желания и стремления к приготовлению качественной пищи; творческого отношения к труду; развитие обоняния, осязания, ловкости, внимания, наблюдательности, памяти. Освоение программы осуществляется в проведении теоретических и практических работ, экскурсий.

Особенности организации учебного процесса: формы, методы, средства обучения, используемые подход.

В зависимости от задач урока и оснащённости кабинета могут использоваться различные формы организации работы на уроке:

- Фронтальные
- групповые
- индивидуальные.

Основными методами обучения на уроках трудового обучения является:

- Практический
- Словесный
- Наглядный

Принципы обучения.

- воспитывающей и развивающей направленности обучения;

- систематичности и последовательности;
- связи обучения с жизнью;
- коррекции в обучении;
- сознательности и активности учащихся;
- индивидуального и дифференцированного подхода;
- прочности знаний, умений и навыков

На занятиях следует отводить время для изучения' и повторений правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными приборами и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком, средствами для мытья и дезинфекции посуды. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения практических работ.

В программе обучения кулинарии значительное место отведено экскурсиям. Они проводятся на предприятия общественного питания, в цеха школьного пищеблока и местной кулинарии.

На занятиях по кулинарии следует уделять внимание обогащению словарного запаса, знакомить с профессиональной терминологией. Включать в уроки пословицы, поговорки, загадки. На занятиях следить за полнотой ответов, последовательностью изложения. Учить и развивать умение комментировать свои действия при выполнении практических работ, анализировать и отчитываться о проделанной работе.

Объяснение теоретического материала должно быть четким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить. Каждый урок должен развивать учащихся, способствовать росту их теоретических знаний и практических профессиональных умений и навыков. Важное значение имеет использование индивидуального раздаточного материала: инструкционные, технологические карты, тесты, карточки, кроссворды, программированные занятия и др.

Основным методом обучения является **практический метод** обучения, который реализуется через: организацию самостоятельных практических работ в условиях образовательного учреждения; осуществление тренировочных упражнений в выполнении различных трудовых операций; проведение ролевых игр на различные темы трудовых отношений, экскурсии.

Реализация **словесных методов** обучения осуществляется через: беседу с учащимися; рассказ учителя; инструктаж по охране труда и ТБ, выполнению работ и т.д.

Наглядный метод обучения реализуется через: демонстрацию иллюстрирующей наглядности; демонстрацию видео материалов; наблюдения за работой людей разных профессий и т.д.

Применяемые технологии:

- информационные;
- объяснительно-иллюстративные;
- здоровьесберегающие;
- модульные;
- личностно-ориентированные;
- игровые:

2.Общая характеристика учебного предмета

В программе полностью сохранен принцип коррекционной направленности обучения: определены пути и средства исправления недостатков общего, речевого, физического, профессионального и нравственного воспитания детей с проблемами умственного развития в процессе овладения трудовыми навыками, необходимыми для их социализации. Программные темы по обучению кулинарному делу построены по операционно-предметному принципу: содержание большинства тем составляет обучение технологическим операциям, а уровень сложности практических заданий определяется сложностью изделий, предложенных для приготовления.

Формирование обобщенных и общетрудовых умений является наиболее ответственным в трудовом обучении, поэтому следует решать эту задачу систематически, постепенно повышая уровень самостоятельности учащихся при выполнении трудовых заданий. Одним из существенных факторов формирования общетрудовых умений является строго дозированная помощь учителя в умственных и перспективных трудовых действиях школьника, из которых складываются ориентировка, планирование и самоконтроль.

Программа предусматривает постепенное уменьшение помощи учащимся в умственных действиях и переход к более сложным видам ориентировки. После того, как учащиеся научатся выслушивать, повторять и запоминать простейшую характеристику объекта, осуществляется переход к следующему этапу обучения-ориентировки в задании, когда анализ предмета проводится в групповой беседе. Таким же образом осуществляется, постепенно уменьшаясь, помощь учащимся в планировании и самоконтроле.

Требование к развитию общетрудовых умений приводятся в темах программы, которые предполагают изготовление законченных изделий.

В 7 классе учащиеся знакомятся с. Закрепляют навыки ухода за посудой, оборудованием и инвентарём кухни.

3. Место предмета в учебном плане

В соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1, «Кулинарное дело» входит в образовательную область предмета «Технология» обязательной части учебного плана. Количество часов, предусмотренных учебным планом 136 часов в учебном году (4 часа в неделю). Оптимальное количество детей в группе для успешного усвоения программы составляет 6-7 человек.

Количество часов по четвертям

1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть	Год
36 ч	28 ч	40ч	32ч	136 часов

4. Планируемые результаты освоения предмета «Кулинарное дело» обучающимися с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями).

Освоение обучающимися программы по предмету *«Кулинарное дело»* предполагает достижение таких видов результатов: *личностных, предметных, коммуникативных и регулятивных*. В структуре планируемых результатов ведущее место принадлежит *личностным* результатам, поскольку именно они обеспечивают овладение комплексом социальных (жизненных) компетенций, необходимых для достижения основной цели современного образования — введения обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в культуру, овладение ими социокультурным опытом.

1. Личностные учебные действия:

- активно включаться в общепользную трудовую деятельность;
- осуществлять действия самоконтроля за свои поступки в школе, в обществе, в мастерской;
- уважительно и бережно относиться к труду работников школы, школьному имуществу;

- проявлять самостоятельность при выполнении заданий;
- оказывать помощь сверстникам и взрослым;
- гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- проявлять бережное отношение к орудиям, приспособлениям, инструментам и расходным материалам труда кухонного рабочего.

2. Коммуникативные учебные действия

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель –ученик, ученик –ученик, ученик –класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности;
- сотрудничать с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации.

3. Регулятивные учебные действия:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (зала, учебного помещения);
- пользоваться орудиями, приспособлениями, материалами мастерской;
- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;

4. Предметные учебные действия

- выполнять правила санитарии и гигиены, правила ТБ
- выполнять первичную обработку овощей
- уметь готовить сложные бутерброды и простые блюда из картофеля
- уметь работать с инвентарем и приспособлениями мастерской
- подготавливать сырье для блюд
- выполнять простыми формами нарезку овощей
- оценивать свой результат работы и результат одноклассников
- составлять план работы и отчет о выполненной работе в совместной беседе с учителем.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный.
Достаточный уровень освоения предметных результатов не является обязательным для всех обучающихся.

Уровни овладения предметными результатами 7 класс:

Уровни	Минимальный	Достаточный
1 Четверть	Знать и соблюдать санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. С помощью учителя организовывать рабочее место Работать по представленному плану с помощью учителя. Уметь производить первичную обработку картофеля с помощью учителя. Уметь производить простую нарезку картофеля с помощью учителя.	Знать и самостоятельно выполнять санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. Самостоятельно организовать и подготовить в зависимости от характера выполняемой работы рабочего места. Понимание цели и включенность в работу. Уметь составлять план работы совместно с учителем и работать по нему. Уметь производить первичную обработку картофеля и простую нарезку картофеля. Уметь самостоятельно готовить простые блюда из картофеля. Оценить качество собственного блюда и блюда одноклассников.
2 Четверть	Знать и соблюдать санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. С помощью учителя организовывать рабочее место Работать по представленному плану. Производить чистку и мытье кухонной посуды из различных материалов по образцу с помощью учителя.	Знать и самостоятельно выполнять санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. Самостоятельно организовать и подготовить в зависимости от характера выполняемой работы рабочего места. Производить самостоятельно чистку и мытье кухонного оборудования и инвентаря, посуды из различных материалов.

		Давать анализ и оценку своей практической работе и работе одноклассников.
3 Четверть	Знать и соблюдать санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. С помощью учителя организовывать рабочее место Работать по представленному плану. Уметь готовить сложные бутерброды по образцу с помощью учителя.	Знать и самостоятельно выполнять санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. Самостоятельно организовать и подготовить в зависимости от характера выполняемой работы рабочего места. Понимание цели и включенность в работу. Уметь составлять план работы совместно с учителем и работать по нему. Уметь готовить сложные бутерброды. Давать анализ и оценку своей практической работе и работе одноклассников.
4 Четверть	Знать и соблюдать санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. С помощью учителя организовывать рабочее место Работать по представленному плану. Совершать простую нарезку овощей с помощью учителя.	Знать и самостоятельно выполнять санитарную гигиену, технику безопасной работы с инструментами и оборудованием кухни. Самостоятельно организовать и подготовить в зависимости от характера выполняемой работы рабочего места. Различать и определять класс овощей, использовать в речи терминологию по предмету; самостоятельно выполнять первичную обработку овощей с опорой на схему. Совершать самостоятельно простую нарезку овощей. Давать анализ и оценку своей практической работе и работе одноклассников.

Тематический план 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
	I Четверть.	36
I.	Вводное занятие.	1
II.	Блюдо из картофеля	33
III.	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2
	II четверть.	28
I.	Вводное занятие	1
II.	Обработка кухонного оборудования и инвентаря.	25
III.	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2
	III четверть.	40
I.	Вводное занятие.	1
II.	Приготовление сложных бутербродов.	37
III.	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2
	IV четверть.	32
I.	Вводное занятие.	1
II.	Первичная обработка овощей.	29

III.	Контрольная работа за год.	2
------	----------------------------	---

Содержание программы 7 класс

1 четверть – 36 часа.

Вводное занятие – 1 час.

Ознакомление учащихся с задачами обучения на предстоящий период обучения в 7 классе и с планом работы на I четверть. Повторение правил санитарии, гигиены. Повторение безопасной работы и поведения в кабинете. Распределение обязанностей.

Блюдо из картофеля-33 часа.

Теоретические сведения.

Рассматривание способов приготовления картофеля. Сохранение витаминов в картофеле при тепловой обработке. Время приготовления блюд из картофеля. Кухонная посуда, используемая для приготовления блюд из картофеля. Правила подачи блюд. Технология приготовления блюд из картофеля, первичная обработка продуктов, используемые в приготовлении блюд. Требования к качеству блюд.

Практические работы.

Первичная обработка картофеля. Выполнение санитарных требований к обработке картофеля. Определение качества блюда по внешнему виду и при дегустации. Составление плана работы в групповой беседе с учителем на основе технологической карты и показа учителя. Приготовление блюд из картофеля.

Самостоятельная работа и анализ ее качества- 2 часа.

2 четверть –28 часов.

Вводное занятие- 1 час.

Ознакомление учащихся с планом работы на II четверть. Повторение правил санитарии, гигиены. Повторение безопасной работы и поведения в кабинете.

Обработка кухонного оборудования и инвентаря-25 часов.

Теоретические сведения.

Кухня и ее оборудование. Кухонная посуда и инвентарь. Санитарные требования к мытью оборудования и инвентаря. Правила мытья кухонной посуды. Правила ухода за алюминиевой посудой, эмалированной, никелированной и посудой с антипригарным покрытием. Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.

Практические работы.

Чистка и мытье алюминиевой посуды, никелированной, эмалированной посуды и посуды с антипригарным покрытием. Мытье кухонной посуды и инвентаря. Чистка и обработка кухонных столов. Чистка разделочных досок, чистка моечных ванн. Чистка электроплит.

Самостоятельная работа и анализ ее качества-2 часа.

3 Четверть –40 часов.

Вводное занятие-1 час.

Анализ работы III четверти. Ознакомление учащихся с планом работы на III четверть. Повторение правил санитарии, гигиены. Повторение безопасной работы и поведения в кабинете.

Приготовление сложных бутербродов-37 часов.

Теоретические сведения.

Виды сложных бутербродов (открытые, закрытые, многослойные). Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов, их подготовка. Требования, предъявляемые к качеству сложных бутербродов. Хранение бутербродов, сроки реализации.

Практические работы.

Подготовка сырья для приготовления сложных бутербродов. Последовательность приготовления и оформление сложных бутербродов. Ориентировка в задании и планировании работы с помощью учителя. Анализ качества работы, отчет о выполненной работе с помощью учителя. Приготовление сложных бутербродов.

Самостоятельная работа и анализ ее качества-2 часа.

4 четверть –32 часов.

Вводное занятие-1 час.

Анализ работы IV четверти. Ознакомление учащихся с планом работы на III четверть. Повторение правил санитарии, гигиены. Повторение безопасной работы и поведения в кабинете.

Первичная обработка овощей-29 часов.

Теоретические сведения.

Овощи, их классификация. Съедобная часть растений: стебель, корень, листья, плоды, цветы, семена. Питательная ценность овощей. Сохранение витаминов при первичной обработке овощей. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей.

Практические работы.

Переборка, сортировка, мытье, промывание, доочистка картофеля, корнеплодов, лук, капусты. Нарезка овощей простыми формами. Измельчение овощей теркой. Соблюдение установленных норм отходов. Подбор инструментов и приспособлений для обработки разных овощей.

Контрольная работа и анализ ее качества-2 часа.

Нормы оценки знаний учащихся

При оценивании знаний, умений и навыков, обучающихся по ПТО выставляются две отметки: за знание теоретического материала и качество выполнения практической работы. Рекомендуется следующая система оценивания:

Оценка	% выполнения заданий
Удовлетворительно	35-50%
Хорошо	50-65%
Очень хорошо	Свыше 65%

Оценка устных ответов.

Учитывается:

- правильность ответа по содержанию, свидетельствующая об осознании усвоения изучаемого материала;
- полнота ответов;
- последовательность изложения и речевого оформления ответа.

ОЦЕНКА «5» - знание пройденного и понимание нового материала; уверенная работа по технологической карте; усвоение плана предстоящей работы, знание правил безопасной работы; правильное использование специальной терминологии; при помощи учителя умеет сформировать и обосновать ответ.

ОЦЕНКА «4» - знание пройденного и понимание нового материала; удовлетворительная работа по технологической карте; незначительные неточности в планировании предстоящей работы; знание правил безопасной работы; ошибки в речи; ошибки исправляет только при помощи учителя.

ОЦЕНКА «3» -недостаточно полное представление о пройденном и неуверенная ориентировка в новом материале; работа с технологической картой и планированием предстоящей работы с помощью учителя; ошибки в речи, которые исправляет только при помощи учителя и учащихся; неуверенные знания правил безопасной работы.

ОЦЕНКА «2» - хаотично и небрежно выполняет работу; допускает 6-8 ошибок и не пытается их устранить; нарушает правила безопасной работы; неумело использует инструменты и оборудование мастерской.

Оценка практических работ.

При выставлении отметок необходимо учитывать классификацию ошибок и их качество:

- грубые ошибки;

- однотипные ошибки;
- негрубые ошибки;
- недочеты.

ОЦЕНКА «5» - работает по плану и в соответствии с технологической картой; не допускает ошибок, не подлежащих исправлению, умеет самостоятельно обнаружить и вовремя устранить ошибку или неточность в работе, соблюдает правила безопасной работы; умело использует инструменты и оборудование мастерской.

ОЦЕНКА «4» - допускает незначительные ошибки (2-3) в последовательности и технологии обработки узла или изделия; ошибки исправляет по указанию учителя; соблюдает правила безопасной работы; допускает неточности в использовании инструмента и оборудования мастерской.

ОЦЕНКА «3» - в последовательности работы ориентируется только при помощи учителя; допускает 3-5 ошибок в обработке и устраняет их только по настоянию учителя; неуверенно знает правила безопасной работы; неумело использует инструменты и оборудование мастерской.

ОЦЕНКА «2» - хаотично и небрежно выполняет работу; допускает 6-8 ошибок и не пытается их устранить; незнание большей части пройденного и изучаемого материала; правил безопасной работы; неумело использует инструменты и оборудование мастерской.

Диагностика достижения **предметных результатов** по ПТО проводится в 3 этапа:

- 1 этап – сентябрь (первичная диагностика)
- 2 этап - декабрь (промежуточная диагностика)
- 3 этап - май (итоговая диагностика)

Для фиксации полученных данных можно использовать мониторинговую карту.

Диагностика сформированности **базовых учебных действий** проводится в 3 этапа:

- 1 этап – сентябрь (первичная диагностика)
- 2 этап - декабрь (промежуточная диагностика)
- 3 этап - май (итоговая диагностика)

Сформированность базовых учебных действий оценивается по следующим критериям:

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

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

2 балла - преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнять его самостоятельно;

3 баллов – самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Приложение 1.

Календарно - тематическое планирование

Календарно - тематическое планирование

7 класс

4 часа в неделю

№ п/п	Тема урока	Кол-в о часов	Основные виды учебной деятельности учащихся	Дата
	1 Четверть.	36		
1	Вводное занятие. Знакомство с мастерской, организацией, и порядком работы. Правила поведения и ТБ.	1	Оказание первой медицинской помощи при ожогах, порезах.	
2	Приготовление отварного картофеля.	1	Отваривание очищенного картофеля.	
3	Приготовление картофельного пюре.	2	Организация рабочего места. Приготовление картофельного пюре. Определение качества блюда.	
4	Приготовление жареного отварного картофеля.	2	Организация рабочего места. Приготовление жареного отварного картофеля. Определение качества блюда.	
5	Приготовление картофеля фри.	2	Организация рабочего места. Приготовление картофеля фри. Определение качества блюда.	
6	Приготовление картофельной драчены.	2	Организация рабочего места. Приготовление картофельной драчены. Определение качества блюда.	

7	Приготовление картофельных дранников.	2	Первичная обработка. Организация рабочего места. Приготовление картофельных дранников. Определение качества блюда.	
8	Приготовление картофельных крокетов.	2	Организация рабочего места. Приготовление картофельных крокетов. Определение качества блюда.	
9	Приготовление картофельной запеканки	2	Организация рабочего места. Приготовление картофельной запеканки. Определение качества блюда.	
10	Приготовление картофеля «Анна»	2	Организация рабочего места. Приготовление картофеля «Анна». Определение качества блюда.	
11	Приготовление зраз из картофельного пюре	2	Организация рабочего места. Приготовление зраз из картофельного пюре .Определение качества блюда.	
12	Приготовление запеченного картофеля по-деревенски	2	Организация рабочего места. Приготовление запеченного картофеля по-деревенски. Определение качества блюда.	
13	Приготовление Ньокки	2	Организация рабочего места. Приготовление Ньокки. Определение качества блюда.	
14	Приготовление жаркое	2	Организация рабочего места. Приготовление жаркое. Определение качества блюда.	
15	Приготовление картофельных лодочек	2	Организация рабочего места. Приготовление картофельных лодочек. Определение качества блюда.	

16	Приготовление картофеля на шпашках	2	Организация рабочего места. Приготовление картофеля на шпашках. Определение качества блюда.	
17	Приготовление картофеля по-французски	2	Организация рабочего места. Приготовление картофеля по-французски. Определение качества блюда.	
18	Приготовление жареного картофеля с грибами	2	Организация рабочего места. Приготовление жареного картофеля с грибами. Определение качества блюда.	
19	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2	Выполнение самостоятельной работы.	
	2 Четверть.	28		
1	Вводное занятие. Знакомство с задачами обучения на II четверть. Правила поведения и ТБ.	1	Оказание первой медицинской помощи при ожогах, порезах.	
2	Кухня, ее назначение и оборудование. Инвентарь и приспособления кухни, их обработка.	2 2	Уход за мебелью кухни. Определение приспособлений и использование по назначению.	
3	Кухонная посуда: виды, назначение, использование.	2	Различие посуды по материалу изготовления.	
4	Мытье кухонной посуды: санитарные требования.	2	Организация рабочего места для чистки посуды. Чистка кухонной посуды.	
5	Мытье кухонной посуды: моющие средства и приспособления.	2	Рассматривание моющих средств и приспособлений для мытья кухонной посуды.	
6	Правила ухода за алюминиевой посудой.	2	Составление памятки по уходу за алюминиевой, эмалированной и никелированной посудой.	
7	Правила ухода за эмалированной посудой	2	Составление памятки по уходу за эмалированной посудой	

8	Правила ухода за никелированной посудой.	2	Составление памятки по уходу за никелированной посудой.	
9	Особенности обработки деревянного кухонного инвентаря.	2	Чистка деревянного кухонного инвентаря.	
10	Чистка кухонного стола и разделочной доски.	2	Чистка разделочных досок, кухонного стола.	
11	Чистка моечной ванны, уборка кухни.	2	Чистка моечной ванны, уборка кухни.	
12	Уход за электро- и газовыми плитами.	3	Чистка электроплит.	
13	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2	Выполнение самостоятельной работы.	

	3 Четверть.	40		
1	Вводное занятие. Знакомство с задачами обучения на III четверть. Правила поведения и ТБ.	1	Оказание первой медицинской помощи при ожогах, порезах.	
2	Сложные бутерброды.	2	Приготовление бутербродов с колбасой и маслом.	
3	Бутерброды «Гренки с картофелем»	2	Приготовление бутербродов «Гренки с картофелем»	
4	Горячие бутерброды.	2	Приготовление горячих бутербродов.	
5	Приготовление бутербродов на «Скорую руку».	2	Приготовление бутербродов на «Скорую руку».	
6	Бутерброды с маслом сельди	2	Приготовление бутербродов с маслом сельди.	
7	Приготовление бутербродов с колбасным сыром и яйцом.	2	Приготовление бутербродов с колбасным сыром и яйцом.	
8	Приготовление «Быстрых бутербродов».	2	Приготовление «Быстрых бутербродов».	
9	Приготовление бутербродов с яйцом и помидорами.	2	Приготовление бутербродов с яйцом и помидорами.	
10	Приготовление бутербродов с консервированной рыбой, сыром и огурцом.	2	Приготовление бутербродов с консервированной рыбой, сыром и огурцом.	

11	Приготовление Хот-догов	2	Приготовление Хот-догов	
12	Приготовление сэндвичей	2	Приготовление сэндвичей	
13	Приготовление бутербродов в микроволновке	2	Приготовление бутербродов в микроволновке	
14	Приготовление канапе	2	Приготовление канапе	
15	Приготовление бутербродов по-украински	2	Приготовление бутербродов по-украински	
16	Приготовление бутербродов «Восторг» с творогом	2	Приготовление бутербродов «Восторг» с творогом	
17	Приготовление бутербродов «Гавайи»	2	Приготовление бутербродов «Гавайи»	
18	Приготовление бутербродов с шампиньонами	2	Приготовление бутербродов с шампиньонами	
19	Приготовление хрустящих хлебцев с сыром и луком	3	Приготовление хрустящих хлебцев с сыром и луком	
20	Самостоятельная работа и анализ ее качества.	2	Выполнение самостоятельной работы.	
	4 Четверть.	32		
1	Вводное занятие. Знакомство с задачами обучения на III четверть. Правила поведения и ТБ. Средства оказания первой медицинской помощи.	1	Оказание первой медицинской помощи при ожогах, порезах.	
2	Овощи, их многообразие. Классификация овощей.	3	Определение овощей по внешнему виду.	
3	Последовательность первичной обработки овощей.	3	Переборка овощей.	
4	Способы нарезки овощей.	3	Рассматривание, зарисовка способов нарезки овощей.	
5	Нарезка овощей ломтиками	3	Нарезка овощей ломтиками	
6	Нарезка овощей брусочками	3	Нарезка овощей брусочками	
7	Нарезка овощей кубиками.	3	Нарезка овощей кубиками.	
8	Нарезка овощей шашками.	3	Нарезка овощей шашками.	
9	Нарезка овощей соломкой.	2	Нарезка овощей соломкой.	

10	Способы сложной нарезки.	2	Нарезка овощей лепестками	
11	Способы сложной нарезки.	2	Нарезка овощей листочками	
12	Способы сложной нарезки.	2	Нарезка овощей грушами.	
13	Контрольная работа за год.	2	Выполнение самостоятельной работы.	

[illegible]

4	Определять качество блюда с помощью учителя												
5	Уметь работать по представленному плану с помощью учителя												
	<i>Достаточный уровень</i>												
1	Знание правил санитарии и гигиены, выполнение правил ТБ												
2	Самостоятельная организация рабочего места, подготовка сырья												
3	Самостоятельное приготовление простых блюд												
4	Самостоятельно определять качество блюда												
5	Уметь анализировать свои действия, дать оценку выполненной работе												
6	Составлять план работы и отчет о выполненной работе												
	Баллы												
	уровень												

Предметные результаты оцениваются по следующим критериям:

1 балл - выполняет задания с помощью учителя

2 балла - допускает ошибки, требуется частичная помощь учителя

3 балла - выполняет всё самостоятельно

Нулевой (O) – 0 баллов

Низкий (Н) – от 1 до 5 баллов

Средний (С) – от 6 до 10 баллов Высокий (В) - от 11 до 20 баллов

Мониторинговая карта фиксации результатов коммуникативных учебных действий

[illegible]

Мониторинговая карта фиксации результатов регулятивных учебных действий
в 7 классе за 2021 -2022 учебный год

[illegible]

Средний (С) – 8 – 14 баллов,
Низкий (Н) – 1 – 7 баллов,
Нулевой (О) – 0 баллов

Список используемой литературы:

1. Кулинария В.И. Ермакова, Москва «Просвещение», 1993г.
2. Тайны хорошей кухни, В.В Похлебкин, Москва «Молодая гвардия» 1979г.

- 3.Трудовое обучение 4 класс, А.К. Бешенков, Москва «Просвещение» 1988г.
- 4.Обслуживающий труд, А.Я. Лабазина , 4 класс, Москва «Просвещение» 1983г
5. Обслуживающий труд, 5 класс, Москва «Просвещение» 1982г.
- 6.Санитарный минимум для работников общественного питания Д.Д. Шамиль, Киев 1966г.
- 7.Питание и здоровье, М.С. Маршак, Москва «Медицина» 1967г.
- 8.Приятного аппетита Т.В. Романова, Омск 1990г.
- 9.От кулинарии от А до Я, В.В. Похлебкин, Алма-Ата, 1989г.
- 10.Хлеб- наше богатство, В.И. Зайцев, Москва «Экономика» 1979г.
- 11.Хлеб, который мы едим, К. Барыкин , Москва 1982г.
- 12.Технология 7 класс, ч.1, И.В. Червякова, Волгоград 2005г.
13. Технология 7 класс, ч.2, И.В. Червякова, Волгоград 2005г.
- 14.Организация обслуживания в ресторанах В.В. Усов, Москва «Высшая школа» 1990г.