



**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Донецкая специальная школа-интернат»
(ГКОУ РО Донецкая школа-интернат)**

346330, Ростовская область
г. Донецк, ул. Некрасова, 1

Тел.(8-86368) 2-72-94, 9-79-26 тел/факс 2-72-95
E-mail: ski_donetsk@rostobr.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ РО
Донецкой школы-интерната
_____ Н.В. Лобанова

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по труду (технологии)
кулинарное дело
5 класс**

1. Пояснительная записка.

Примерная рабочая программа подготовлена на основе федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Примерная рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) кулинарное дело» 5 класса для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1) – это общеобразовательная программа, адаптированная для данной категории обучающихся с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, и обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию.

Цель обучения:

формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

Задачи:

- расширять первоначальные допрофессиональные знания и умения, необходимые для ознакомления с профессией повара;
- формировать первоначальные практические знания необходимые в повседневной жизни;
- развивать приёмы ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формировать опыт применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- расширять кругозор;
- развивать познавательный интерес и деятельность трудового характера;
- воспитывать хозяйственность и аккуратность в практической работе.

2. Общая характеристика учебного предмета.

Учебный предмет «Труд (технология) кулинарное дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи.

Основные направления коррекционной работы:

- развитие эмоционально-личностной сферы и коррекция ее недостатков;
- развитие познавательной деятельности и целенаправленное формирование высших психических функций;
- формирование произвольной регуляции деятельности и поведения;
- формирование социальных навыков и социализации;
- обеспечение эмоциональной разрядки.

Формы организации образовательного процесса:

- урок;
- практическая работа;
- экскурсия;
- урок с использованием ИКТ.

Используемые технологии:

- технология разноуровневого обучения;
- технология проблемного обучения;
- личностно-ориентированное обучение;
- игровые технологии;
- информационно-коммуникационные технологии;
- здоровьесберегающие технологии.

Основные методы организации учебного процесса:

- словесные: рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником и книгой;
- наглядные: наблюдение, демонстрация, просмотр;
- практические: карточки, тесты, технологические карты, практическая работа.

3. Место учебного предмета в учебном плане.

Учебный предмет «Труд (технология) кулинарное дело» является основной частью предметной области «Технология» .

№ п/п	Класс	Наименование	Кол-во часов	
			В неделю	В год
1	5	Труд (технология) кулинарное дело	7 час.	238 час.

4. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты освоения учебного предмета по итогам обучения в 5 классе.

Предметные результаты		Личностные результаты
Минимальный уровень	Достаточный уровень	
<p>- Знание названий некоторых продуктов;</p> <p>– знание правил организации рабочего места и умение самостоятельно его организовать в зависимости от характера выполняемой работы, (рационально располагать инструменты, материалы, приспособления и оборудование на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);</p> <p>– знание и соблюдение правил хранения инструментов, оборудования, продуктов, санитарно-гигиенических требований при работе с ними;</p> <p>-узнавание и называние правил составления технологической карты;</p> <p>- определение технологии приготовления простых блюд.</p>	<p>- Знание названий некоторых продуктов и блюда, которые из них готовятся;</p> <p>-представления об основных свойствах используемых продуктов;</p> <p>-отбор (с помощью учителя) продуктов, инструментов, оборудования необходимых для работы;</p> <p>-знание и использование правил безопасной работы с режущими и колющими инструментами, оборудованием, соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении трудовых работ;</p> <p>-знание последовательности, правил чтения и составления технологической карты, используемой в процессе изготовления блюда (с помощью учителя);</p> <p>-экономное расходование материалов, продуктов;</p> <p>-знание единиц (мер) измерения стоимости, длины, массы, времени и их соотношения;</p> <p>-использование в работе разнообразной наглядности: составление плана работы с опорой на предметно-операционные и</p>	<p>-Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;</p> <p>– проявления познавательного интереса и активности в данной области предметной деятельности;</p> <p>–овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;</p> <p>–понимание необходимости общественно полезного труда как условий безопасной и эффективной социализации;</p> <p>–формирование самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;</p> <p>–формирование умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</p> <p>– формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации;</p> <p>- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально - нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей.</p>

	<p>графические планы, распознавание простейших схем, их чтение и выполнение действий в соответствии с ними в процессе приготовления различных блюд;</p> <p>-осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;</p> <p>-оценка своей работы (красиво/некрасиво, аккуратно/неаккуратно, вкусно/невкусно, похоже/не похоже на образец);</p> <p>-пользование календарем для установления порядка месяцев в году, количества суток в месяцах; номеров месяцев от начала года;</p> <p>-определение времени по часам разными способами с точностью до 1 минуты; понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов.</p>	
--	---	--

Формирование базовых учебных действий.

Программа формирования базовых учебных действий (БУД) обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) реализуется в процессе всего обучения в процессе всей учебной и внеурочной деятельности по предмету в соответствии с адаптированной основной общеобразовательной программой обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Система оценки достижения обучающимися планируемых результатов освоения программы.

Формы контроля:

собеседование,
устный опрос,
письменный опрос,
тестовая работа по теме,
практическая работа.

Критерии оценивания предметных результатов: бальная оценка.

5. Содержание учебного предмета.**Наименования разделов, тем.****1. Значение пищи в жизни человека**

Правильное здоровое, рациональное питание.

Растительная и животная пища.

Питательные вещества, их роль в жизни человека и продукты, в которых они содержатся.

Роль воды в организме человека.

Количество энергии для полноценной жизни: калории, калорийность.

Режим и правила здорового питания

2. Профессии. Их значение

Профессия «повар». Специальности: повар-технолог, повар-кондитер, повар-кулинар, шеф-повар – обязанности, сходства и различия. Требования к одежде повара. Меню: виды, разнообразие блюд. Технологическая карта: правила составления и оформления.

История поварского дела: появление, развитие, заведения питания на Руси.

3. Основы кулинарии

Понятие «кулинария», виды. Правила приготовления пищи, ингредиенты. Способы тепловой обработки продуктов.

Рецепт: классификация, содержание. Кулинарная /поваренная /книга – старые и современные рецепты: сходства и различия.

4. Роль кухни в жизни человека

Понятие «кухня»: оборудование, виды. Посуда. Назначение: кухонная, столовая, для хранения, вспомогательная; кухонный инвентарь.

Рабочее место повара: требование, расположение оборудования, инвентаря, вспомогательных принадлежностей.

Кухонные весы. Понятия «порция. полуфабрикат, сыпучие продукты».

Последовательность уборки кухни.

5. Столовая посуда: тарелка, чашка

Столовая посуда: назначение, виды, использование, сходство и различия. Последовательность, правила мытья, сушка и расстановка посуды. Оборудование для мытья и моющие средства: виды, инструкция по применению, правила техники при использовании.

6. Столовые приборы: ложки, вилки, ножи

Столовые приборы: виды, назначение, материалы. Сервировка приборами. Правила использования столовых приборов. Правила ухода за приборами, столовым серебром.

Порезы: виды, правила безопасности с режущими приборами и колющими инструментами. Первая помощь при порезах.

Последовательность выполнения нарезки хлеба.

7. Продукты, их свойства

Классификация продуктов питания. Природные и промышленные продукты. Овощи: виды, питательные вещества, витамины.

Яйцо: виды, строение, лечебные свойства, блюда из яиц.

Хлеб: история создания, сорта, виды /состав, размер, форма/, польза, калорийность. Хлеб в разных странах мира. Бережное отношение к хлебобулочным изделиям.

Виды, правила и сроки хранения овощей, яиц, хлеба и хлебобулочных изделий.

8. Классификация овощей

Использование в пищу овощей: полезные и питательные вещества, ценность. Группы овощей. Правила, последовательность обработки, хранение и приготовление, способы нарезки, овощей. Очистка овощей с помощью приспособлений. Виды, использование овощечисток.

Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета; последовательность выполнения работы.

9. Значение хлеба в питании человека

Бутерброды: понятие, виды, форма, продукты для приготовления - основа, начинка, соус, масляные смеси. Технология и правила приготовления бутербродов, требования к качеству, оформление. Сыр: понятие, виды.

Намазывание кусочков хлеба маслом: последовательность выполнения, оформление. Приготовление бутербродов в ассортименте.

10. Использование яиц в кулинарии

Строение яйца, категория, маркировка, срок годности, хранения. Полезные вещества и свойства; определение качества, свежести яиц. Использование в кулинарии. Значение яиц в питании человека.

Способы приготовления яиц; правила безопасности труда во время тепловой обработки яиц. Время приготовления различных блюд из яиц.

Варка, очистка отварного яйца: последовательность выполнения работы.

11. Напитки в кулинарии

Напитки: виды, классификация по температуре употребления. Вред и польза напитков.

Чай: ассортимент, виды, из чего и каким способом получают, сходства/различия. Правила заваривания, необходимая посуда. Требования к готовому напитку, техника безопасности при выполнении работы. Подача чая: правила, этапы заваривания, сервировка, посуда, приспособления, столовый этикет. Уборка посуды после чаепития.

Кофе: понятие, виды, сорта, необходимая посуда для варки. Правила подачи, подготовка стола к кофе. Требования к готовому напитку, техника безопасности при выполнении работы. Правила хранения.

Какао: понятие, правила приготовления, срок хранения. Ожог: определение, степени, первая помощь,

12. Правила оформления блюд

Родина чая, развитие культуры чаепития, появление различной посуды в разных странах мира. Виды и назначение чайной посуды.

Виды столов и скатертей по материалу, форме, цвету; последовательность накрывания стола скатертью.

Сервировка: понятие, виды, требования, последовательность. Инвентарь, столовая посуда и приборы для сервировки стола для чаепития.

Расстановка посуды и приборов согласно требованиям сервировки.

Виды салфеток, салфеточный этикет. Складывание салфеток: способы, правила, последовательность.

Перечень практических работ, экскурсий, направления проектной деятельности:

Значение пищи в жизни человека

Практическая работа «Составление меню на день»

Профессии. Их значение

Экскурсия в школьную столовую.

Практическая работа «Организация рабочего места».

Практическая работа «Личная гигиена при приготовлении пищи».

Роль кухни в жизни человека

Практическая работа «Техника безопасности при работе на кухне».

Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола. Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни».

Практическая работа «Маркировка разделочных досок».

Практическая работа «Разложи продукты в холодильнике».

Столовая посуда: тарелки, чашка

Практическая работа «Уход за столовой посудой».

Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».

Практическая работа «Мытьё столовой посуды в посудомоечной машине».

Столовые приборы: ложки, вилки, ножи

Практическая работа «Правила мытья столовых приборов».

Продукты, их свойства

Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба».

Практическая работа «Первая помощь при порезах».

Классификация овощей

Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета».

Практическая работа «Первичная обработка свеклы, моркови, картофеля».

Практическая работа «Первичная обработка капусты и лука».

Практическая работа «Простые формы нарезки овощей».

Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты».

Практическая работа «Варка картофеля, моркови, свёклы для винегрета».

Практическая работа «Приготовление винегрета»

Практическая работа «Приготовление салата из капусты»

Значение хлеба в питании человека

Практическая работа «Намазывание кусочков хлеба маслом. Выкладывание на тарелку».

Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром».

Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»

Практическая работа «Приготовление тостов»

Использование яиц в кулинарии

Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую в «мешочек»».

Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи».

Практическая работа «Приготовление омлета натурального».

Напитки в кулинарии

Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике».

Практическая работа «Правила заваривания чая».

Практическая работа «Приготовление какао с молоком».

Правила оформления блюд

Практическая работа «Расстановка столовой посуды».

Практическая работа «Расстановка столовых приборов».

Практическая работа «Складывание салфеток».

Практическая работа «Сервировка чайного стола».

6. Тематическое планирование.

№ п/п	Раздел. Тема.	Ко л-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Электронные учебно-методические материалы	Формы контроля
1.	Значение пищи в жизни человека	10	Экскурсия в кабинеты СБО и домоводства, просмотр презентаций, работа с дидактическим материалом, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение	Презентация «История кулинарии» https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentation/istoriia-proiskhozhdeniia-kulinarii?ysclid=lmcerq2pc1313968060 Презентация «Значение продуктов для организма» https://infourok.ru/pishevaya-cennost-	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

			<p>практической работы, выполнение тестовой работы.</p>	<p>produktov-pitaniya-6688848.html?ysclid=lmcex9c75y147993484 Презентация «Роль питательных веществ для человека» https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-k-uroku-biologhii-9-klass-korri-25.html?ysclid=lmcezwexsi978207865 Презентация «Вода в жизни человека» https://shareslide.ru/detskie-prezentatsii/prezentatsiya-voda-v-organizme-cheloveka?ysclid=lmcf0z4mth7989880 Презентация «Правильное питание» https://kopilkaurokov.ru/corect/presentacii/prezentatsiia_pravilnoe_pitanie_2?ysclid=lmcfr7nv2b406345173 Презентация «Здоровое питание школьника» https://prezentacii.org/download/57540/</p>	
2.	Профессии. Их значение	10	<p>Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, экскурсия.</p>	<p>Презентация «Профессия повар» https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-professiya-povar-5844453.html?ysclid=lmdeixosx8447914811 Презентация «Технологическая карта блюда» https://theslide.ru/tehnologiya/tehnologicheskaya-karta-prigotovleniya-blyuda?ysclid=lmdeo2cb5h14599687 Презентация «Кондитер»</p>	<p>Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, экскурсия.</p>

				https://pedportal.net/doshkolnoe-obrazovanie/okruzhayuschiy-mir/prezentaciya-dlya-detey-6-7-let-quot-professiya-konditer-quot-740753?ysclid=lmdeqyi8xz939802230	
3.	Основы кулинарии	8	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, выполнение тестового задания.	<p>Презентация «Значение кулинарии» https://findslide.org/tehnologiya/574664-klassnyy-chas-magiya-kulinarii-puteshestvie-v?ysclid=lmdf42dkix460547070</p> <p>Презентация «Способы тепловой обработки продуктов» https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentation/priezientatsiia_po_tiemie_sposoby_tieplovoi_obrabotki_produkto.html?ysclid=lmfahufel588830953</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.
4.	Роль кухни в жизни человека	10	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ.	<p>Презентация «Техника безопасности на кухне» https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/84327-tehnika-bezopasnosti-pri-vypolnenii-kulinarnyh-rabot.html?ysclid=lmdfkxnspx164269724</p> <p>Презентация «Правила санитарии и гигиены на кухне» https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html?ysclid=lmdfd7jjqg659952342</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.

				<p>Презентация «Посуда, виды посуды» https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2012/08/16/prezentatsiya-po-teme-posuda-vidy-posudy</p> <p>Презентация «Виды полуфабрикатов» https://eduproj.net/prezentacii/zoom/89199/1</p> <p>Презентация «Холодильник» https://videouroki.net/razrabotki/prieziientatsiia-kholodilnik.html?ysclid=lmdgawnr75664927121</p> <p>Презентация «Виды разделочных досок, назначение» https://www.youtube.com/watch?v=GHv6zDqtZqg</p>	
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	14	<p>Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.</p>	<p>Презентация «Виды посуды, правила ухода» https://videouroki.net/razrabotki/prieziientatsiia-posuda-1.html?ysclid=lmdhf9bv44272630492</p> <p>Презентация «Правила мытья посуды» https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom</p> <p>Презентация «Моющие средства за посудой и уход за посудой» https://infourok.ru/prezentaciya-po-kulinarii-moyushie-sredstva-i-uhod-za-posudoj-10-kl-</p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

				6248290.html?ysclid=lmdh1bokml39060892 Презентация «Изобретение посудомоечной машины» http://www.myshared.ru/slide/806323?ysclid=lmdhuxxwj957296719	
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	10	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, беседе, участие в выполнении практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Сервировка стола» https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/82178-servirovka-stola.html?ysclid=lmdic2eybk368019307 Презентация «Виды кухонных ножей» https://yrok.pф/presentation/30482.html?ysclid=lmdissor7j694311120	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.
7.	Продукты, их свойства	10	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, беседе, участие в выполнении практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Виды продуктов питания» https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-raznoobraziie-produktov-pitaniia.html?ysclid=lmdj1uolss140296105 Презентация «Продукты питания» https://uchitelya.com/okruzhayuschiy-mir/118210-prezentaciya-produkty-pitaniya.html Презентация «Виды овощей, их питательная ценность» https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/09/07/urok-prezentatsiya-po-sbo-ovoshchi-i-frukty-i-ih-polza	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.

				<p>Презентация «Яйца и яичные блюда из них» https://lusana.ru/presentation/25023?ysclid=lmddb69ypi43022764</p> <p>Презентация «Хлеб, виды хлеба» https://multiurok.ru/files/prezentatsiiana-temu-khleb-i-khlebobulochnye-izde.html?ysclid=lmddjjpgzpk552879375</p>	
8.	Классификация овощей	44	<p>Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.</p>	<p>Презентация «Овощи и их происхождение» https://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/dlya-kompleksov-detskii-sad-nachalnaya-shkola/2014/06/16/otkuda-ovoshchi-prishli-v</p> <p>Презентация «Овощные блюда» https://kopilkaurokov.ru/prochee/presentation/bliudaizovoshchiei?ysclid=lmddjw8915j164712021</p> <p>Презентация «Правила нарезки овощей и фруктов» https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov</p> <p>Презентация «Овощи в питании человека» https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-ovoshi-v-pitanii-cheloveka-5-9-kl-5615991.html?ysclid=lmddj5b28dk397262544</p> <p>Презентация «Приготовление салатов из фруктов»</p>	<p>Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.</p>

				https://theslide.ru/uncategorized/prigotovlenie-salatov-iz-fruktovtov?ysclid=lmdk17snvj985791773	
9.	Значение хлеба в питании человека	36	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.	<p>Презентация «Хлеб и его виды» https://multiurok.ru/files/prezentatsiia-na-temu-khleb-i-khlebobulochnye-izde.html?ysclid=lmdkmifgeu678241743</p> <p>Презентация «Приготовление бутербродов» https://multiurok.ru/files/prieziientatsiia-tiekhnologhiia-prighotovlieniia-bu.html?ysclid=lmdkp5lk3r920080789</p> <p>Презентация «Тостер» https://findslide.org/obrazovanie/prezentatsiya-istoriya-tostera?ysclid=lmdku9ze1m251510607</p> <p>Презентация «Приготовление закусочных бутербродов» https://lusana.ru/presentation/37905?ysclid=lmdkym199u688266873</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.
10.	Использование яиц в кулинарии	30	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.	<p>Презентация «Яйца. Блюда из яиц» https://infourok.ru/prezentaciya-poszh-na-temu-blyuda-iz-yaic-5788099.html?ysclid=lmdl4q0ctv679085794</p> <p>Презентация «Приготовление блюд из яиц» https://docs.yandex.ru/docs/view?url=yabrowser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.

[XIUFoewruKTfl2JWiXdEJHUgDYkD
ZHVa_DdBtC2FxN-
IsecywAkPggCJcd-1dVRmLwC59H8-
_kqhsUviE0UvoYr7tpd7W5T0tn0AkH
ymQSApwZvPx -
24t29FLYd5I6LNbPb1XS6XQ%3D%3
D%3Fsign%3DyxOnhGhDyDBOCLNc
hFebgNgnjLXup7zNNHkmZRhxU04%
3D&name=c1488046619.pptx&nosw=1](https://infourok.ru/prezentaciya-sposobi-varki-yaic-1926297.html?ysclid=lmdlaeazws708802053)
Презентация «Способы варки яиц»
[https://infourok.ru/prezentaciya-
sposobi-varki-yaic-
1926297.html?ysclid=lmdlaeazws70880
2053](https://infourok.ru/prezentaciya-sposobi-varki-yaic-1926297.html?ysclid=lmdlaeazws708802053)

Презентация «Жаренные блюда из яиц»
[https://infourok.ru/prezentaciya-
zharennye-blyuda-iz-yaic-
5069949.html?ysclid=lmdle0cjin336340
4187](https://infourok.ru/prezentaciya-zharennye-blyuda-iz-yaic-5069949.html?ysclid=lmdle0cjin3363404187)

Презентация «Завтрак с яйцом пашот»
[https://thepresentation.ru/eda-i-
kulinariya/zavtrak-s-yaytsom-
pashot?ysclid=lmdlio2kf673577454](https://thepresentation.ru/eda-i-kulinariya/zavtrak-s-yaytsom-pashot?ysclid=lmdlio2kf673577454)

Презентация «Холодные блюда из яиц»
[https://myslide.ru/presentation/xolodnye-
blyudaxAiz-
yaic?ysclid=lmdlmbzym1977348965](https://myslide.ru/presentation/xolodnye-blyudaxAiz-yaic?ysclid=lmdlmbzym1977348965)

Презентация «Украшения из яиц»
[https://znanio.ru/media/prezentatsiya_po
teme ukrashenie holodnyh blyud i z](https://znanio.ru/media/prezentatsiya_po teme ukrashenie holodnyh blyud i z)

				akusok_iz_yaits-2087284?ysclid=lmdloduf5e221729703	
11.	Напитки в кулинарии	34	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	<p>Презентация «Холодные и горячие напитки» https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-goryachie-i-holodnie-napitki-3513011.html?ysclid=lmdlvk7ze6288709142</p> <p>Презентация «Электрический чайник» https://myslide.ru/presentation/chajniki?ysclid=lmdm3m73wr324600927</p> <p>Презентация «Заваривание чая» https://nsportal.ru/shkola/korreksionnaya-pedagogika/library/2014/09/28/zavarivanie-chaya</p> <p>Презентация «Сервировка чайного стола» https://uchitelya.com/tehnologiya/108943-prezentaciya-servirovka-stola-k-chayu-i-prigotovlenie-sladkih-ugoscheniy.html</p> <p>Презентация «Приготовление какао» https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-75?ysclid=lmdmbhp08n278319403</p> <p>Презентация «Приготовление КОМПОТОВ» https://znanio.ru/media/prezentatsiya-5-</p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.

				klass-sbo-prigotovlenie-kompota-i-kiselya-2641916?ysclid=lmdmdq18ti295304583 Презентация «Приготовление киселя» https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2020/08/27	
12.	Правила оформления блюд	22	Просмотр презентаций, работа с дидактическим материалом, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Чайная посуда» https://uchitelya.com/tekhnologiya/99773-prezentaciya-chaynyy-stol-5-klass.html Презентация «Сервировка стола» https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2015/03/02/prezentatsiya-servirovka-stola-k-zavtraku-5-klass Презентация «Складывание салфеток» https://infourok.ru/prezentaciya_po_tehnologii_skladyvanie_salfetok_5_klass-388826.htm?ysclid=lmdmw67hhu973992460 Презентация «Холодильник» https://uchitelya.com/tekhnologiya/175677-prezentaciya-holodilnik-5-klass.html	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.

7. Учебно-методический материал.

- Учебниками 5-9 класс не обеспечены.
- Рабочими тетрадями 5-9 класс не обеспечены.
- Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В. «Технология. Поварское дело» 5 класс – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022 г.
- Анфимова Н.А. «Кулинария», Москва, «Экономика» 2008 г.

8. Материально-техническое обеспечение.

- Интерактивная панель d - 65.
- Моноблок «Универсал».
- Принтер hp.
- Бытовые электроприборы кухни.
- Бытовые электроприборы дома
- Кухонная и столовая посуда.
- Инвентарь и приспособления кухни.
- Бытовая мебель.
- Ученическая мебель.
- Комплект таблиц «Кулинария».