

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Саратовской области «Школа для обучающихся по адаптированным  
образовательным программам № 17 г. Энгельса»**

Принята на заседании педагогического  
совета ГБОУ СО «Школа АОП №17  
г.Энгельса»  
Протокол № 2  
от «30» 09 2021г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СО «Школа АОП №17  
*Амвросенкова* (Амвросенкова Е.В.)  
Приказ № 238 от «1» 10 2021г.



**АДАПТИРОВАННАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
социально-гуманитарной направленности**

**«Поварешка»**

**(для детей с ОВЗ)**

Срок реализации программы: 1 год

Объём программы: 72 часа

Возраст обучающихся: 9-16 лет.

Автор программы:  
Кушкumbaева Софья Романовна  
педагог дополнительного образования

2021-2022 учебный год

## Пояснительная записка.

Известно, что дети с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальная недостаточность) с большим трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения. Необходимо, используя все возможности воспитанников, развивать у них жизненно необходимые навыки, чтобы став взрослыми, они могли самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и в специальных производственных условиях несложные трудовые операции и ориентироваться в окружающем мире. Значительная часть детей с отклонениями в развитии, несмотря на усилия, принимаемые обществом с целью их обучения и воспитания, став взрослыми, оказывается неподготовленной к интеграции в социально-экономическую жизнь. Занятия на кружке предусмотрены не только для девочек, ведь приобретение навыков самообслуживания, приготовления пищи необходимо и мальчикам. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогут им в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе профессии

**Основная цель кружка:** прививать интерес к культуре быта, дать основные знания о питании и приготовлении пищи, о составлении меню и особенностях кулинарной обработки различных продуктов. Полученные знания помогут учащимся с ОВЗ (интеллектуальная недостаточность) не только накормить себя, свою семью и принять гостей, но, сделать, быть может, первый шаг к выбранной профессии

### *Задачи программы.*

#### *Обучающие:*

- ❖ обучение приемам работы с кухонным инвентарем и инструментами;
- ❖ обучение умению планирования своей работы;
- ❖ обучение приемам и технологии приготовления пищи.

#### *Развивающие:*

- ❖ развитие у детей художественного вкуса и творческого потенциала;
- ❖ развитие образного мышления и воображения;
- ❖ создание условий к саморазвитию учащихся;
- ❖ развитие у детей эстетического восприятия окружающего мира.

#### *Воспитательные:*

- ❖ воспитание уважения к труду и людям труда;
- ❖ формирование чувства коллективизма;
- ❖ воспитание аккуратности;
- ❖ экологическое воспитание обучающихся;

воспитание бережного и экономного отношения к продуктам питания.

**Ведущая идея** данной программы — создание комфортной среды общения, развитие способностей, творческого потенциала каждого ребенка и его самореализации.

**Принципы, лежащие в основе программы:**

- ❖ доступности(простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- ❖ наглядности(иллюстративность, наличие дидактических материалов).  
“Чем более органов наших чувств принимает участие в восприятии какого-нибудь впечатления или группы впечатлений, тем прочнее ложатся эти впечатления в нашу механическую, нервную память, вернее сохраняются ею и легче, потом вспоминаются” (К.Д. Ушинский);
- ❖ демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- ❖ научности(обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- ❖ «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, ребенок применяет свои знания в приготовлении сложных блюд).

Тематика занятий строится с учетом интересов учащихся, возможности их самовыражения. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умение работать в коллективе. Программа позволяет индивидуализировать сложные работы: более сильным детям будет интересно сложное задание, менее подготовленным, можно предложить работу проще. При этом обучающий и развивающий смысл работы

сохраняется. Это дает возможность предостеречь ребенка от страха перед трудностями, приобщить без боязни творить и создавать.

### **Формы и методы занятий**

*В процессе занятий используются различные формы занятий:*

традиционные, комбинированные и практические занятия; лекции, и другие.

А также различные методы:

***Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:***

- ❖ словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция и т.д.);
- ❖ наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
- ❖ практический (приготовление блюд по инструкционным картам, схемам и др.);

***Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:***

- ❖ объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- ❖ репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- ❖ частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- ❖ исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

***Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:***

- ❖ фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- ❖ индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- ❖ групповой – организация работы в группах;
- ❖ индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

## **Информационно-методическое обеспечение программы кружка:**

Кружок организуется в школе в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы кружка необходим кухонный инвентарь. На каждого кружковца надо иметь: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы. Продукты питания для занятий необходимо приобретать экологически- чистые, при покупке обращать внимание на маркировку.

**Обязательное условие занятий** - соблюдение санитарно-технических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды, фартуков, косынок, колпаков, сменной обуви. Руководитель кружка обязан строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды, и продуктов питания можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу. Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, режущими инструментами, варкой, жарением, выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание педагога обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, знакомя ребят с помещением, его оборудованием, руководитель кружка обучает их правилам общения с нагревательными приборами и режущими инструментами. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и охраны труда необходимо повесить в кабинете на видном месте в учебной кухне.

**Программа занятий рассчитана приблизительно на 72 учебных часа в год.** Занятия проходят 1 раз по 2 часа в неделю. В группу рекомендуется записывать не более 15 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 11 до 16 лет. Форма занятий - групповая. Занятия в кружке

завершаются итоговым утренником, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом. На вечер можно пригласить членов других кружков.

### Оценка результативности программы:

- Мониторинг
- Самооценка и рефлексия
- Разные формы оценивания

Особенностью программы кружка «Поварешка» является то, что дети реально участвуют в различных видах деятельности: получение новых теоретических знаний, практические работы, физический труд. Занятия кружковой работы дают большие возможности для воспитания и развития личности ребенка, так как в процессе занятий развивается внимание, сообразительность, фантазия, творчество; происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, а также, что немало важно, коммуникативные навыки и снятие психофизического напряжения.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Тематический блок	Кол-во часов
<b>Разделы</b>		
1.	Введение в программу	4ч
2.	Кухня, оборудование кухни	4ч
3.	Гигиена приготовления пищи	3ч
4.	Овощи, блюда из овощей.	11ч
5.	Блюда из черствого хлеба	4ч
6.	Холодные блюда и закуски	6ч
7.	Изделия из круп	4ч
8.	Изделия из яиц	4ч
9.	Молочные блюда	6ч
10.	Макаронные изделия и блюда из них.	6ч
11.	Изделия из теста	8ч
12.	Сладкие блюда и напитки	6ч
13.	Правила поведения за столом	4ч
14.	Итоговое занятие	2ч
	<b>Всего:</b>	<b>72ч</b>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

### **Раздел 1. Введение в программу (4ч)**

**Тема 1.1. Знакомство с программой.** Правила поведения в кружке. *Практическое занятие.* Организация рабочего места.

**Тема 1.2. Значение питания в жизни человека.** Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. *Практическое занятие.* Составление меню.

### **Раздел 2. Кухня. Оборудование кухни(4ч)**

**Тема 2.1. Оборудование кухни.** *Практическое занятие* Уход за кухонной и столовой посудой.

**Тема 2.1 Моющие средства, применяемые при мытье посуды.** *Практическое занятие* . Мытье посуды. Правила безопасности труда на занятиях. правила обращения с керамической посудой. *Практическое занятие* Уход за инвентарем и помещением.

### **Раздел3. Гигиена приготовления пищи (3ч)**

Хранение и обработка продуктов. Аптечка. *Практическое занятие* Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

### **Раздел 4.Овощи Блюда из овощей (11ч)**

Овощи. Виды овощей. Капустные овощи, корнеплоды, плодовые. Правила обращения с режущими инструментами. *Практическое занятие* Формы нарезки овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из свежих овощей. тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление салата из отварных овощей. Правила пользования нагревательными приборами (электрическая плитка) *Практическое занятие* Приготовление винегрета по инструкционной карте. Овощные блюда и гарниры. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые качества, питательные качества. Первичная и тепловая обработка овощей. *Практическое занятие* Приготовление картофельного пюре.

### **Раздел 5.Блюда из черствого хлеба.(4 ч)**

История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. *Практическое занятие* Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд. *Практическое занятие* Приготовление тартинков с помидорами.

### **Раздел 6. Холодные блюда и закуски. (6ч)**

Холодные блюда и закуски. Украшения из овощей и яиц. Виды бутербродов. Открытые, закрытые. Простые, сложные. *Практическое занятие* Приготовление бутербродов с колбасой и овощами. *Практическое занятие*

Забавные бутерброды. *Практическое занятие* Приготовление горячих бутербродов.

#### **Раздел 7. Изделия из круп.(4ч)**

Питательная ценность круп, обработка. *Практическое занятие* Приготовление каш. Изделия из круп (биточки, запеканки, пудинги и т. д.)  
*Практическое занятие* Приготовление каши гречневой.

#### **Раздел 8. Изделия из яиц. (4ч)**

Значение ценности белка, пищевая ценность. Блюда из яиц. *Практическое занятие* Варка яйца. *Практическое занятие* Приготовление омлета.  
*Практическое занятие* Приготовление гренков.

#### **Раздел 9. Молочные блюда . (6 ч)**

Молочные блюда, питательные и вкусовые качества. Значение молочных блюд в питании человека. *Практическое занятие.* Приготовление каши манной. Творог. Пищевая ценность творога. Блюда из творога (сырники, запеканки, вареники, пудинги). *Практическое занятие.* Приготовление творожной запеканки.

#### **Раздел 10. Макароны изделия. (6ч)**

Макароны. Виды макаронных изделий. Блюда из макарон.  
*Практическое занятие.* Приготовление вермишели по-флотски.  
*Практическое занятие.* Приготовление лапшевика.

#### **Раздел 11. Изделия из теста.(8ч)**

Мука. Виды теста. Дрожжевое. Бездрожжевое. *Практическое занятие.* Приготовление вареников с картошкой. Бисквитное тесто. *Практическое занятие.* Приготовление шарлотки с яблоком. Слоеное тесто. *Практическое занятие.* Приготовление слоеных конвертиков с джемом.

#### **Раздел 12. Сладкие блюда и напитки.(6ч)**

Сладкие блюда и напитки. значение и вкусовые качества. *Практическое занятие.* Приготовление горячих напитков (чай, кофе). Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс). *Практическое занятие.* Приготовление киселя. *Практическое занятие.* Приготовление компота из замороженных ягод. *Практическое занятие.* Приготовление компота из сухофруктов.

#### **Раздел 13.Правила поведения за столом (4)**

Правила этикета. Вежливость, точность, обязательность. Сервировка стола. Назначение столовых приборов. сервировка стола к завтраку.

#### **Раздел 14. Итоговое занятие (2ч)**

Демонстрация учащимися умения сервировать стол. *Практическое занятие.* Конкурс на лучшее оформление холодных блюд. *Практическое занятие.* Викторина на тему «Кулинария».



## **Ожидаемые результаты реализации программы:**

В результате обучения в кружке по кулинарии

- **учащиеся получают знания:**
- пищевая ценность продуктов
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работах

**учащиеся приобретут умения:**

правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда

- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить и украшать готовые блюда
- готовить изделия из теста
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом

**у них получат развитие общеучебные умения и личностные качества:**

- умение организовывать и содержать в порядке своё рабочее место;
- трудолюбие;
- самостоятельность;
- уверенность в своих силах.

### Календарно – тематическое планирование.

№	мес яц	чи сл о	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол -во часо в	Тема занятия	Место проведен ия	Форма контроля
1.	сент ябрь	8	14.00-14.40	Беседа	1	Знакомство с программой.	Кабинет №11	Устный опрос
2.	сент ябрь	8	14.50-15.30	Практическ ая работа	1	Правила поведения в кружке. Организация рабочего места.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
3.	сент ябрь	15	14.00-14.40	Беседа.	1	Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании.	Кабинет №11	Устный опрос
4.	сент ябрь	15	14.50-15.30	Практическ ая работа	1	Режим питания школьника. Составление меню	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
5.	сент ябрь	22	14.00-14.40	Беседа. Практическ ая работа	1	Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой	Кабинет №11	Устный опрос
6.	сент ябрь	22	14.50-15.30	беседа	1	Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	Кабинет №11	Письменный опрос
7.	сент ябрь	29	14.00-14.40	Практическ ая работа	1	Мытье посуды. Правила безопасности труда на занятиях. Правила обращения с керамической посудой.	Кабинет №11	Оценка качества выполненной работы
8.	сент ябрь	29	14.50-15.30	Практическ ая работа	1	Уход за инвентарем и помещением.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
9.	октя брь	06	14.00-14.40	Беседа.	1	Гигиена приготовления пищи.	Кабинет №11	Устный опрос
10	октя	06	14.50-15.30	Беседа.	1	Хранение и	Кабинет	тестирование

	брь					обработка продуктов. Аптечка.	№11	
11	октябрь	13	14.00-14.40	Практическая работа	1	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
12	октябрь	13	14.50-15.30	Беседа	1	Овощи. Виды овощей.	Кабинет №11	Устный опрос
13	октябрь	20	14.00-14.40	Беседа	1	Капустные овощи, корнеплоды, плодовые.	Кабинет №11	Тестирование.
14	октябрь	20	14.50-15.30	Практическая работа	1	Правила обращения с режущими инструментами. Формы нарезки овощей.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
15	октябрь	27	14.00-14.40	Практическая работа	1	Приготовления салата из свежих овощей.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
16	октябрь	27	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление салата из отварных овощей. Тепловая обработка овощей.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
17	ноябрь	03	14.00-14.40	Беседа	1	Правила пользования нагревательным и приборами (электрическая плитка)	Кабинет №11	Устный опрос
18	ноябрь	03	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление винегрета по инструкционной карте	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
19	ноябрь	10	14.00-14.40	Беседа	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет №11	Письменный опрос
20	ноябрь	10	14.50-15.30	Беседа	1	Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные качества	Кабинет №11	Устный опрос
21	ноябрь	17	14.00-14.40	Практическая работа	1	Приготовление картофельного пюре. Первичная	Кабинет №11	Анализ качества выполненной

						обработка овощей.		работы
22	ноябрь	17	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление картофельного пюре. Тепловая обработка картофеля.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
23	ноябрь	24	14.00-14.40	Беседа	1	Блюда из черствого хлеба. История хлеба.	Кабинет №11	Письменный опрос
24	ноябрь	24	14.50-15.30	Беседа	1	Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу.	Кабинет №11	Устный опрос
25	декабрь	01	14.00-14.40	Практическая работа	1	Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
26	декабрь	01	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление тартинки с помидорами и сыром.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
27	декабрь	08	14.00-14.40	Беседа	1	Холодные блюда и закуски, украшения из овощей и яиц.	Кабинет №11	Письменный опрос
28	декабрь	08	14.50-15.30	Беседа	1	Виды бутербродов. Открытые, закрытые.	Кабинет №11	Устный опрос
29	декабрь	15	14.00-14.40	Беседа	1	Виды бутербродов. Простые, сложные.	Кабинет №11	Устный опрос
30	декабрь	15	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление бутербродов с колбасой и овощами.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
31	декабрь	22	14.00-14.40	Практическая работа	1	Забавные бутерброды.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
32	декабрь	22	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление горячих бутербродов.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
33	декабрь	29	14.00-14.40	Беседа	1	Изделия из круп. Питательная ценность круп, обработка.	Кабинет №11	Устный опрос

34	декабрь	29	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление каш.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
35	январь	12	14.00-14.40	Беседа	1	Изделия из круп (биточки, запеканки, пудинги и т. д. )	Кабинет №11	тестирование
36	январь	12	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление каши гречневой.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
37	январь	19	14.00-14.40	Беседа	1	Изделия из яиц. Значение ценности белка, пищевая ценность.	Кабинет №11	Устный опрос
38	январь	19	14.50-15.30	Практическая работа	1	Блюда из яиц. Варка яиц.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
39	январь	26	14.00-14.40	Практическая работа	1	Приготовление омлета	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
40	январь	26	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление гренок	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
41	февраль	02	14.00-14.40	Беседа	1	Молочные блюда, питательные и вкусовые качества.	Кабинет №11	Устный опрос
42	февраль	02	14.50-15.30	Беседа	1	Значение молочных блюд в питании человека.	Кабинет №11	Письменный опрос
43	февраль	09	14.00-14.40	Практическая работа	1	Приготовление каши манной	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
44	февраль	09	14.50-15.30	Беседа	1	Блюда из творога. Пищевая ценность творога.	Кабинет №11	Письменный опрос
45	февраль	16	14.00-14.40	Практическая работа	1	Блюда из творога (сырники, запеканки, вареники,	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы

						пудинги)		
46	февраль	16	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление творожной запеканки.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
47	март	02	14.00-14.40	Беседа	1	Макаронны. Виды макаронных изделий.	Кабинет №11	Устный опрос
48	март	02	14.50-15.30	Беседа	1	Блюда из макарон.	Кабинет №11	тестирование
49	март	09	14.00-14.40	Практическая работа	1	Отваривание вермишели..	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
50	март	09	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление вермишели по-флотски.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
51	март	16	14.00-14.40	Практическая работа	1	Отваривание макарон	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
52	март	16	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление лапшевника.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
53	март	23	14.00-14.40	Беседа	1	Изделия из теста. Мука..	Кабинет №11	Устный опрос
54	март	23	14.50-15.30	Беседа	1	Виды теста. Дрожжевое,	Кабинет №11	Устный опрос
55	март	30	14.00-14.40	Беседа	1	Виды теста. Бездрожжевое	Кабинет №11	тестирование
56	март	30	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление вареников с картошкой.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
57	апрель	06	14.00-14.40	Беседа	1	Бисквитное тесто.	Кабинет №11	Письменный опрос
58	апрель	06	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление шарлотки с яблоками.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
59	апрель	13	14.00-14.40	Беседа	1	Слоеное тесто.	Кабинет №11	Письменный опрос
60	апрель	13	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление слоеных конвертиков с джемом. (слоеное тесто готовое)	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
61	апрель	20	14.00-14.40	Беседа	1	Сладкие блюда и напитки.	Кабинет №11	Устный опрос

						Значение и вкусовые качества.		
62	апрель	20	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление горячих напитков (чай, кофе)		Анализ качества выполненной работы
63	апрель	27	14.00-14.40	Беседа	1	Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс)	Кабинет №11	Устный опрос
64	апрель	27	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление киселя.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
65	май	04	14.00-14.40	Практическая работа	1	Приготовление компота из замороженных ягод.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
66	май	04	14.50-15.30	Практическая работа	1	Приготовление компота из сухофруктов.	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
67	май	11	14.00-14.40	Беседа	1	Правила поведения за столом.	Кабинет №11	Устный опрос
68	май	11	14.50-15.30	Беседа	1	Вежливость, точность, обязательность	Кабинет №11	тестирование
69	май	18	14.00-14.40	Практическая работа	1	Сервировка стола. Назначение столовых приборов	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
70	май	18	14.50-15.30	Беседа	1	Сервировка стола к завтраку.	Кабинет №11	Устный опрос
71	май	25	14.00-14.40	Практическая работа	1	Итоговое занятие. Демонстрация учащимися умения сервировать стол	Кабинет №11	Анализ качества выполненной работы
72	май	25	14.50-15.30	Практическая работа	1	Конкурс на лучшее оформление холодных блюд. Викторина на тему «Кулинария».	Кабинет №11	тестирование

### **Учебно – методическое обеспечение.**

1. «Обслуживающий труд 4 класс» А.Я.Лабзина, Е.В. Васильченко, Москва «Просвещение»1988
2. «Обслуживающий труд 7 класс» М.Б. Павлова, И.А. Сысоева, Москва 2008
3. «Основы кулинарии» В.И. Ермакова, Москва «Просвещение» 1993