

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа № 4 г. Иркутска»

<p>«Рассмотрено» Руководитель М.О. <i>Рссб</i> Т. С. Савельева Протокол № <u>1</u> от «23» 08 2024 г.</p>	<p>«Согласовано» Заместитель директора школы по УР ГОКУ СКШ № 4 г. Иркутска <i>Лоч</i> - Н. С. Полоскова «28» 08 2024 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор ГОКУ СКШ № 4 г. Иркутска <i>И. В. Анучин</i> Приказ № <u>121</u> от «28» 08 2024 г.</p>
---	--	---

### Рабочая программа учебного предмета

«Труд (технология). Кулинария»  
(наименование учебного предмета)

---

для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) вариант 1, 6 класс  
(степень образования / класс)

---

на 2024 – 2025 учебный год  
(срок реализации программы)

Программу составила: Зарубина Т.Н.  
(ФИО учителя)

Иркутск  
2024г.

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Труд (технология). Кулинария» разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) государственного общеобразовательного казенного учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №4 г. Иркутска».

Цель программы обучения: овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудовой адаптации обучающихся специальной коррекционной школы.

Задачи программы обучения:

- формирование трудовых навыков и умений, технических и технологических знаний; умений самостоятельного планирования и организации своей деятельности в коллективе;
- закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
- формирование эстетических представлений и вкуса;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду и формирование лучших качеств личности в процессе труда.
- коррекция недостатков трудовой деятельности и недостатков развития личности обучающихся;

Основной задачей практического обучения является формирование профессиональных умений и навыков при выполнении практических заданий.

Коррекционные задачи обучения:

- Коррекция недостатков восприятия, памяти, внимания.
- Совершенствование мелкой моторики, зрительно-двигательной координации, координации движений рук.
- Коррекция наглядно-действенного и наглядно-образного мышления.
- Развитие речи обучающихся.
- Коррекция эмоционально-волевой сферы, формирование наблюдательности, целенаправленности, самостоятельности.
- Развитие адекватного отношения к результатам собственной деятельности и деятельности других, формирование основ самооценки.

## Общая характеристика учебного предмета

Данная программа по «Труд (технология). Кулинария» разработана с учётом изменений, происходящих в современном обществе, и новых технологических данных.

Профильный труд (кулинария) как учебный предмет в специальной (коррекционной) школе имеет большое значение для всестороннего развития обучающихся со сниженной мотивацией к познанию. Изучение кулинарного дела направлено на формирование у воспитанников знаний основ кулинарии, устройства бытовых плит, технологии приготовления кулинарных изделий, расширяет кругозор детей об окружающем мире.

По сравнению с массовой, в коррекционной школе обучающиеся должны овладеть более объёмной по структуре, увеличенной по объёму, элементарной по уровню обобщённости системой профессионально-трудовых навыков.

Профильный труд предполагает изучение системы взаимосвязанных дисциплин, обеспечивающих преемственность содержания. Курс технологии (кулинария) имеет много смежных тем с естествознанием, историей, русским языком, чтением, математикой, изобразительным искусством, социально-бытовой ориентировкой и другими предметами.

В зависимости от задач урока и оснащения кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные, выполнение учениками всех операций под руководством учителя. Особое внимание обращается на проведение практических работ с использованием бригадной формы организации обучающихся.

На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами, и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком и т. д. Ни один даже незначительный случай нарушения правил техники безопасности нельзя оставлять без внимания. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ.

Теоретический материал Кулинарии в силу своего содержания обладает значительными возможностями для развития и коррекции познавательной деятельности умственно отсталых детей: они учатся анализировать, сравнивать изучаемые изделия, понимать причинно-следственные зависимости; развивает воображение обучающихся. Систематическая словарная работа на уроках профессионально-трудового обучения расширяет лексический запас детей со сниженным интеллектом, помогает им правильно употреблять новые слова в связной речи. На практических занятиях изучаются приемы выполнения операций по обработке продуктов и приготовлению блюд, технологическую последовательность изготовления кулинарных изделий, требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

Основной формой организации обучения является урок.

Элементы основных технологий:

Личностно-ориентированная, деятельностный подход, уровневая дифференциация, информационно-коммуникативные, здоровьесберегающие, игровые, развивающие.

Методы урока: - словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;

- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;

- практические: упражнения, карточки, тесты, практические работы;

- частично – поисковые.

## 2. Содержание учебного предмета

Рабочая программа предмета «Труд (технология). Кулинария» рассчитана на 6 часов в неделю, 34 учебные недели (204 учебных часа).

Место приготовления пищи и его оборудование. Гигиена приготовления пищи. Правила работы и поведения на кухне, обязанности бригадира и дежурного. Ответственность учащихся за сохранность оборудования, посуды и инвентаря. Правила и приёмы ухода за посудой и кухонными приборами с применением моющих средств. Личная гигиена, спецодежда. Кухонная посуда, столовая, инвентарь, техника безопасности, предупреждение травматизма. Правила ухода за посудой, спецодеждой. Приемы работы: мытье посуды с помощью моющих средств. Распределение учащихся по рабочим местам. Сервировка стола с учётом различных меню. Правила и приёмы хранения продуктов и готовой пищи. Способы выбора доброкачественных продуктов. Труд и его значение в жизни общества. Беседа о профессионалах, о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе, кухне и ее устройстве. Правила приготовления, виды бутербродов. Технология приготовления закрытых и открытых бутербродов. Способы хранения. ТБ при работе с бутербродами.

Овощной цех, оборудование инвентарь, техника безопасности, организация рабочего места. Название овощей, классификация, питательные свойства, содержание в овощах. Понятие о холодной обработке: мойка, чистка, нарезка. Приемы работы: мойка овощей в специальной ванне. Чистка овощей овощным ножом. Чистка картофеля при помощи картофелечистки. Значение овощей для организма человека. Технология приготовления салатов. Основные продукты для приготовления салатов, их обработка. Общие правила приготовления салатов. Нарезка овощей. Тепловая обработка овощей. Использование блюд в кулинарии».

Способы приготовления яиц. Хранение яиц. Определение качества яиц. Технология отваривания яиц. Посуда для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи, омлета, омлета с гарниром, яичницы с овощами. Требования качеству блюд. ТБ при приготовлении блюд из яиц.

Виды круп. Общие правила варки каш. Питательная ценность каш. Первичная обработка крупы. Технология приготовления риса, манной каши, блюд из пшенной крупы, из ячневой крупы и др круп. Практическое повторение Мойка, чистка, нарезка овощей на блюдо. Переработка круп, мойка.

Гигиена приготовления пищи. Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи. Мытье посуды. ТБ при работе с электробытовыми приборами.

Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Технология приготовления. Чай, морс, квас. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление сладких пирогов, булочек с повидлом. Технология приготовления рисового пудинга. Компот из яблок. Правила приготовления киселя. Сладкие бутерброды. Технология приготовления яблочных слоек. Приготовление торта и шарлотки из яблок. Приготовление фруктового салата. Технология приготовления пиццы.

### **3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета**

Предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (технология). Кулинария» 6 класс.

Планируемые предметные результаты предусматривают овладение обучающимися знаниями и умениями по предмету и представлены дифференцированно по двум уровням: минимальному и достаточному. Минимальный уровень освоения АООП в предметной области «Технология» является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Вместе с тем, как особо указывается в АООП (вариант 1), отсутствие достижения этого уровня отдельными обучающимися не является препятствием к получению ими образования по этому варианту программы.

Планируемые предметные результаты.

Достаточный уровень:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электротоком, пищевом отравлении;
- по рецепту готовить блюда из яиц, определять их качество,
- вырезать украшения из яиц,
- готовить блюда из молока, кисломолочных продуктов,
- определять крупу по внешнему виду,
- готовить блюда из круп,

- готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур,
- приготовить крем, молочный кисель, суфле;
- запечь яблоки,
- приготовить коктейль и морс.

Минимальный уровень:

- знать, что изучает предмет технологии ;
- знать правила по оказанию первой помощи при ожогах, поражении электротоком, пищевых отравлениях;
- знать технологию нарезки свежих и отварных овощей;
- знать процессы определения свежести яиц, освоить технологию приготовления отварных яиц, омлета, украшений из яиц;
- знать виды молочных продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов;
- уметь определить крупу по внешнему виду, приготовить блюда из крупы, макаронных и бобовых культур;
- знать общие сведения о сладких блюдах; холодных напитках и приготовлении блюд из них;
- определять качество готового продукта

Личностными результатами изучения предмета являются:

- развитие любознательности и формирование интереса к изучению курса профильный труд;
- развитие интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся;
- воспитание ответственного отношения к труду, осознание необходимости приобретения трудовых навыков;
- развитие мотивации к изучению предмета.

## Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

№ темы	Тема урока	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1	Вводное занятие	Беседа о профессии повара. Слушание объяснений учителя.
2	Способы выбора качественных продуктов	Слушание учителя. Отбирать и анализировать информацию (из учебника и других дидактических материалов), её использование в организации работы. Работа с раздаточным материалом.
3	Гигиена приготовления пищи	Слушание учителя. Вместе с учителем планировать трудовой процесс. Участвовать в работе малых групп
4	Правила техники безопасности при пользовании электрооборудованием	Слушание учителя. Уметь организовать рабочее место в зависимости от вида работы. Учиться распределять рабочее время.
5	Значение питания в жизни человека	Слушание учителя. Вместе с учителем планировать трудовой процесс.
6	Место приготовления пищи и его оборудование	Слушание объяснений учителя
7	Предупреждение травматизма	Слушание объяснений учителя. Анализ проблемных ситуаций.
8	Правила и приёмы ухода за посудой	Самостоятельная работа с учебным материалом. Просмотр обучающих и развивающих фильмов.
9	Продукты питания	Работа с раздаточным материалом.
10	Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека	Творческая работа в группах.
11	Правильное питание	Работа со схемой «Принципы рационального питания».
12	Принципы правильного питания	Чтение текста с выделением основных принципов здорового питания.
13	Продукты для здорового питания	Разгадывание кроссворда и головоломок.
14	Запрещённые продукты	Просмотр обучающих и развивающих фильмов.
15	Сервировка стола к завтраку	Наблюдение за демонстрациями учителя.
16	Бутерброды открытые и закрытые	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные.
17	Приготовление открытых бутербродов	Выполнение практических работ
18	Приготовление открытых бутербродов	Выполнение практических работ
19	Приготовление закрытых бутербродов	Выполнение практических работ
20	Приготовление закрытых бутербродов	Выполнение практических работ
21	Обработка овощей	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов.

22	Первичная обработка овощей	Выполнение практических работ
23	Первичная обработка овощей	Выполнение практических работ
24	Первичная обработка овощей	Выполнение практических работ
25	Значение овощей для организма человека	Творческая работа в группах. Работа с раздаточным материалом.
26	Классификация овощей	Анализ классификации овощей
27	Формы нарезки овощей	Слушание объяснений учителя. Наблюдение за демонстрациями учителя.
28	Нарезка овощей соломкой	Выполнение практических работ
29	Нарезка овощей брусочками	Выполнение практических работ
30	Нарезка овощей кубиками	Выполнение практических работ
31	Нарезка овощей кружочками	Выполнение практических работ
32	Нарезка овощей ломтиками	Выполнение практических работ
33	Нарезка овощей кольцами и полукольцами	Выполнение практических работ
34	Нарезка овощей кольцами и полукольцами	Выполнение практических работ
35	Обобщающий урок по теме: «Формы нарезки овощей»	Выполнение практических работ
36	Правила приготовления салатов	Ролевая игра «Я готовлю салат». Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов.
37	Салат картофельный с кукурузой и овощами	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
38	Приготовление салата «Картофельный с кукурузой»	Выполнение практических работ
39	Салат «Мимоза»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
40	Приготовление салата «Мимоза»	Выполнение практических работ
41	Салат из редьки, огурцов и яиц «Летний»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
42	Приготовление салата «Летний»	Выполнение практических работ
43	Салат из картофеля	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
44	Приготовление салата «Дачный»	Выполнение практических работ
45	Салат «Здоровье»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
46	Приготовление салата «Здоровье»	Выполнение практических работ
47	Салат «Морковный»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
48	Приготовление салата «Морковный»	Выполнение практических работ
49	Салат «Домашний»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
50	Приготовление салата «Домашний»	Выполнение практических работ
51	Салат «Щетка»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.



52	Приготовление салата «Щетка»	Выполнение практических работ
53	Салат из капусты, лука и яиц «Витаминный»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
54	Приготовление салата «Витаминный»	Выполнение практических работ
55	Контрольная работа «Салаты»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме «Приготовление салата на выбор».
56	Яйца	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом.
57	Отваривание яиц	Выполнение практических работ
58	Технология приготовления яичницы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
59	Приготовление «Яичницы – глазуньи»	Выполнение практических работ
60	Технология приготовления яичницы с гарниром	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
61	Приготовление «Яичницы с гарниром»	Выполнение практических работ
62	Технология приготовления омлета	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
63	Приготовление натурального омлета	Выполнение практических работ
64	Технология приготовления омлета с гарниром.	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
65	Приготовление омлета с гарниром	Выполнение практических работ
66	Технология приготовления блюд из яиц	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
67	Приготовление яиц под молочным соусом	Выполнение практических работ
68	Контрольная работа по теме: «Блюда из яиц»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме «Приготовление блюд из яиц на выбор».
69	Крупы. Значение блюд из круп в питании	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом
70	Общие правила варки каш	Работа с раздаточным материалом. Анализ классификации круп.
71	Блюда из гречневой крупы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
72	Приготовление гречневой каши с тушенкой	Выполнение практических работ
73	Технология приготовления гречневой каши на молоке	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
74	Приготовление гречневой каши на молоке	Выполнение практических работ
75	Технология приготовления рисовой крупы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
76	Приготовление отварного риса с сосисками	Выполнение практических работ
77	Технология приготовления рисовой каши на молоке	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
78	Приготовление каши рисовой на молоке	Выполнение практических работ
79	Технология приготовления манной каши	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
80	Приготовление манной каши	Выполнение практических работ

81	Технология приготовления запеканки	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
82	Приготовление «Запеканка манная с морковью»	Выполнение практических работ
83	Технология приготовления блюд из пшеничной крупы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
84	Приготовление «Каша пшённная на молоке»	Выполнение практических работ
85	Технология приготовления блюд из перловой крупы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
86	Приготовление «Перловая каша с мясным фаршем»	Выполнение практических работ
87	Технология приготовления блюд из овсяной крупы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
88	Приготовление овсяной каши	Выполнение практических работ
89	Технология приготовления овсяного киселя	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
90	Приготовление блюда «Овсяный кисель»	Выполнение практических работ
91	Технология приготовления биточков	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
92	Приготовление блюда «Манные биточки»	Выполнение практических работ
93	Технология приготовления рисовой запеканки.	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
94	Приготовление блюда «Рисовая запеканка»	Выполнение практических работ
95	Технология приготовления каши из геркулеса.	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
96	Приготовление геркулесовой каши	Выполнение практических работ
97	Общие правила варки (рассыпчатая, вязкая, жидкая)	Просмотр презентации «Виды каш». Творческая работа в группах.
98	Контрольная работа по теме: «Блюда из круп»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме: «Блюда из круп».
99	Использование макаронных изделий в кулинарии	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом.
100	Особенности приготовления блюд из	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом.
101	Технология приготовления блюда «Ракушки с маслом»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
102	Приготовление блюда «Ракушки с маслом»	Выполнение практических работ
103	Технология блюда «Рожки отварные с сыром»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
104	Приготовление блюда «Рожки с сыром»	Выполнение практических работ
105	Технология приготовления макарон по–флотски	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
106	Приготовление блюда «Макароны по-флотски»	Выполнение практических работ
107	Технология приготовления макарон с овощами	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
108	Приготовление блюда «Перья с томатом»	Выполнение практических работ
109	Технология приготовления макарон с мясными продуктами	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.

110	Приготовление блюда «Вермишель с тушёной»	Выполнение практических работ
111	Технология приготовления спагетти по –итальянски	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
112	Приготовление блюда «Спагетти по-итальянски»	Выполнение практических работ
113	Контрольная работа: «Блюда из макаронных изделий»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме: «Блюда из макаронных изделий». Игра «Поле чудес» по теме «Макаронны»
114	Значение овощных блюд в питании человека	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом.
115	Чтение и запись рецептов	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом. Творческая работа в группах.
116	Технология приготовления отварного картофеля	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
117	Приготовление блюда «Картофель отварной»	Выполнение практических работ
118	Технология приготовления картофельного пюре	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
119	Приготовление «Картофельного пюре»	Выполнение практических работ
120	Технология приготовления тушеного картофеля	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
121	Приготовление блюда «Картофель тушёный»	Выполнение практических работ
122	Технология приготовления капусты тушёной	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
123	Приготовление блюда «Капуста тушеная»	Выполнение практических работ
124	Технология приготовления жареного картофеля	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
125	Приготовление блюда «Картофель жареный»	Выполнение практических работ
126	Технология приготовления блюд во фритюре	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
127	Приготовления блюда «Картофель фри»	Выполнение практических работ
128	Технология приготовления драников	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
129	Приготовление «Картофельных драников»	Выполнение практических работ
130	Технология приготовления запеченного картофеля	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
131	Приготовление картофеля, запеченного в духовке	Выполнение практических работ
132	Технология приготовления фаршированного кабачка	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
133	Приготовление блюда «Фаршированный кабачок»	Выполнение практических работ
134	Технология приготовления картофельных котлет	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
135	Приготовление «Картофельных котлет»	Выполнение практических работ
136	Технология морковных котлет	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
137	Приготовление «Морковных котлет»	Выполнение практических работ

138	Контрольная работа «Блюда из овощей»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме: «Блюда из овощей».
139	Санитарно – гигиенические требования при приготовлении пищи.	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом. Творческая работа в группах.
140	Правила техники безопасности	Повторение правил техники безопасности.
141	Технология приготовления салата.	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
142	Приготовление салата «Новинка»	Выполнение практических работ
143	Технология приготовления салата «Сельдь под шубой»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
144	Приготовление салата «Сельдь под шубой»	Выполнение практических работ
145	Технология приготовления салата «Ералаш»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
146	Приготовление салата «Ералаш»	Выполнение практических работ
147	Технология приготовления каши ячневой	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
148	Приготовление «Ячневой крупы»	Выполнение практических работ
149	Технология приготовления «Спагетти с овощами»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
150	Приготовление «Спагетти с овощами»	Выполнение практических работ
151	Технология приготовления «Ракушки с мясным фаршем»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
152	Приготовление «Ракушки с мясным фаршем»	Выполнение практических работ
153	Технология приготовления «Картофель в мундире»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
154	Приготовление картофеля «в мундире»	Выполнение практических работ
155	Технология приготовления картофельной запеканки	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
156	Приготовление «Запеканка картофельная»	Выполнение практических работ
157	Технология приготовления «Рагу овощное»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
158	Приготовление «Овощное рагу»	Выполнение практических работ
159	Напитки	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом. Творческая работа в группах.
160	Технология приготовления морса из ягод	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
161	Приготовление напитка «Морс клюквенный»	Выполнение практических работ
162	Технология приготовления ягодного киселя	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
163	Приготовление «Кисель смородиновый»	Выполнение практических работ
164	Технология приготовления морса из ягод	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
165	Приготовление «Облепиховый морс»	Выполнение практических работ
166	Технология приготовления компота из сухофруктов	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.

167	Приготовление компота из сухофруктов	Выполнение практических работ
168	Технология приготовления компота из яблок	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
169	Приготовление напитка «Яблочный компот»	Выполнение практических работ
170	Контрольная работа по теме: «Напитки»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме: «Напитки»
171	Значение сладких блюд в питании человека	Слушание объяснений учителя. Просмотр обучающих и развивающих фильмов. Работа с учебным материалом. Творческая работа в группах.
172	Классификация сладких блюд	Классификации сладких блюд. Самостоятельная работа с учебным материалом. Просмотр обучающих и развивающих фильмов.
173	Технология приготовления рисового пудинга	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
174	Приготовление «Сладкий рисовый пудинг»	Выполнение практических работ
175	Технология приготовления сладких бутербродов	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
176	Приготовление «Бутерброд сладкий»	Выполнение практических работ
177	Технология приготовления «Яблоки в тесте»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
178	Приготовление «Слойки с яблоками»	Выполнение практических работ
179	Технология приготовления «Слойки с джемом»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
180	Приготовление «Слойки с джемом»	Выполнение практических работ
181	Технология приготовления «Слойки с грушей и корицей»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
182	Приготовление «Слойка с грушей и корицей»	Выполнение практических работ
183	Технология приготовления «Булочка с сахаром»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
184	Приготовление «Сахарная булочка»	Выполнение практических работ
185	Технология приготовления «Булочка с повидлом»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
186	Приготовление булочек с повидлом	Выполнение практических работ
187	Технология приготовления вафель	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
188	Приготовление «Вафли с вареной сгущенкой»	Выполнение практических работ
189	Технология приготовления пирога с фруктами	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
190	Приготовление «Пирог с яблоками»	Выполнение практических работ
191	Технология приготовления заливного пирога с вареньем	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
192	Приготовление «Пирог с клубничным вареньем»	Выполнение практических работ
193	Технология приготовления «Ленивых голубцов из творога»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
194	Приготовление «Голубцов из творога со сметаной»	Выполнение практических работ
195	Технология приготовления салата из фруктов	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
196	Приготовление «Фруктового салата»	Выполнение практических работ

197	Технология приготовления «Шарлотки из яблок»	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
198	Приготовление «Шарлотки»	Выполнение практических работ
199	Технология приготовления бисквитных коржей для торта	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
200	Приготовление бисквитного торта	Выполнение практических работ
201	Контрольная работа по теме «Сладкие блюда»	Самостоятельная работа с контрольным тестом. Выполнение практического задания по теме: «Сладкие блюда»
202	Технология приготовления пиццы	Слушание объяснений учителя. Работа с раздаточным материалом.
203	Приготовление «Пиццы»	Выполнение практических работ
204	Повторение изученного материала	Решение задач практических работ
Итого: 204 часа		