



**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](mailto:ski_donetsk@rostobr.ru)

---

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

**ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
по труду (технологии)  
кулинарное дело  
6 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» 6 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 до профессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессии.

### **Задачи:**

- расширять первоначальные до профессиональные 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	6	Труд (технология) кулинарное дело	7 час.	238 час.

#### 4. Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Планируемые результаты освоения учебного предмета по итогам обучения в 6 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 графические планы, распознавание простейших схем, их чтение 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>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;</p> <p>-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. Введение.**

Значение кулинарии в жизни человека.

Личная гигиена при приготовлении пищи.

Правила техники безопасности при выполнении практических работ.

### **2. Значение продуктов в жизни человека.**

Значение овощей, фруктов, зелени, ягод в питании человека.

Витамины. Потребность в витаминах.

Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.

Значение мясных и рыбных продуктов.

Значение супов.

Значение молока и кисломолочных продуктов.

### **3. Продовольственные товары. Продовольственный магазин.**

Продовольственный магазин. Покупка продуктов.

Экскурсия в продовольственный магазин.

### **4. Кухня — место приготовления пищи.**

Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка.

Требования к организации рабочего.

### **5. Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.**

Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря.

Средства ухода за кухонным инвентарем.

### **6. Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.**

Металлическая посуда.

Последовательность мытья посуды.

### **7. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал.**

Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала.

Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала

### **8. Виды зелени.**

Значение зелени в питании. Укроп и петрушка. Переборка зелени.

Использование зелени в кулинарии.

### **9. Свежие и отваренные овощи.**

Определение свежести овощей.

Последовательность и правила обработки овощей для салатов.

Последовательность обработки овощей. Правила и формы нарезки отварных овощей.

Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

### **10. Яйца.**

Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц.

Расчет потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы.

### **11. Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе).**

Закусочные бутерброды (канапе). Варианты приготовления канапе.

Нарезка колбасы и сыра. Применение вилочек и шпажек в канапе. Виды подачи бутербродов (канапе).

### **12. Горячие напитки: кофе, какао.**

История появления кофе, какао на России. Способы приготовления кофе, какао.

Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе. Требования к качеству кофе, какао,

Готовых напитков.

## **Перечень практических работ, экскурсий, направления проектной деятельности:**

### **1. Продовольственные товары. Продовольственный магазин.**

*Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков».*

*Практическая работа «Сроки годности продуктов питания и правила хранения».*

### **2. Кухня — место приготовления пищи.**

*Практические работы «Организация рабочего места».*

*Практическая работа «Проверка умений пользоваться электрической плитой».*

*Практическая работа «Проверка умений пользоваться микроволновой печью».*

*Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни».*

### **3. Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски.**

*Практическая работа «Шинкование овощей».*

*Практическая работа «Нарезка моркови. Знакомство со специальными приспособлениями для нарезки».*

### **4. Кухонная посуда: сковорода, кастрюля.**

*Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды».*

*Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды».*

*Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды».*

### **5. Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода, крахмал.**

*Практическая работа «Основные свойства сахара, соли, пищевой соды, крахмала».*

*Практическая работа «Подготовка к использованию сахара, соли, соды, крахмала».*

### **6. Виды зелени.**

*Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата».*

*Практическая работа «Очистка, мойка и переборка укропа, петрушки, зеленого лука».*

### **7. Свежие и отваренные овощи.**

*Практическая работа «Изготовление овощного салата из капусты и моркови».*

*Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей. Форма соломка и кубики».*

### **8. Яйца.**

*Практическая работа «Варка яиц. Очистка яиц. Способы подачи отварных яиц».*

### **9. Бутерброды. Виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе).**

*Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой, сыром».*

*Практическая работа «Приготовлен канапе. Выкладывание на тарелку».*

### **10. Горячие напитки: кофе, какао.**

*Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе».*

## 6. Тематическое планирование.

№ п/п	Раздел. Тема	Ко л-во часов	Основные виды деятельности обучающихся	Электронные учебно-методические материалы	Формы контроля
1.	Введение.	2	Экскурсия в кабинеты ОСЖ и домоводства, просмотр презентации, работа с дидактическим материалом, участие в беседе.	<p>Презентация «Личная гигиена при работе на кухне»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-pravila-sanitarii-gigieny-i-bezopasnosti-truda-na-kuhne-5-klass-5762914.html</a></p> <p>Презентация «История кулинарии»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-istoriya-razvitiya-kulinarii-5320586.html">https://infourok.ru/prezentaciya-istoriya-razvitiya-kulinarii-5320586.html</a></p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа.
2.	Значение продуктов в жизни человека	19	Просмотр презентаций, работа с дидактическим материалом, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение тестовой работы.	<p>Презентация «Значение продуктов для организма»  <a href="https://infourok.ru/pishevaya-cennost-produktov-pitaniya-6688848.html?ysclid=lmcex9c75y147993484">https://infourok.ru/pishevaya-cennost-produktov-pitaniya-6688848.html?ysclid=lmcex9c75y147993484</a></p> <p>Презентация «Чем полезны фрукты и овощи»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chem-polezny-frukty-i-ovoshi-4980215.html?ysclid=lzwidgdiey943053288">https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-chem-polezny-frukty-i-ovoshi-4980215.html?ysclid=lzwidgdiey943053288</a></p> <p>Презентация «Витамины и их значение для организма человека»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-uroka-">https://infourok.ru/prezentaciya-uroka-</a></p>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

[po-biologii-vitamini-i-ih-znachenie-dlya-organizma-cheloveka-klass-880084.html?ysclid=lzwijc478629549590](https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-k-uroku-biologhii-9-klass-korri-25.html?ysclid=lmcezwcxsi978207865)

Презентация «Роль питательных веществ для человека»

<https://multiurok.ru/files/priezientatsiia-k-uroku-biologhii-9-klass-korri-25.html?ysclid=lmcezwcxsi978207865>

Презентация «Правильное питание»

[https://kopilkaurokov.ru/corect/presentation/prezentatsiia\\_pravilnoe\\_pitanie\\_2?ysclid=lmcfr7nv2b406345173](https://kopilkaurokov.ru/corect/presentation/prezentatsiia_pravilnoe_pitanie_2?ysclid=lmcfr7nv2b406345173)

Презентация «Крупы и макаронные изделия»

<https://infourok.ru/prezentaciya-krupi-i-makaronnie-izdeliya-2021878.html?ysclid=lzwincsvnb885033273>

Презентация «Мясо в питании человека»

<https://ppt-online.org/1127068?ysclid=lzwirhu761610301285>

Презентация «Рыба в питании человека»

<https://uchitelya.com/tehnologiya/178398-prezentaciya-k-uroku-tehnologii-ryba-v-pitanii-cheloveka-5-klass.html>

Презентация «Еще раз о пользе молока»

<https://uchitelya.com/nachalnaya-shkola/114565-prezentaciya-esche-raz->

				<a href="https://o-polze-moloka-3-4-klass.html">o-polze-moloka-3-4-klass.html</a> Презентация «Здоровое питание школьника» <a href="https://prezentacii.org/download/57540/">https://prezentacii.org/download/57540/</a>	
3.	Продовольственные товары. Продовольственный магазин.	14	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, экскурсия.	Презентация «Продовольственный магазин» <a href="https://ppt-online.org/1184729?ysclid=lzwwj52s78h498238518">https://ppt-online.org/1184729?ysclid=lzwwj52s78h498238518</a> Презентация «Покупка продуктов» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-pravila-pokupki-produktov-v-magazinah-7126063.html?ysclid=lzwwj6sn35y942010896">https://infourok.ru/prezentaciya-pravila-pokupki-produktov-v-magazinah-7126063.html?ysclid=lzwwj6sn35y942010896</a>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, экскурсия.
4.	Кухня – место приготовления пищи	21	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практической работы, выполнение тестового задания.	Презентация «Техника безопасности на кухне» <a href="https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/84327-tehnika-bezopasnosti-pri-vypolnenii-kulinaryh-rabot.html?ysclid=lmdfknsp164269724">https://prezentacii.org/prezentacii/prezentacii-po-tehnologiyam/84327-tehnika-bezopasnosti-pri-vypolnenii-kulinaryh-rabot.html?ysclid=lmdfknsp164269724</a> Презентация «Бытовые электроприборы на кухне» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-bitovie-elektropribori-na-kuhne-klass-1169100.html?ysclid=lzwwjerqgcs140921427">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-bitovie-elektropribori-na-kuhne-klass-1169100.html?ysclid=lzwwjerqgcs140921427</a> Презентация «Холодильник» <a href="https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-kholodil-">https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-kholodil-</a>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.

				<a href="http://nik.html?ysclid=lm dgawnr75664927121">nik.html?ysclid=lm dgawnr75664927121</a>	
5.	Кухонный инвентарь: шинковка, разделочные доски	28	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ.	Презентация «Посуда, виды посуды» <a href="https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2012/08/16/prezentatsiya-po-teme-posuda-vidy-posudy">https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2012/08/16/prezentatsiya-po-teme-posuda-vidy-posudy</a> Презентация «Виды разделочных досок, назначение» <a href="https://www.youtube.com/watch?v=GHv6zDqtZqg">https://www.youtube.com/watch?v=GHv6zDqtZqg</a>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.
6.	Кухонная посуда: сковорода, кастрюля	16	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, работа с новыми словами, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Виды посуды, правила ухода» <a href="https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-posuda-1.html?ysclid=lm dhf9bv44272630492">https://videouroki.net/razrabotki/priezi-ntatsiia-posuda-1.html?ysclid=lm dhf9bv44272630492</a> Презентация «Правила мытья посуды» <a href="https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom">https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2022/12/27/pravila-mytya-posudy-ruchnym-sposobom</a> Презентация «Моющие средства за посудой и уход за посудой» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-pokulinarii-moyushie-sredstva-i-uhod-zaposudoj-10-kl-6248290.html?ysclid=lm dhlbokml39060892">https://infourok.ru/prezentaciya-pokulinarii-moyushie-sredstva-i-uhod-zaposudoj-10-kl-6248290.html?ysclid=lm dhlbokml39060892</a>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.
7.	Знакомство с продуктами и материалами используемыми в поварском деле: сахар, соль, пищевая сода,	14	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ,	Презентация «Основные свойства сахара» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-poszh-na-temu-sahar-i-ego-svoystva-6497340.html?ysclid=lz wk6uewtp2386">https://infourok.ru/prezentaciya-poszh-na-temu-sahar-i-ego-svoystva-6497340.html?ysclid=lz wk6uewtp2386</a>	Собеседование, устный опрос, практическая работа, тест.

	крахмал		выполнение тестовой работы.	84964 Презентация «Добыча соли и ее применение» <a href="https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruMI97CFuy-zytLxVhkqj9t8PURfgsYRLLZIDH9_Ov-jagsHMxh2ilmRhOUdemYJoF7pkMW WfYZXTQu1nag8V7Mpt565qp5WmV5Ix1sWcE95ouegCrWgLaPXAJB-6HfskWg%3D%3D%3Fsign%3Dz9Xx WGGQaEKRFESw7ePPSIPVX_rx34 XDC7_8VD2XNI%3D&amp;name=dobycha_soli_ee_primenenie_-_kopiya.pptx&amp;nosw=1">https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruMI97CFuy-zytLxVhkqj9t8PURfgsYRLLZIDH9_Ov-jagsHMxh2ilmRhOUdemYJoF7pkMW WfYZXTQu1nag8V7Mpt565qp5WmV5Ix1sWcE95ouegCrWgLaPXAJB-6HfskWg%3D%3D%3Fsign%3Dz9Xx WGGQaEKRFESw7ePPSIPVX_rx34 XDC7_8VD2XNI%3D&amp;name=dobycha_soli_ee_primenenie_-_kopiya.pptx&amp;nosw=1</a>	
8.	Виды зелени	15	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ, выполнение тестовой работы.	Презентация «Виды овощей, их питательная ценность» <a href="https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/09/07/urok-prezentatsiya-po-sbo-ovoshchi-i-frukty-i-ih-polza">https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2015/09/07/urok-prezentatsiya-po-sbo-ovoshchi-i-frukty-i-ih-polza</a> Презентация «Виды зелени» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-vidi-zelelnih-ovoschnih-rasteniy-2318948.html?ysclid=lzwiki62gk831200557">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-vidi-zelelnih-ovoschnih-rasteniy-2318948.html?ysclid=lzwiki62gk831200557</a> Презентация «Зеленые овощи» <a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya_zelelnye_ovoschi_salat_i_listovaya_gorchitsa-54911">https://znanio.ru/media/prezentatsiya_zelelnye_ovoschi_salat_i_listovaya_gorchitsa-54911</a>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.
9.	Свежие и отварные овощи	35	Просмотр презентаций, работа с учебным	Презентация «Правила нарезки овощей и фруктов»	Собеседование, устный опрос,

			<p>пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.</p>	<p><a href="https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov">https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov</a> Презентация «Овощи в питании человека»</p> <p><a href="https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-ovoshi-v-pitanii-cheloveka-5-9-kl-5615991.html?ysclid=1mdj5b28dk397262544">https://infourok.ru/prezentaciya-k-uroku-sbo-ovoshi-v-pitanii-cheloveka-5-9-kl-5615991.html?ysclid=1mdj5b28dk397262544</a> Презентация «Правила нарезки овощей и фруктов»</p> <p><a href="https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov">https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2022/12/12/prezentatsiya-pravila-narezki-ovoshchey-i-fruktov</a> Презентация «Приготовление салатов из сырых овощей»</p> <p><a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologiiiprigotovlenie-salатов-iz-sirih-ovoschey-3601927.html?ysclid=m0b9ble7xl764692198">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologiiiprigotovlenie-salатов-iz-sirih-ovoschey-3601927.html?ysclid=m0b9ble7xl764692198</a> Презентация «Правила работы ножом»</p> <p><a href="https://урок.рф/presentation/30482.html?ysclid=lzwlclugr0695070089">https://урок.рф/presentation/30482.html?ysclid=lzwlclugr0695070089</a></p>	<p>письменный опрос, практическая работа.</p>
10.	Яйца	23	<p>Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.</p>	<p>Презентация «Яйца. Блюда из яиц» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-oszh-na-temu-blyuda-iz-yaic-5788099.html?ysclid=1mdl4q0ctv679085794">https://infourok.ru/prezentaciya-po-oszh-na-temu-blyuda-iz-yaic-5788099.html?ysclid=1mdl4q0ctv679085794</a> Презентация «Приготовление блюд из яиц»</p>	<p>Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.</p>

				<a href="https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruKTfl2JWiXdEJHUgDYkD ZHV_a_DdBtC2FxN-IsecywAkPggCJcd-1dVRmLwC59H8-_kqhsUviE0UvoYr7tpd7W5T0tn0AkH ymQSApwZvPx_-24t29FLYd5I6LNbPb1XS6XQ%3D%3D%3Fsign%3DyxOnhGhDyDBOCLNc hFebgNgnjLXup7zNNHkmZRhxU04%3D&amp;name=c1488046619.pptx&amp;nosw=1">https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJR XIUFoewruKTfl2JWiXdEJHUgDYkD ZHV_a_DdBtC2FxN-IsecywAkPggCJcd-1dVRmLwC59H8-_kqhsUviE0UvoYr7tpd7W5T0tn0AkH ymQSApwZvPx_-24t29FLYd5I6LNbPb1XS6XQ%3D%3D%3Fsign%3DyxOnhGhDyDBOCLNc hFebgNgnjLXup7zNNHkmZRhxU04%3D&amp;name=c1488046619.pptx&amp;nosw=1</a> Презентация «Жаренные блюда из яиц» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-zharennye-blyuda-iz-yaic-5069949.html?ysclid=lmdle0cjin3363404187">https://infourok.ru/prezentaciya-zharennye-blyuda-iz-yaic-5069949.html?ysclid=lmdle0cjin3363404187</a>	
11.	Бутерброды. Виды бутербродов. Закусочные бутерброды (канапе)	28	Просмотр презентаций, работа с учебным пособием, участие в беседе, выполнение практических работ.	Презентация «Бутерброды» <a href="https://znanio.ru/media/prezentatsiya-5-klass-sbo-buterbrody-2641491">https://znanio.ru/media/prezentatsiya-5-klass-sbo-buterbrody-2641491</a> Презентация «Закусочные бутерброды» <a href="https://easyen.ru/load/tekhnologija/5_klass/prezentacija_prigotovlenie_zakusoc_hnykh_buterbrodov/222-1-0-68328">https://easyen.ru/load/tekhnologija/5_klass/prezentacija_prigotovlenie_zakusoc_hnykh_buterbrodov/222-1-0-68328</a> Презентация «Приготовление бутербродов» <a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/85768-prezentaciya-prigotovlenie-buterbrodov.html</a> Презентация «Пушка – канапушка» <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-povar-">https://infourok.ru/prezentaciya-povar-</a>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа.

				<a href="http://konditer-zakuski-kanape-4569374.html?ysclid=lzwlrgtdz3602700454">konditer-zakuski-kanape-4569374.html?ysclid=lzwlrgtdz3602700454</a>	
12.	Горячие напитки: кофе, какао	21	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»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-goryachie-i-holodnie-napitki-3513011.html?ysclid=lmdlvk7ze6288709142">https://infourok.ru/prezentaciya-po-tehnologii-na-temu-goryachie-i-holodnie-napitki-3513011.html?ysclid=lmdlvk7ze6288709142</a></p> <p>Презентация «Электрический чайник»  <a href="https://myslide.ru/presentation/chajniki?ysclid=lmdm3m73wr324600927">https://myslide.ru/presentation/chajniki?ysclid=lmdm3m73wr324600927</a></p> <p>Презентация «Приготовление кофе»  <a href="https://infourok.ru/prezentaciya-kofe-tehnologiya-klass-2415573.html?ysclid=lzwm18d5ih71611338">https://infourok.ru/prezentaciya-kofe-tehnologiya-klass-2415573.html?ysclid=lzwm18d5ih71611338</a></p> <p>Презентация «Приготовление какао»  <a href="https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-75?ysclid=lmdmbhp08n278319403">https://shareslide.ru/tehnologiya/prezentatsiya-po-tehnologii-na-temu-tehnologiya-75?ysclid=lmdmbhp08n278319403</a></p> <p>Презентация «Чайная посуда»  <a href="https://uchitelya.com/tehnologiya/99773-prezentaciya-chaynyy-stol-5-klass.html">https://uchitelya.com/tehnologiya/99773-prezentaciya-chaynyy-stol-5-klass.html</a></p>	Собеседование, устный опрос, письменный опрос, практическая работа, тест.
13.	Обобщение	2	Выполнение практических работ, участие в беседе, выполнение тестовой работы.		Собеседование, устный опрос, 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.
- Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. «Кулинария», Москва, «Экономика» 1987.

## **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».