

Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми  
«Специальная (коррекционная) школа-интернат №1» г.Емва

Согласовано МО учителей

Протокол № \_\_ от «\_»\_\_\_\_\_2025  
Н. В. Сырчина

Утверждаю:

И.о.директора ГОУ РК «С(К)ШИ г.Емва  
\_\_\_\_\_ А. И. Ярапова

|                                          |                                                                                                            |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ярапова<br/>Ангелина<br/>Ивановна</b> | Подписано<br>цифровой<br>подписью: Ярапова<br>Ангелина<br>Ивановна<br>Дата: 2025.03.07<br>09:03:18 +03'00' |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Адаптированная рабочая программа**  
**учебного предмета**  
**Труд (технология)**  
**Основы поварского дела**  
Вариант 1

Срок реализации: 5 лет

г.Емва

## **1. Пояснительная записка**

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>) и адресована обучающимся с нарушением интеллекта с учетом реализации особых образовательных потребностей.

Данная программа реализуется в рамках федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», направленного на поддержку образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в целях формирования социальных компетенций у детей с ОВЗ и инвалидностью.

Цель реализации адаптированной основной образовательной программы:

Создание условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся, обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта.

Коррекционные задачи направлены на:

коррекцию и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекцию и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекцию и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;

организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;

развитие здоровьесберегающей предметно-пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;

организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;

воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;

воспитание трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;

воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;

воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

## **2. Описание места учебного предмета**

Согласно учебному плану образовательного учреждения всего на изучение предмета «Основы поварского дела» выделяется в 7-9 классах 68 часов (2 часа в неделю, 34 учебные недели).

Срок реализации настоящей программы три года. Занятия проводятся в форме урока (40 минут)

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

#### **Требования к уровню подготовки обучающихся.**

##### **Регулятивные БУД:**

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

##### **Коммуникативные БУД:**

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

##### **Познавательные БУД:**

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

### **4. Личностные и предметные планируемые результаты**

#### **освоения учебного предмета**

##### **1 Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Труд (технология)»**

###### **Личностные результаты:**

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

– учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;

– формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации.

### **Предметные результаты:**

#### **7 класс**

##### Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;

##### Достаточный уровень:

- знать технологию приготовления различных супов, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, ножом, теркой.
- уметь: готовить различные супы и подавать их на стол.
- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине;
- работать по технологической карте;
- уметь самостоятельно выбирать и различать продукты животного и растительного происхождения

#### **8 класс**

##### Минимальный уровень

- знать инструменты и приспособления для приготовления макаронных изделий, разновидность макарон, способы варки.
- знать названия круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп.
- знать основные продукты питания, понятие витамины, углеводы, гигиену питания
- уметь выполнять первичную обработку овощей и фруктов
- знать основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом

##### Достаточный уровень

- знать основные продукты питания
- знать что такое первичная обработка овощей, способы первичной обработки овощей: картофеля, моркови, свеклы, лука, правила техники безопасности при обработке овощей.
- уметь определять, называть овощи, относить их к определенным группам.
- знать способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей.
- уметь готовить каши из круп
- уметь пользуясь технологической картой готовить блюда из макарон
- уметь сварить яйцо вкрутую, всмятку, приготовить омлет, салат.

#### **9 класс**

##### Минимальный уровень:

- знать санитарно-гигиенические требования, правила безопасности труда. организацию рабочего места, значение овощей и фруктов в питании человека.
- выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой.
- знать классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста; правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.

-знать значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании; виды теста, сырье для его приготовления; способы приготовления и использования различных видов теста.

Достаточный уровень:

-знать санитарно-гигиенические требования к состоянию помещений, посуды, инвентаря; санитарные требования к рабочему месту; различные виды нарезки овощей: дольками, соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками

-уметь нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками, морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками, свёклу- соломкой, кубиками, ломтиками, капусту- соломкой, шашками, крошкой, лук- кольцами, полукольцами, кубиками.

-знать технологию приготовления молочных супов, технологию приготовления кваса, овощной окрошки, правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой.

-уметь: готовить молочный суп

-уметь выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста для блинчиков, домашней лапши, оладий, песочного печенья, выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста.

-уметь приготовить тесто; испечь пирожки и пироги с картофелем, ватрушки с творогом, повидлом.

– уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;

– знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;

– осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

– использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды.

## **5.Общая характеристика учебного предмета**

### Цель изучения учебного предмета «Труд (технология)»

формирование у обучающихся необходимого объема профессиональных знаний, выработка общетрудовых умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовка обучающихся к профессиям обслуживающего труда. Одной из основных задач является социальная адаптация и интеграция обучающихся, практическая подготовка их к самостоятельной жизни и труду

Целью программы является: практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, к их включению в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

### Задачи:

1.Воспитание положительного отношения к труду.

2.Овладение обучающимися умениями и навыками, достаточными для самостоятельного поиска работы и трудоустройства.

3.Развитие коммуникативной функции речи как непереносимое условие социальной адаптации.

4.Формирование личностных качеств: трудолюбия, аккуратности, терпения, усидчивости.

5.Коррекция недостатков психофизического развития (психических функций и познавательной деятельности).

6.Расширение кругозора детей о значении питания в жизни человека.

7.Формирование знаний о разнообразии пищи, ее свойствах, о необходимости пищи, о культуре питания.

8.Умение приготовить блюдо, эстетически оформить.

Наряду с этими задачами на уроках решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся. Коррекционная работа выражается в формировании умений: ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы); предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую

последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, отчитываться о проделанной работе); контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

**Новизна** программы заключается в учёте традиций питания. Преимущество данного модуля заключается в том, что его материал носит практико-ориентированный характер, актуален для обучающихся. Всё, что они узнают и чему учатся на занятиях, они могут применить дома и в гостях уже сегодня. Содержание программы, а также используемые формы и методы ее реализации носят игровой характер, что наиболее соответствует возрастным особенностям детей, обеспечивает условия для активного включения их в процесс обучения и стимулирует активное присвоение предъявляемых ценностных нормативов и навыков. Задания, предлагаемые в рабочей тетради, также ориентированы на творческую работу самостоятельную или в коллективе.

Адаптированная основная образовательная программа знакомит с работой повара, приготовлением разных блюд. Занятия предусматривают повышение общего развития обучающихся, формирование у них знаний, умений и навыков, способствующих социальной адаптации.

В практической деятельности развивается речь обучающихся. Программа направлена на привития детям уважения к труду взрослых, их старших товарищей и сверстников.

Обязательным при обучении поварскому делу является изучение и соблюдение правил безопасности работы и гигиены труда при работе на всех рабочих местах, при проведении практических работ.

При обучении по данной программе следует использовать специфические для коррекционной школы методы: опираться на наглядные примеры, включать в подготовительную деятельность предметные действия, проговаривание вслух, работать с демонстрационными технологическими картами, дидактическими играми. Особое внимание уделяется повторению учебного материала.

Программа предусматривает дифференцированный подход к обучению.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый обучающийся независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Для проведения практических работ обучающиеся классов разделены на подгруппы.

Уроки тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения, СБО. Уроки проводятся в специализированном оснащенном кабинете, в котором отведено место для групповой работы с классом и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных учебным предметом.

Обучающиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Знакомство обучающихся с историческими, культурными, хозяйственными традициями Республики Коми, а также особенностями ее современного развития и учёт социально-экономических ситуаций и перспектив способствует формированию у каждого воспитанника технологических и культурологических компетенций, духовных и нравственных традиций. Это, безусловно, способствует становлению личности, небезразличной к судьбе своей малой Родины, уважающей ценности и культуру народов, проживающих на территории Республики Коми.

В адаптированную рабочую программу для 7- 9 классов включены уроки по теме: «Особенности национальной кухни Коми края».

Обучающиеся узнают о кулинарных брендах Республики Коми : шаньгах, чери няне, морсе, иван-чае.

## **6.Содержание учебного предмета «Труд (технология)»**

### **Введение.**

Введение в профессию, общие сведения о профессии. Общие сведения о физиологии питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

#### **Холодные блюда.**

Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок, бутербродов. Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Блюда из яиц.**

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения. Определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовления блюд. Варка яиц Жареные и запеченные блюда из яиц. Приготовление, оформление и подача к столу.

**Молоко и молочные продукты.** О полезных свойствах молока правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов. Готовить каши на молоке.

#### **Первые блюда.**

Технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения. Практика: приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом. Требования к качеству супов. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Вторые блюда из круп.**

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы. Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса. Подготовка круп к варке Каши. Блюда из каш. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Вторые блюда из овощей.**

Блюда и гарниры из картофеля, овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Приготавливать блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Напитки**

Технологический процесс приготовления и отпуска горячих и холодных напитков. Определять качество поступившего сырья, приготавливать горячие и холодные напитки с соблюдением технологического процесса. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Изделия из теста**

Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из него Приготавливать дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление, оформление и подача к столу.

#### **Итоговые занятия.**

Обобщение изученного материала.

## **7. Тематический план учебного предмета**

### **7 класс**

| <b>№ п/п</b> | <b>Название темы</b> | <b>Количество часов</b> | <b>Практические занятия</b> |
|--------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1.           | Введение в предмет   | 18                      |                             |
| 2.           | Блюда из хлеба       | 14                      | 6                           |
| 3.           | Сладкие напитки      | 8                       | 4                           |

|    |                                         |    |    |
|----|-----------------------------------------|----|----|
| 4. | Механическая кулинарная обработка сырья | 12 | 6  |
| 5. | Тепловая кулинарная обработка продуктов | 8  |    |
| 6. | Первые блюда                            | 8  | 3  |
|    | Всего:                                  | 68 | 19 |

#### 8 класс

| № п/п | Название темы                                                | Количество часов | Практические занятия |
|-------|--------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| 1.    | Использование электрооборудования и электроприборов на кухне | 18               |                      |
| 2.    | Блюда из круп и макаронных изделий.                          | 14               | 6                    |
| 3.    | Овощные блюда и гарниры.                                     | 28               | 11                   |
| 4.    | Блюда из яиц.                                                | 8                | 3                    |
|       | Всего:                                                       | 68               | 20                   |

#### 9 класс

| № п/п | Название темы                              | Количество часов | Практические занятия |
|-------|--------------------------------------------|------------------|----------------------|
| 1.    | Исторические традиции русской и коми кухни | 6                |                      |
| 2.    | Кухня и ее оборудование                    | 12               |                      |
| 3.    | Блюда молока                               | 14               | 6                    |
| 4.    | Холодные блюда и закуски                   | 12               | 5                    |
| 5.    | Блюда из творога                           | 8                | 3                    |
| 6.    | Изделия из теста                           | 16               | 6                    |
|       | Всего:                                     | 68               | 20                   |

**8.Календарно – тематическое планирование  
7 класс**

| №п<br>/п          | Наименование темы                                                                     | Количество часов |                       |                      |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
|                   |                                                                                       | Всего            | Теоретические занятия | Практические занятия |
| <b>1 четверть</b> |                                                                                       |                  |                       |                      |
| 1-2               | Вводное занятие<br>Вводное занятие по теме                                            | 2                | 2                     |                      |
| 3-4               | Профессия – повар.<br>Личная гигиена работников общественного питания                 | 2                | 2                     |                      |
| 5-6               | Рабочая одежда повара<br>Требования к рабочей одежде                                  | 2                | 2                     |                      |
| 7-8               | Организация рабочего места повара.<br>Основные помещения                              | 2                | 2                     |                      |
| 9-10              | Биологическое значение пищи<br>Химический состав пищи                                 | 2                | 2                     |                      |
| 11-12             | Основы рационального питания.<br>Основы рационального питания для детей               | 2                | 2                     |                      |
| 13-14             | Правила хранения продуктов. Сохранение витаминов.                                     | 2                | 2                     |                      |
| 15-16             | Пища и ее предназначение в жизни человека.<br>Культура питания                        | 2                | 2                     |                      |
| 17-18             | Правила поведения и техника безопасности в кабинете.<br>Виды травм. Инструктаж по ТБ. | 2                | 2                     |                      |
|                   | Всего                                                                                 | 18               | 18                    |                      |
| <b>2 четверть</b> |                                                                                       |                  |                       |                      |
| 19-20             | Блюда из хлеба.<br>Рецепты.                                                           | 2                | 2                     |                      |
| 21-22             | Обработка черствого хлеба.<br>Рецепты с хлеба                                         | 2                | 1                     | 1                    |
| 23-24             | Сухарики.<br>Технология приготовления сухариков                                       | 2                | 1                     | 1                    |
| 25-26             | Бутерброды открытые.<br>Приготовление бутербродов.                                    | 2                | 1                     | 1                    |
| 27-28             | Бутерброды закрытые<br>Приготовление.                                                 | 2                | 1                     | 1                    |
| 29-30             | Тосты.<br>Приготовление тостов                                                        | 2                | 1                     | 1                    |
| 31-32             | Гренки.<br>Технология приготовления гренков                                           | 2                | 1                     | 1                    |
|                   | Всего                                                                                 | 14               | 8                     | 6                    |
| <b>3 четверть</b> |                                                                                       |                  |                       |                      |
| 33-34             | Сладкие напитки.<br>Чай.                                                              | 2                | 1                     | 1                    |
| 35-36             | Компот из свежих ягод.<br>Технология приготовления компота                            | 2                | 1                     | 1                    |
| 37-               | Сухофрукты.                                                                           | 2                | 1                     | 1                    |

|       |                                                                              |    |    |    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 38    | Технология приготовления компота из сухофруктов                              |    |    |    |
| 39-40 | Кисель.<br>Технология приготовления киселя                                   | 2  | 1  | 1  |
| 41-42 | Обработка овощей.<br>Схема технологического процесса обработки овощей.       | 2  | 1  | 1  |
| 43-44 | Особенности обработки клубнеплодов.<br>Нарезка,<br>кулинарное использование. | 2  | 1  | 1  |
| 45-46 | Особенности обработки корнеплодов.<br>Нарезка,<br>кулинарное использование.  | 2  | 1  | 1  |
| 47-48 | Особенности обработки капустных.<br>Нарезка, использование.                  | 2  | 1  | 1  |
| 49-50 | Особенности обработки луковых.<br>Нарезка и<br>кулинарное использование.     | 2  | 1  | 1  |
| 51-52 | Особенности обработки томатных.<br>Нарезка, использование в кулинарии        | 2  | 1  | 1  |
|       | Всего                                                                        | 20 | 10 | 10 |
|       | <b>4 четверть</b>                                                            |    |    |    |
| 53-54 | Тепловая кулинарная обработка.<br>Основные виды.                             | 2  | 2  |    |
| 55-56 | Первые блюда.<br>Классификация первых блюд                                   | 2  | 2  |    |
| 57-58 | Виды бульонов.<br>Правила варки                                              | 2  | 2  |    |
| 59-60 | Заправочные супы.<br>Технология приготовления                                | 2  | 2  |    |
| 61-62 | Суп картофельный.<br>Технология приготовления супа.                          | 2  | 1  | 1  |
| 63-64 | Щи из свежей капусты.<br>Технология приготовления щей.                       | 2  | 1  | 1  |
| 65-66 | Суп -пюре.<br>Технология приготовления супа-пюре.                            | 2  | 1  | 1  |
| 67-68 | Рецепты приготовления супов.<br>Рецепты.                                     | 2  | 2  |    |
|       | Всего                                                                        | 16 | 13 | 3  |

#### 8 класс

| №п /п | Наименование темы                                                                                   | Количество часов |                       |                      |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
|       |                                                                                                     | Всего            | Теоретические занятия | Практические занятия |
|       | <b>1 четверть</b>                                                                                   |                  |                       |                      |
| 1-2   | Вводное занятие<br>Вводное занятие по теме                                                          | 2                | 2                     |                      |
| 3-4   | Основные виды кухонного электрооборудования.<br>Техника безопасности при работе с электроприборами. | 2                | 2                     |                      |
| 5-6   | История изобретения электроприборов.<br>Основное назначение электроприборов                         | 2                | 2                     |                      |

|       |                                                                             |    |    |   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| 7-8   | Миксер кухонный.<br>Мультиварка.                                            | 2  | 2  |   |
| 9-10  | Электрический духовой шкаф<br>Микроволновая печь.                           | 2  | 2  |   |
| 11-12 | Электронножеточка.<br>Тостер.                                               | 2  | 2  |   |
| 13-14 | Электрическая соковыжималка.<br>Кухонный комбайн.                           | 2  | 2  |   |
| 15-16 | Холодильник.<br>Плита кухонная, индукционная.                               | 2  | 2  |   |
| 17-18 | Посудомоечная машина.<br>Экскурсия в школьную кухню.                        | 2  | 2  |   |
|       | Всего                                                                       | 18 | 18 |   |
|       | <b>2 четверть</b>                                                           |    |    |   |
| 19-20 | Виды круп и макаронных изделий.<br>Рецепты.                                 | 2  | 2  |   |
| 21-22 | Каша ячневая.<br>Технология приготовления                                   | 2  | 1  | 1 |
| 23-24 | Каша гречневая.<br>Технология приготовления                                 | 2  | 1  | 1 |
| 25-26 | Каша рисовая.<br>Технология приготовления                                   | 2  | 1  | 1 |
| 27-28 | Каша пшенная.<br>Технология приготовления                                   | 2  | 1  | 1 |
| 29-30 | Макаронные изделия отварные с<br>маслом<br>Технология приготовления макарон | 2  | 1  | 1 |
| 31-32 | Макаронные изделия отварные с<br>сыром<br>Технология приготовления макарон  | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                                       | 14 | 8  | 6 |
|       | <b>3 четверть</b>                                                           |    |    |   |
| 33-34 | Овощные блюда.<br>Классификация и их характеристика                         | 2  | 2  |   |
| 35-36 | Блюда из отварных овощей.<br>Рецепты                                        | 2  | 2  |   |
| 37-38 | Картофельного пюре.<br>Технология приготовления                             | 2  | 1  | 1 |
| 39-40 | Салат «Винегрет»<br>Технология приготовления салата                         | 2  | 1  | 1 |
| 41-42 | Салат «Нежность»<br>Технология приготовления                                | 2  | 1  | 1 |
| 43-44 | Блюда из жареных овощей.<br>Рецепты блюд.                                   | 2  | 1  | 1 |
| 45-46 | Картофель жареный.<br>Технология приготовления картофеля                    | 2  | 1  | 1 |
| 47-48 | Драники из картошки.<br>Технология приготовления драников                   | 2  | 1  | 1 |
| 49-50 | Картофельные зразы.<br>Технология приготовления зраз.                       | 2  | 1  | 1 |
| 51-52 | Котлеты из капусты.<br>Технология приготовления котлет.                     | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                                       | 20 | 12 | 8 |
|       | <b>4 четверть</b>                                                           |    |    |   |

|       |                                                                |    |    |   |
|-------|----------------------------------------------------------------|----|----|---|
| 53-54 | Блюда из тушеных овощей.<br>Рецепты.                           | 2  | 2  |   |
| 55-56 | Картофель тушеный.<br>Технология приготовления картофеля       | 2  | 1  | 1 |
| 57-58 | Рагу из овощей.<br>Технология приготовления рагу.              | 2  | 1  | 1 |
| 59-60 | Запеканка из картофеля.<br>Технология приготовления запеканки. | 2  | 1  | 1 |
| 61-62 | Блюда из яиц.<br>Рецепты блюд.                                 | 2  | 2  |   |
| 63-64 | Омлет натуральный.<br>Технология приготовления омлета          | 2  | 1  | 1 |
| 65-66 | Яйца «в мешочек» на гренках.<br>Технология приготовления       | 2  | 1  | 1 |
| 67-68 | Омлет фаршированный.<br>Технология приготовления.              | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                          | 16 | 10 | 6 |

### 9 класс

| №<br>п/п          | Наименование темы                                                                 | Количество часов |                       |                      |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
|                   |                                                                                   | Всего            | Теоретические занятия | Практические занятия |
| <b>1 четверть</b> |                                                                                   |                  |                       |                      |
| 1-2               | Лучшие традиции русской кухни.<br>Особенности.                                    | 2                | 2                     |                      |
| 3-4               | История коми кухни.<br>Обычай. Традиции.                                          | 2                | 2                     |                      |
| 5-6               | Рецепты коми кухни.<br>Разнообразие блюд.                                         | 2                | 2                     |                      |
| 7-8               | Вводный инструктаж по охране труда.<br>Правила санитарии и гигиены.               | 2                | 2                     |                      |
| 9-10              | Кухонная, столовая посуда,<br>приборы– назначение.<br>Кухонный инвентарь          | 2                | 2                     |                      |
| 11-12             | Средства по уходу за посудой.<br>Техника безопасности                             | 2                | 2                     |                      |
| 13-14             | Правила сервировки стола к завтраку, ужину.<br>Сервировка стола к обеду.          | 2                | 2                     |                      |
| 15-16             | Творческий проект « Украшение<br>стола салфетками»<br>Украшение стола салфетками. | 2                | 2                     |                      |
| 17-18             | Праздничный стол.<br>Сервировка праздничного стола                                | 2                | 2                     |                      |
|                   | Всего                                                                             | 18               | 18                    |                      |
| <b>2 четверть</b> |                                                                                   |                  |                       |                      |
| 19-20             | Молоко.<br>Разновидности блюд из молока                                           | 2                | 2                     |                      |
| 21-22             | Какао.<br>Технология приготовления какао                                          | 2                | 1                     | 1                    |
| 23-               | Суп молочный с макаронами.                                                        | 2                | 1                     | 1                    |

|       |                                                                               |    |    |   |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|
| 24    | Технология приготовления супа.                                                |    |    |   |
| 25-26 | Манная каша на молоке.<br>Технология приготовления каши                       | 2  | 1  | 1 |
| 27-28 | Рисовая каша на молоке.<br>Технология приготовления каши.                     | 2  | 1  | 1 |
| 29-30 | Пшеничная каша на молоке.<br>Технология приготовления каши.                   | 2  | 1  | 1 |
| 31-32 | Овсяная каша на молоке.<br>Технология приготовления каши.                     | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                                         | 14 | 8  | 6 |
|       | <b>3 четверть</b>                                                             |    |    |   |
| 33-34 | Холодные блюда и закуски.<br>Разновидности блюд.                              | 2  | 2  |   |
| 35-36 | Салат из капусты и моркови.<br>Технология приготовления                       | 2  | 1  | 1 |
| 37-38 | Салат из огурцов и помидор.<br>Технология приготовления салата.               | 2  | 1  | 1 |
| 39-40 | Салат из моркови и яблок.<br>Технология приготовления                         | 2  | 1  | 1 |
| 41-42 | Салат фруктовый.<br>Технология приготовления салата фруктового                | 2  | 1  | 1 |
| 43-44 | Салат фруктовый праздничный.<br>Технология приготовления салата праздничного. | 2  | 1  | 1 |
| 45-46 | Блюда из творога.<br>Рецепты                                                  | 2  | 2  |   |
| 47-48 | Сырковая масса.<br>Технология приготовления сырковой массы                    | 2  | 1  | 1 |
| 49-50 | Сырники.<br>Технология приготовления сырников                                 | 2  | 1  | 1 |
| 51-52 | Вареники с творогом.<br>Технология приготовления вареников.                   | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                                         | 20 | 12 | 8 |
|       | <b>4 четверть</b>                                                             |    |    |   |
| 53-54 | Сладкие блюда.<br>Разновидности                                               | 2  | 2  |   |
| 55-56 | Яблоки печеные.<br>Технология приготовления                                   | 2  | 1  | 1 |
| 57-58 | Виды теста.<br>Разновидности блюд.                                            | 2  | 2  |   |
| 59-60 | Блины.<br>Технология приготовления блинов                                     | 2  | 1  | 1 |
| 61-62 | Печенье.<br>Технология приготовления печенья                                  | 2  | 1  | 1 |
| 63-64 | Кексы.<br>Технология приготовления кексов                                     | 2  | 1  | 1 |
| 65-66 | Шаньги с картофелем.<br>Технология приготовления шанежек.                     | 2  | 1  | 1 |
| 67-68 | Пицца.<br>Технология приготовления пиццы                                      | 2  | 1  | 1 |
|       | Всего                                                                         | 16 | 10 | 6 |

## **9. Критерии оценки достижения обучающихся по учебному предмету «Труд (технология)»**

### **Нормы оценки теоретических знаний:**

Оценка «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Нормы оценки практической работы**

#### **Организация труда**

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

Оценка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторились после замечаний учителя.

## 10. Материально - техническое обеспечение образовательного процесса

### Перечень имущества

Варочная панель 2-комфорочная индукционная  
Духовой встраиваемый шкаф  
Вытяжка встраиваемая в шкаф  
Холодильник  
Весы кухонные  
Мультиварка - скороварка с голосовым управлением,  
Vitesse<VS-3003>  
Микроволновая Печь  
Тостер  
Мясорубка электрическая  
Чайник электрический  
Блендер  
Набор столовых приборов, 24 шт,  
Комплект посуды для индукционной плиты (кастрюли и  
сковородки)  
Комплект посуды для микроволновки  
Сервиз столовый  
Сервиз чайный  
Набор салатниц  
Форма для выпечки  
Подставка металлическая под столовые приборы  
Кухонный гарнитур с барной стойкой и 2 стула  
Стол складной обеденный с гигиеническим покрытием  
Стол разделочный (металлический)

**Дидактический материал в виде:** Плакаты.Труд.Кулинария. 1 комплект 20 штук

#### **Технические средства обучения:**

- 1.НоутбукТОПОSH
- 2.Интерактивная панельGoSmart YC 550-JX PLUS
- 3.Многофункциональное устройствоHPLaserJetPROMPF 428dw
- 4.Доска магнитная

#### **Интернетресурсы:**

- <http://www.it-n.ru/> – Сеть творческих учителей
  - <http://www.inter-pedagogika.ru/> – inter-педагогика
  - <http://www.debryansk.ru/~lpsch/> – Информационно-методический сайт
  - <http://lib.homelinux.org/> – огромное количество книг по различным предметам в формате Djvu
  - <http://iearn.spb.ru> - русская страница международной образовательной сети 1\*ЕАКМ (десятки стран участвуют в международных проектах)
- ВЕБ-САЙТЫ ДЛЯ РАЗВИТИЯ ТВОРЧЕСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ ШКОЛЬНИКОВ:**
- <http://www.kudsniki.ru/gallery> - галерея детских рисунков «Дети в Интернете»
  - <http://www.chg.ru/Fairy> - творческий фестиваль «Детская сказка»
    - <http://www.rozmisel.irk.ru/children> - «Творите!»
  - <http://www.edu.nsu.ru/~ic> - «Интеллектуальный клуб»: викторины и конкурсы, головоломки и кроссворды.
  - [http://school-sector.relarn.ru/efim/6skrudge/2003/skru\\_2003\\_015.htm](http://school-sector.relarn.ru/efim/6skrudge/2003/skru_2003_015.htm) - Фестиваль педагогических идей "Открытый урок" .
- <http://www.school.edu.ru/>- Российский образовательный портал

- <http://pedsovet.alledu.ru/> - Всероссийский августовский педсовет
- <http://all.edu.ru/> - Все образование Интернета
- <http://www.moral-educ.narod.ru/> - Духовно-нравственное воспитание и образование
- [http://www.int-edu.ru](http://www.int-edu.ru/) - Институт новых технологий
- [http://eor.edu.ru](http://eor.edu.ru/) - Электронные образовательные ресурсы 1. Федеральные образовательные ресурсы