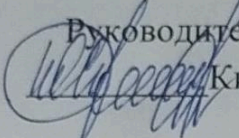


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новоалексеевская школа Волновихского муниципального округа»  
Донецкой Народной Республики**

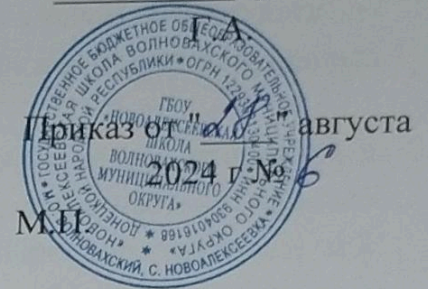
РАССМОТРЕНО  
на заседании ШМО  
Протокол от 27 августа  
2024 г. №1

Руководитель ШМО  
  
Кибкало О.С.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора  
по УВР

«  » \_\_\_\_\_ 2024 г

УТВЕРЖДЕНО  
И.о. директора школы  
\_\_\_\_\_ Грищенко



**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с умственной отсталостью  
(интеллектуальными нарушениями)  
вариант 1  
«Профильный труд (Поварское дело)»  
(для 8 класса)**

Рабочую программу составила  
Кибкало Оксана Сергеевна  
учитель биологии

с.Новоалексеевка  
2024-2025 учебный год

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026 (<https://clck.ru/33NMkR>).

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 8 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 68 часов в год (2 часа в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Профильный труд».

Цель обучения – получение первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе обучения и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Задачи обучения:

- овладение санитарно - гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;

– ознакомление с условиями и содержанием по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

– ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

– формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

– формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

– совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;

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

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

– коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

– развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

– формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

– формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 8 классе определяет следующие задачи:

– ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;

– формирование трудовых умений и навыков, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;

– формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;

- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- знакомство и практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- формирование умения выполнять практические действия по нарезке простых и фигурных форм нарезки овощей;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 8 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Содержание разделов

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	6	
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	6	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	6	
4.	Мытьё посуды	6	

5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	6	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	6	
7.	Блюда из отварного картофеля	7	1
8.	Обработка сырой рыбы	6	
9.	Блины. Виды блинов	7	
10.	Напитки. Кисель	6	1
11.	Сервизы, их разновидности	6	
	<b>Итого:</b>	<b>68</b>	<b>4</b>

### **III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

#### **Личностные:**

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

#### **Предметные:**

##### Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

– понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

– адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

– обращаться к взрослым при затруднениях;

– решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

*Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5» ставится если:*



– обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;

- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставится, если обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:

- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

*Оценка «3»* ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

*Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставится, если:

– обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

## **Система оценки достижений**

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

### *Критерии оценки предметных результатов. Устный ответ*

*Оценка «5»* ставится если:

- обучающийся полностью излагает изученный материал в объеме программы по поварскому делу;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

*Оценка «4»* ставится, если:

- обучающийся воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе:
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящий вопрос.

*Оценка «3»* ставится, если обучающийся обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью, монологическая речь несвязная, воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

*Оценка «2»* не ставится

### *Критерии оценки предметных результатов. Практическая работа*

*Оценка «5»* ставится, если:

- обучающийся умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет практические работы по приготовлению блюд;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;

*Оценка «4»* ставиться, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталонном;
- соблюдает правила техники безопасности
- обучающийся последовательно выполняет порядок практической работы, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1-2 неточности:

- неаккуратно выполнено приготовленное блюдо;
- незначительно нарушена пооперационная последовательность

*Оценка «3»* ставиться, если:

- обучающийся последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 3-4 ошибки при выполнении, неточности при приготовлении блюда:

- грубо нарушена пооперационная последовательность;
- нарушены правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

*Оценка «2»* не ставится

#### IV. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Пл ан	Фак т	Тема урока	КОЛ-ВО часов	Контроль ные работы	Практические работы/ лабораторные работы	Электронные цифровые образовательны е ресурсы
<b>Кулинария в производственных условиях– 6 часов</b>							
1.			Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения				Библиотека ЦОК
2.			Кулинария. История возникновения кулинарии				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
3.			Домашняя кулинария. Рецепты.				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
4.			Практическая работа. «Рецепты моей семьи»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
5.			Кулинария в производственных условиях				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

6.			Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
<b>Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток – 6 часов</b>							
7.			Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток Электрическая мясорубка: устройство, назначение				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
8.			Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
9.			Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
10.			Правила работы с миксером, блендером»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>

11.		Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
12.		Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
<b>Кухонная посуда: сотейник, противень - 6 часов</b>						
13.		Кухонная посуда. Сотейник. Назначение. Противень. Виды. Назначение				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
14.		Отличительные особенности сотейника				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
15.		Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
16.		Правила ухода за противнями				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>

17.		Практическая работа «Уход за противнями»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
18.		Обобщающий урок «Кухонная посуда»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
<b>Мытьё посуды – 6 часов</b>						
19.		Организация рабочего места при мытье посуды				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
20.		Техника безопасности при мытье посуды				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
21.		Правила ручного мытья посуды				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
22.		Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
23.		Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

24.		Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
<b>Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал –7 часов</b>						
25.		Рыба. Виды рыбы				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
26.		Использование рыбы в кулинарии				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
27.		Свежая рыба. Определение свежести рыбы				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
28.		Использование специй в кулинарии Правила хранения соли				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
29.		Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>



30.		Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
31.		Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»»»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
<b>Овощи. Лук. Капуста – 6 часов</b>						
32.		Овощи. Использование лука в кулинарии				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
33.		Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
34.		Овощи. Использование капусты в кулинарии				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
35.		Практическая работа «Приготовление салата из капусты»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>
36.		Кулинарная обработка капусты				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru /catalog</a>

37.		Специальные инструменты для нарезки капусты				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
<b>Блюда из отварного картофеля – 6 часов</b>						
38.		Картофель. История появления картофеля в России				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
39.		Инструменты для очистки картофеля				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
40.		Технология приготовления отварного картофеля Технология приготовления картофельного пюре				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
41.		Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
42.		Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

43.		Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
<b>Обработка сырой рыбы – 6 часов</b>						
44.		Рыба и рыбопродукты				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
45.		Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
46.		Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
47.		Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож- скребок, терка, рыбочистка				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
48.		Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

49.		Сборник рецептов. Калькуляция				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
<b>Блины. Виды блинов - 7 часов</b>						
50.		Блины. История блинов. Классификация блинов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
51.		Технология приготовления теста для блинов на кефире				
52.		Технология приготовления заварного теста для блинов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
53.		Правила выбора сковороды Начинка для блинов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
54.		Блины в разных странах мира: особенности и различия				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
55.		Блюда из блинов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

56.		Рецепты блинов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
<b>Напитки. Кисель – 6 часов</b>						
57.		Кисель. История появления киселя в России				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
58.		Виды традиционных киселей				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
59.		Технология приготовления киселя				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
60.		Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
61.		Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
62.		Контрольная работа. Тест «Напитки»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>

**Сервизы, их разновидности - 6 часов**

63.		Сервиз. История появления сервизов				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
64.		Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления				
65.		Правила расстановки столовых предметов (сервиз)				
66.		Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»				Библиотека ЦОК <a href="https://lesson.edu.ru/catalog">https://lesson.edu.ru/catalog</a>
67.		Правила накрывания стола для чая				
68.		Повторение				



Прошито, пронумеровано и скреплено печатью  
23 (Двадцать три) листов  
Должность и о директора ГБОУ  
«Новоалексеевская школа Волновахского М.О.»  
Подпись \_\_\_\_\_ Г.А.Грищенко/

