

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования Калининградской области
Управление образования администрации Гурьевского муниципального
округа
МБОУ "СОШ п. Васильково им. Героя Советского Союза
В.Ф.Маргелова»"

РАССМОТРЕНО

на Методическом
объединении

Протокол №1
от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

на Педагогическом
совете

Протокол №1
от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ "СОШ п.
Васильково им. Героя
Советского Союза В.Ф.
Маргелова"

_____М.О. Максимова

Приказ № 93-1
от «31» августа 2023 г.

Адаптированная рабочая программа
«Ручной труд»
Для обучающихся 5-х классов

п. Васильково 2023г.

1. Пояснительная записка

Адаптированная рабочая программа по учебному предмету «Ручной труд» адресована обучающемуся 5 класса с нарушениями опорно-двигательного аппарата (далее – НОДА) с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата и умственной отсталостью, адаптированной основной общеобразовательной программы для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Составлена на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014г. № 1599);
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) под редакцией В.В.Воронковой;
- Приказ Минпросвещения России от 24.11.2022 № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).
- Учебного плана МБОУ «СОШ п. Васильково им. Героя Советского союза В.Ф. Маргелова»;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с легкой и умеренной умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МБОУ «СОШ п. Васильково им. Героя Советского Союза В.Ф. Маргелова»;

Целью работы по предмету является: коррекция недостатков развития и овладение элементарными навыками по трудовому профилю

Задачи:

- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
- Развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием
- формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту
- Развитие творческих способностей и эстетического вкуса; умение самостоятельно готовить блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления, трудоёмкость и затратность их приготовления.
- Воспитание трудолюбия, бережного отношения к продуктам, посуде, инвентарю.

Основные направления коррекционной работы:

* формирование процессов зрительного и слухового запоминания и элементарного логического мышления

- развитие речи и обогащение словарного запаса.
- коррекция нарушений эмоционально-волевой сферы

Обучающиеся должны усвоить следующие базовые знания:

-о пищевых веществах продуктов

- видах продуктов

- приёмы первичной обработки овощей

- об использовании яиц в кулинарии

- о крупах и блюдах из круп, макаронных изделиях и бобовых культурах, их использовании в кулинарии.

- молоко и молочные продукты, блюда из молока и с молоком

- сладкие блюда и напитки, технологию приготовления.

2. Общая характеристика учебного предмета

Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов- доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках СБО, математики и письма.

Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними.

Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Большое внимание уделяется практической работе. Цель их- отработка учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд. Преподаватель контролирует ход практической работы, поправляет ошибки учащихся, подводит итоги, разбирает типичные ошибки.

Обучающиеся должны сформировать следующие базовые знания:

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

Формы контроля: основными видами мониторинга уровня образовательных достижений в 5-ом классе являются:

1. Входной мониторинг. Осуществляется в начале учебного года. Носит диагностический характер. Цель - зафиксировать начальный уровень подготовки обучающегося, имеющиеся у него знания, умения и универсальные учебные действия, связанные с предстоящей деятельностью.
2. Текущий мониторинг (тематический контроль урока, темы, раздела, курса). Проводится после осуществления учебного действия методом сравнения фактических результатов или выполненных операций с образцом.
3. Промежуточная аттестация по итогам учебного года в виде проектной работы.

3. Описание места учебного предмета

Программа составлена из расчета **204 часов (6 часов в неделю)** на изучение учебного предмета «Ручной труд» в **5** классе. Промежуточная аттестация проводится в форме проектной работы с помощью учителя.

4. Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты освоения основной образовательной программы

- Проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной трудовой деятельности;
- Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы;
- Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- Развитие образного восприятия и освоение способов творческого самовыражения личности; ³
- Гармонизация интеллектуального и эмоционального развития;

- Формирование мировоззрения, целостного представления о мире, о формах декоративно-прикладного искусства;
- Формирование готовности к труду, навыков самостоятельной работы;
- Развитие умений и навыков познания и самопознания через накопление опыта эстетического переживания;
- Умение познавать окружающий мир и свою роль в нем как преобразователя, через учебную трудовую деятельность.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы

В области предметных результатов обучающемуся предоставляется возможность научиться:

В познавательной сфере:

Оказывать первую помощь при ожогах, поражениях электротоком, пищевом отравлении.

Определять качество яиц и по рецепту готовить блюда из них.

Вырезать украшения из яиц.

Готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Определять крупу по внешнему виду.

Готовить блюда из круп.

Готовить блюда из макаронных изделий и бобовых культур.

Приготовить молочный кисель, морс, запечь яблоки.

В ценностно-ориентационной сфере:

- формировать эмоционально-ценностное отношение к труду и к жизни, представлять систему общечеловеческих ценностей;
- развивать эстетический вкус как способность чувствовать и воспринимать виды творчества во всем их многообразии;
- уважать культуру другого народа, осваивать духовно-нравственный потенциал, накопленный в различных видах ДПИ, проявлять эмоционально-ценностное отношение к труду и к жизни, ориентироваться в системе моральных норм и ценностей.

В коммуникативной сфере:

- формировать коммуникативную, информационную и социально-эстетическую компетентности, в том числе овладевать культурой устной и письменной речи;
- (школьники учатся: комментировать свою деятельность сначала по образцу учителя, давать полный словесный отчет о выполненных действиях, выполнении графических действий или задания, формулировать (при помощи учителя) вопросы и ответы в ходе выполнения задания, доказательства верности или неверности выполненного действия, обосновывают этапы выполнения работы).

В эстетической сфере:

- реализовывать творческий потенциал в собственной художественно творческой деятельности;
- развивать творческое мышление, вкус, воображение и фантазию;
- воспринимать эстетические ценности, проявлять устойчивый интерес к творческим видам деятельности, художественно-декоративным традициям своего народа; формировать эстетический кругозор.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью приспособлений;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

В трудовой сфере:

- подбор материалов с учетом характера объекта труда и метода обработки;
- подбор материалов с учетом требований технологии;
- планирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой дисциплины;
- подбор и применение инструментов, приспособлений в зависимости от целей и задач трудовой деятельности.
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

5. Содержание учебного предмета

| Наименование разделов учебной программы | Планируемые результаты к каждому разделу программы | Система оценки планируемых результатов выраженная в видах и формах контроля, в определении контрольно-измерительных материалов, в показателях уровня успешности учащихся-«хорошо-отлично» | Перечень лабораторных и практических работ | Направление проектной деятельности обучающихся |
|---|---|---|--|--|
| Овощи | Знать: Классификацию овощей правила первичной обработки овощей, Уметь: нарезать овощи разными формами | Урок усвоения новых знаний, фронтальный опрос, тестирование, практическая работа | Первичная обработка овощей, нарезка | Украшения из овощей для праздничного стола |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|--|
| Яйцо | Знать: основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом Уметь: сварить яйцо вкрутую, всмятку, «в мешочек», приготовить омлет, яичницу-глазунью | Усвоение новых знаний, тестирование, самостоятельная работа, практическая работа | Определение доброкачественности яйца, варка яиц, приготовление омлета, яичницы-глазуньи, фаршированного яйца | |
| Молоко и молочные продукты | Знать: О полезных свойствах молока правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов. Уметь: Готовить каши на молоке, суп, варить кофе и какао | Усвоение новых знаний, самостоятельная работа, фронтальный опрос, тестирование, практическая работа | Кипячение молока, приготовление первого блюда из молока, варка каш на молоке | |
| Крупы и блюда из круп | Знать: названия круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп Уметь: готовить каши и первые блюда из круп | Усвоение новых знаний, тестирование, практическая работа | Лабораторная-определение круп по внешним признакам, приготовление рассыпчатых, вязких и жидких каш | |
| Макаронные изделия и бобовые культуры | Знать: Виды макаронных изделий, бобовые культуры. Уметь: отваривать макароны, готовить суп и кашу из бобовых | Усвоение новых знаний, практическая работа | Приготовление блюд из макарон с мясом, овощами, сыром. Первые блюда с горохом, салаты с бобовыми. | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Сладкие блюда и напитки | Знать: горячие и холодные напитки, названия сладких блюд, Уметь: Заваривать чай и какао, готовить коктейль мусс, пудинг, печёные яблоки. | Усвоение новых знаний, практическая работа, тестирование | Приготовление печёных яблок, желе, киселя, компота | |
| Вводное занятие | Знать: правила техники безопасности Уметь: применять их на практике | | Урок усвоения новых знаний, фронтальный опрос, | |
| Типы предприятий общественного питания | Знать: предприятия, где человек может поесть Уметь: отличить ресторан и столовую | | Усвоение новых знаний, | экскурсия |
| Спецодежда и личная гигиена повара | Знать: одежду для работы повара, правила личной гигиены Уметь: пользоваться знаниями в повседневной работе | | Усвоение новых знаний, самостоятельная работа, практическая работа | Стирка, утюжка, маркировка |
| Посуда и инвентарь | Знать: основную посуду и инвентарь для работы Уметь: отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Правильно мыть посуду. Соблюдать правила работы с острым и режущим инструментом | | Усвоение новых знаний, тестирование, практическая работа | Мытьё |
| Скатерти и салфетки | Знать: материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила крахмаленья, стирки и утюжки Уметь: разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола | | Усвоение новых знаний, практическая работа | Стирка, утюжка, фигурное сложение салфеток |
| Электрооборудование кухни | Знать: виды электрооборудования столовой Уметь: включать и выключать приборы, ухаживать за ними | | Усвоение новых знаний, практическая работа, тестирование | Включение-выключение, уход, взвешивание |
| Первичная обработка продуктов | Знать: основные продукты питания Уметь: проводить первичную обработку продуктов, особенно овощей | | Усвоение новых знаний, практическая работа, тестирование, самостоятельная работа | Сортировка, очистка, мытьё, нарезка |
| Бутерброд | Знать: общие сведения о бутербродах, продуктах для них, правилах приготовления Уметь: подбирать продукты для бутерброда, делать нарезку, | | Практическая ,самостоятельная работа | Подбор продуктов, нарезка |

| | | | |
|-----------------|--|--|------------------------------|
| Горячие напитки | Знать: виды горячих напитков, происхождение основы для напитков уметь: заваривать чай, кофе из растворимого, варить какао | Усвоение новых знаний, практическая работа | Заваривание чая, кофе, какао |
|-----------------|--|--|------------------------------|

6. Тематическое планирование

| № | Тема урока | Основные виды учебной деятельности | Кол-во часов |
|-------|--|------------------------------------|--------------|
| 1 | Задачи профессионального обучения | Специально-предметные | 1 |
| 2 | Техника безопасной работы с ножом и электроприборами | Специально-предметные | 1 |
| 3 | Правила поведения на кухне | Специально-предметные | 1 |
| 4 | Предупреждение травматизма, первая помощь | Специально-предметные | 1 |
| 5 | Предупреждение отравлений | Специально-предметные | 1 |
| 6 | Меры борьбы с грызунами | Специально-предметные | 1 |
| 7 | Хлеб и его значение в жизни человека | Специально-предметные | 1 |
| 8-9 | Блюда из хлеба | Специально-предметные | 2 |
| 10 | Пищевые вещества | Специально-предметные | 1 |
| 11 | Пряные культуры, специи | Специально-предметные | 1 |
| 12 | Использование свежих овощей в кулинарии | Специально-предметные | 1 |
| 13 | Первичная обработка овощей | Специально-предметные | 1 |
| 14 | Формы нарезки овощей | Специально-предметные | 1 |
| 15 | Познавательные сведения о яйце | Специально-предметные | 1 |
| 16 | Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж | Специально-предметные | 1 |
| 17 | Сортность, стоимость | Специально-предметные | 1 |
| 18 | Яйцо пасхальное | Специально-предметные | 1 |
| 19 | Способы определения доброкачественности яиц | Специально-предметные | 1 |
| 20 | Способы варки яиц | Специально-предметные | 1 |
| 21-22 | Технология приготовления яичницы-глазуньи | Специально-предметные | 2 |
| 23-24 | Омлет натуральный, расчёт продуктов | Специально-предметные | 2 |
| 25-26 | Яйцо фаршированное | Специально-предметные | 2 |
| 27 | Использование яйца для бутерброда | Специально-предметные | 1 |
| 28 | Расчёт продуктов для омлета | Специально-предметные | 1 |
| 29 | Тест по теме «Яйцо» | Специально-предметные | 1 |
| 30 | Анализ работы по тесту | Специально-предметные | 1 |
| 31 | Украшения из яйца отварного | Специально-предметные | 1 |
| 32 | Использование яйца в салатах | Специально-предметные | 1 |
| 33-34 | Холодная закуска с отварным яйцом | Специально-предметные | 2 |
| 35-36 | Повторение: блюда из яиц | Специально-предметные | 2 |
| 37 | Контрольная работа | Специально-предметные | 1 |
| 38-39 | Работа с рецептами | Специально-предметные | 2 |
| 40 | Повторение: блюда из яиц | Специально-предметные | 1 |
| 41 | Полезные советы по хранению и использованию яиц | Специально-предметные | 1 |
| 42 | Техника безопасной работы | Специально-предметные | 1 |
| 43 | Использование яиц в кулинарии | Специально-предметные | 1 |
| 44-45 | Отваривание яиц всмятку, в «мешочек» | Специально-предметные | 2 |
| 46-47 | Использование яиц в салатах | Специально-предметные | 2 |
| 48 | Тест по теме «яйцо в кулинарных блюдах» | Специально-предметные | 1 8 |
| 49 | Электрооборудование школьной столовой | Специально-предметные | 1 |

| | | | |
|-------|--|-----------------------|-----|
| 50 | Правила безопасной работы на электрооборудовании | Специально-предметные | 1 |
| 51 | Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов | Специально-предметные | 1 |
| 52 | Общие сведения о молоке и молочных продуктах | Специально-предметные | 1 |
| 53 | Откуда пришло молоко | Специально-предметные | 1 |
| 54 | Питательная ценность молока | Специально-предметные | 1 |
| 55 | Правила кипячения молока | Специально-предметные | 1 |
| 56 | Сроки хранения молочных продуктов | Специально-предметные | 1 |
| 57-58 | Разнообразие блюд из молока | Специально-предметные | 2 |
| 59-60 | Блюда с кисломолочными продуктами | Специально-предметные | 2 |
| 61-62 | Технология приготовления молочного супа | Специально-предметные | 2 |
| 63-64 | Составление схемы, расчёт продуктов | Специально-предметные | 2 |
| 65-66 | Расчёт продуктов, составление схемы | Специально-предметные | 2 |
| 67-68 | Подготовка продуктов, расчёт | Специально-предметные | 2 |
| 69-70 | Составление схемы, расчёт продуктов | Специально-предметные | 2 |
| 71-72 | Подготовка продуктов, расчёт | Специально-предметные | 2 |
| 73-74 | Крахмал картофельный и кукурузный | Специально-предметные | 2 |
| 75-76 | Приготовление молочного киселя | Специально-предметные | 2 |
| 77-78 | Общие сведения о кисломолочных продуктах | Специально-предметные | 2 |
| 79-80 | Сорта, полезность | Специально-предметные | 2 |
| 81-82 | Значение кисломолочных продуктов в питании | Специально-предметные | 2 |
| 83-84 | Творог. Технология приготовления | Специально-предметные | 2 |
| 85-86 | Блюда из творога | Специально-предметные | 2 |
| 87-88 | Технология приготовления творожной запеканки | Специально-предметные | 2 |
| 89-90 | Технология приготовления сырников | Специально-предметные | 2 |
| 91-92 | Технология приготовления ленивых вареников | Специально-предметные | 2 |
| 93-94 | Замешивание теста на кефире | Специально-предметные | 2 |
| 95-96 | Закваска молока | Специально-предметные | 2 |
| 97-98 | Сыры, сорта; блюда с сыром | Специально-предметные | 2 |
| 99 | Анализ контрольной работы, снятие пробы | Специально-предметные | 1 |
| 70 | Приготовление варенца из свежего молока | Специально-предметные | 2 |
| 71 | Правила приготовления кефира | Специально-предметные | 2 |
| 72 | Работа с рецептами | Специально-предметные | 2 |
| 73 | Обзорное повторение | Специально-предметные | 2 |
| 74 | 1ое блюдо из молока | Специально-предметные | 2 |
| 75 | Каша на молоке | Специально-предметные | 2 |
| 76 | Напитки из молока и с молоком | Специально-предметные | 2 |
| 77 | Общие сведения о растениях и крупах из них | Специально-предметные | 1 |
| 78 | Внешние признаки круп | Специально-предметные | 1 |
| 79 | Работа с таблицей «крупяные растения» | Специально-предметные | 1 |
| 80 | Использование круп в кулинарии | Специально-предметные | 1 |
| 81 | Питательная ценность круп | Специально-предметные | 1 |
| 82 | Первичная обработка круп | Специально-предметные | 1 |
| 83 | Разнообразие каш из круп | Специально-предметные | 1 |
| 84 | Общие сведения о приготовлении каш | Специально-предметные | 1 |
| 85 | Посуда и инвентарь для варки каш | Специально-предметные | 1 |
| 86 | Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие | Специально-предметные | 2 |
| 87 | Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши | Специально-предметные | 2 |
| 88 | Технология приготовления вязких каш | Специально-предметные | 2 9 |
| 89 | Технология приготовления жидкой каши | Специально-предметные | 2 |

| | | | |
|-----|---|-----------------------|------|
| 90 | Технология приготовления сладкого супа | Специально-предметные | 2 |
| 91 | Снятие пробы; анализ работы | Специально-предметные | 1 |
| 92 | Полезные советы по приготовлению каш | Специально-предметные | 1 |
| 93 | Технология приготовления запеканки | Специально-предметные | 2 |
| 94 | Технология приготовления пудинга | Специально-предметные | 2 |
| 95 | Технология приготовления крупяных биточков | Специально-предметные | 2 |
| 96 | Расчёт продуктов для гречневого супа. Тест. | Специально-предметные | 1 |
| 97 | Анализ теста | Специально-предметные | 1 |
| 98 | Использование макаронных изделий в кулинарии | Специально-предметные | 2 |
| 99 | Виды макаронных изделий | Специально-предметные | 2 |
| 100 | Первичная обработка макарон | Специально-предметные | 2 |
| 101 | Правила и время варки макарон | Специально-предметные | 2 |
| 102 | Снятие пробы; анализ работы | Специально-предметные | 2 |
| 103 | Расчёт продуктов для супа из вермишеля | Специально-предметные | 2 |
| 104 | Технология приготовления макаронника с сыром | Специально-предметные | 2 |
| 105 | Пищевые бобовые культуры | Специально-предметные | 2 |
| 106 | Блюда и гарниры из бобовых | Специально-предметные | 2 |
| 107 | Приготовление супа горохового из полуфабриката | Специально-предметные | 2 |
| 108 | Расчёт продуктов, составление схемы приготовления | Специально-предметные | 2 |
| 109 | Повторение по теме «Блюда из круп» первичная обработка круп | Специально-предметные | 1 |
| 110 | Правила варки каш на молоке | Специально-предметные | 1 |
| 111 | Варка макаронных изделий | Специально-предметные | 1 |
| 112 | Определение круп по внешнему виду | Специально-предметные | 1 |
| 113 | Время варки круп; посуда для варки | Специально-предметные | 1 |
| 114 | Первичная обработка круп | Специально-предметные | 1 |
| 115 | Блюда из макарон | Специально-предметные | 1 |
| 116 | Меню (знакомство) | Специально-предметные | 1 |
| 117 | Составление меню | Специально-предметные | 2 |
| 118 | Классификация сладких блюд | Специально-предметные | 1 |
| 119 | Украшения для сладких блюд | Специально-предметные | 1 |
| 120 | Посуда для приготовления | Специально-предметные | 1 |
| 121 | Первичная обработка ягод. Крахмал | Специально-предметные | 1 |
| 122 | Технология приготовления киселя | Специально-предметные | 1 |
| 123 | Приготовление ягодного киселя | Специально-предметные | 1 |
| 124 | Приготовление молочного киселя | Специально-предметные | 1 |
| 125 | Снятие пробы, анализ | Специально-предметные | 1 |
| 126 | Технология приготовления мусса | Специально-предметные | 1 |
| 127 | Технология приготовления желе | Специально-предметные | 1 |
| 128 | Технология приготовления кремов | Специально-предметные | 1 |
| 129 | Расчёт продуктов, подготовка продуктов | Специально-предметные | 1 |
| 130 | Набор продуктов для пудинга рисового со сгущенным молоком | Специально-предметные | 1 |
| 131 | Подготовка яблок | Специально-предметные | 1 |
| 132 | Приготовление кляра, нарезка яблок | Специально-предметные | 1 |
| 133 | Технология приготовления суфле | Специально-предметные | 1 |
| 134 | Рецепт яблочной шарлотки | Специально-предметные | 1 |
| 135 | Виды холодных напитков | Специально-предметные | 1 |
| 136 | Рецепт русского кваса | Специально-предметные | 1 |
| 137 | Морсы | Специально-предметные | 1 10 |
| 138 | Промежуточная аттестация | Специально-предметные | 1 |

| | | | |
|-----|------------------------------|-----------------------|-----|
| 139 | Повторение: сервировка стола | Специально-предметные | 2 |
| 140 | Сложение салфеток | Специально-предметные | 1 |
| 141 | Блюда из молока | Специально-предметные | 2 |
| 142 | Крупа для каши | Специально-предметные | 2 |
| 143 | Напитки | Специально-предметные | 2 |
| | | | 204 |

7. Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности

- 1 Печатные и демонстрационные пособия: стенды, таблицы, схемы
Раздаточный материал
- 2 Экранно-звуковые пособия кинофильмы
- 3 Технические средства обучения (средства ИКТ)
- 4 Цифровые образовательные ресурсы
- 5 Компьютер