

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Отдел образования, молодежи и спорта
Администрации Раздольненского района Республики Крым
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ручьёвская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО
на заседании ППк
Протокол № 01
от 28.08.2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора (УВР)
_____ Вуйчич Е.А.
от 28.08.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
и.о. директора МБОУ
«Ручьёвская школа»
_____ Бутыльский А.Е.
Приказ №227-ОД
от 28.08.2025 г.

**Адаптированная рабочая программа
по предмету
«Труд (технология)»
5 класс
на 2025/2026 учебный год**

Составила: учитель высшей категории
Сумина-Асатова А.Т.

с. Ручьи, 2025 год

Пояснительная записка

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающемуся 5 класса (шестой год обучения), с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), Колеснику Егору, с учетом реализации его особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Адаптированная рабочая программа «Труд (технология)» составлена на основе:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона №304-ФЗ).

2. 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>).

3. Приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2014 № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)» (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г, регистрационный №35850).

4. Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Министерства здравоохранения Республики Крым
от 3 марта, 16 марта 2016 г. N 281/365
"Об утверждении Положения об организации обучения на дому или в медицинской организации обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, а также детей-инвалидов по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в Республике Крым".

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

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

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 обучения 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 навыков и умений, 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 5 классе определяет следующие задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности
- трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

Количество часов на год по программе – 204 ч.

Количество часов в неделю: аудиторная нагрузка – 3 ч., самостоятельная работа – 3 ч., что соответствует школьному учебному плану.

Содержание учебного предмета

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся 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
1.	Значение пищи в жизни человека	13
2.	Профессии. Их значение	10
3.	Основы кулинарии	12
4.	Роль кухни в жизни человека	25
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	9
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	14
7.	Продукты. Их свойства	28
8.	Классификация овощей	22
9.	Значение хлеба в питании человека	13
10.	Использование яиц в кулинарии	21
11.	Напитки в кулинарии	21
12.	Правила оформления блюд	25
13.	Повторение	5
Итого:		204

Планируемые результаты освоения адаптированной программы

Личностные:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

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;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и четкое 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.

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» ставится, если:

- обучающийся умеет сравнивать свою работу с образцом-эталон;
- 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 техники безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится

Тематическое планирование

№	Название раздела	Количество часов
14.	Значение пищи в жизни человека	13
15.	Профессии. Их значение	10
16.	Основы кулинарии	12
17.	Роль кухни в жизни человека	25
18.	Столовая посуда: тарелка, чашка	9
19.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	14
20.	Продукты. Их свойства	28
21.	Классификация овощей	22
22.	Значение хлеба в питании человека	13
23.	Использование яиц в кулинарии	21
24.	Напитки в кулинарии	21
25.	Правила оформления блюд	25
26.	Повторение	5
	Итого:	204

Календарно - тематическое планирование

№ п/п	Название раздела, темы	Дата проведения		Примечание
		по плану	по факту	
	Значение пищи в жизни человека			
1.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности			
2.	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	Самостоятельное изучение		
3.	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека			
4.	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	Самостоятельное изучение		
5.	Разнообразие продуктов питания			
6.	Разнообразие продуктов питания	Самостоятельное изучение		
7.	Значение питания для жизнедеятельности человека			
8.	Значение питания для жизнедеятельности человека	Самостоятельное изучение		
9.	Основные принципы рационального питания			
10.	Основные принципы рационального питания	Самостоятельное изучение		
11.	Режим питания школьника			
12.	Режим питания школьника	Самостоятельное изучение		
	Профессии. Их значение			
13.	Профессия «Повар»			
14.	Профессия «Повар»	Самостоятельное изучение		
15.	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности			
16.	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности	Самостоятельное изучение		
17.	Технологическая карта блюда			
18.	Технологическая карта блюда	Самостоятельное изучение		
19.	Требования к одежде повара			
20.	Требования к одежде повара	Самостоятельное изучение		
21.	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»			
22.	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	Самостоятельное изучение		
	Основы кулинарии			
23.	Значение кулинарии в жизни человека			

24.	Значение кулинарии в жизни человека	Самостоятельное изучение		
25.	Технология приготовления пищи			
26.	Технология приготовления пищи	Самостоятельное изучение		
27.	Знакомство с кулинарными книгами			
28.	Знакомство с кулинарными книгами	Самостоятельное изучение		
29.	Общее представление о рецептах			
30.	Общее представление о рецептах	Самостоятельное изучение		
31.	Классификация рецептов			
32.	Классификация рецептов	Самостоятельное изучение		
	Роль кухни в жизни человека			
33.	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь			
34.	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	Самостоятельное изучение		
35.	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур			
36.	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	Самостоятельное изучение		
37.	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи			
38.	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	Самостоятельное изучение		
39.	Кухонная посуда			
40.	Кухонная посуда	Самостоятельное изучение		
41.	Столовая посуда			
42.	Столовая посуда	Самостоятельное изучение		
43.	Столовые приборы			
44.	Столовые приборы	Самостоятельное изучение		
45.	Посуда для хранения продуктов			
46.	Посуда для хранения продуктов	Самостоятельное изучение		
47.	Вспомогательная посуда			
48.	Вспомогательная посуда	Самостоятельное изучение		
49.	Виды посуды по материалу изготовления			
50.	Виды посуды по материалу изготовления	Самостоятельное изучение		
51.	Кухонный инвентарь			
52.	Кухонный инвентарь	Самостоятельное изучение		
53.	Маркировка разделочных досок			
54.	Маркировка разделочных досок	Самостоятельное изучение		
	Столовая посуда: тарелка, чашка			

55.	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками			
56.	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	Самостоятельное изучение		
57.	Виды столовых тарелок. Виды чашек			
58.	Виды столовых тарелок. Виды чашек	Самостоятельное изучение		
59.	Последовательность мытья посуды			
60.	Последовательность мытья посуды	Самостоятельное изучение		
61.	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств			
62.	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	Самостоятельное изучение		
	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи			
63.	Назначение столовых приборов			
64.	Назначение столовых приборов	Самостоятельное изучение		
65.	Виды столовых приборов			
66.	Виды столовых приборов	Самостоятельное изучение		
67.	Различие столовых приборов			
68.	Различие столовых приборов	Самостоятельное изучение		
69.	Правила использования столовых приборов			
70.	Правила использования столовых приборов	Самостоятельное изучение		
71.	Правила ухода за столовыми приборами			
72.	Правила ухода за столовыми приборами	Самостоятельное изучение		
73.	Правила хранения столовых приборов			
74.	Правила хранения столовых приборов	Самостоятельное изучение		
75.	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами			
76.	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	Самостоятельное изучение		
77.	Порезы. Виды порезов			
78.	Порезы. Виды порезов	Самостоятельное изучение		
79.	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами			
80.	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	Самостоятельное изучение		
	Продукты. Их свойства			
81.	Классификация продуктов питания			
82.	Классификация продуктов питания	Самостоятельное изучение		
83.	Натуральные продукты			
84.	Натуральные продукты	Самостоятельное изучение		
85.	Промышленные продукты			

86.	Промышленные продукты	Самостоятельное изучение		
87.	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц			
88.	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц	Самостоятельное изучение		
89.	Хлеб – это основной продукт питания человека			
90.	Хлеб – это основной продукт питания человека	Самостоятельное изучение		
91.	Сорта хлеба			
92.	Сорта хлеба	Самостоятельное изучение		
93.	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека			
94.	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	Самостоятельное изучение		
95.	Фруктовые и травяные чаи			
96.	Фруктовые и травяные чаи	Самостоятельное изучение		
97.	Полезные свойства чая			
98.	Полезные свойства чая	Самостоятельное изучение		
99.	Формы чая			
100.	Формы чая	Самостоятельное изучение		
101.	Хранение и подготовка к использованию овощей			
102.	Хранение и подготовка к использованию овощей	Самостоятельное изучение		
103.	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий			
104.	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	Самостоятельное изучение		
	Классификация овощей			
105.	Полезные вещества в овощах			
106.	Полезные вещества в овощах	Самостоятельное изучение		
107.	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах			
108.	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	Самостоятельное изучение		
109.	Использование в пищу разных частей растений			
110.	Использование в пищу разных частей растений	Самостоятельное изучение		
111.	Группы овощей			
112.	Группы овощей	Самостоятельное изучение		
113.	Правила обработки овощей			
114.	Правила обработки овощей	Самостоятельное		

		изучение		
115.	Последовательность обработки овощей			
116.	Последовательность обработки овощей	Самостоятельное изучение		
117.	Формы нарезки овощей			
118.	Формы нарезки овощей	Самостоятельное изучение		
119.	Правила обработки и хранения овощей			
120.	Правила обработки и хранения овощей	Самостоятельное изучение		
121.	Очистка овощей с помощью приспособлений			
122.	Очистка овощей с помощью приспособлений	Самостоятельное изучение		
123.	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест			
124.	Повторение	Самостоятельное изучение		
	Значение хлеба в питании человека			
125.	Бутерброды. Виды бутербродов			
126.	Бутерброды. Виды бутербродов	Самостоятельное изучение		
127.	Приготовление бутербродов			
128.	Приготовление бутербродов	Самостоятельное изучение		
129.	Требования к качеству бутербродов			
130.	Требования к качеству бутербродов	Самостоятельное изучение		
131.	Оформление бутербродов			
132.	Оформление бутербродов	Самостоятельное изучение		
133.	Выбор продуктов для бутербродов			
134.	Выбор продуктов для бутербродов	Самостоятельное изучение		
135.	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера			
136.	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	Самостоятельное изучение		
	Использование яиц в кулинарии			
137.	Значение яиц в питании человека			
138.	Значение яиц в питании человека	Самостоятельное изучение		
139.	Виды яиц			
140.	Виды яиц	Самостоятельное изучение		
141.	Способы определения свежести яиц			
142.	Способы определения свежести яиц	Самостоятельное изучение		
143.	Упаковка для яиц			
144.	Упаковка для яиц	Самостоятельное		

		изучение		
145.	Использование яиц в кулинарии			
146.	Использование яиц в кулинарии	Самостоятельное изучение		
147.	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц			
148.	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	Самостоятельное изучение		
149.	Способы приготовления яиц			
150.	Способы приготовления яиц	Самостоятельное изучение		
151.	Способы варки и время приготовления яиц			
152.	Способы варки и время приготовления яиц	Самостоятельное изучение		
153.	Определение категории яиц			
154.	Определение категории яиц	Самостоятельное изучение		
155.	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд			
156.	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	Самостоятельное изучение		
	Напитки в кулинарии			
157.	Полезные и вредные напитки			
158.	Полезные и вредные напитки	Самостоятельное изучение		
159.	Молочные коктейли			
160.	Молочные коктейли	Самостоятельное изучение		
161.	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе			
162.	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	Самостоятельное изучение		
163.	Посуда для подачи кофе			
164.	Посуда для подачи кофе	Самостоятельное изучение		
165.	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом			
166.	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	Самостоятельное изучение		
167.	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао			
168.	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	Самостоятельное изучение		
169.	Какао-порошок. Какао в кулинарии			
170.	Какао-порошок. Какао в кулинарии	Самостоятельное изучение		
171.	Технология приготовления какао. Подача			

	напитка			
172.	Технология приготовления какао. Подача напитка	Самостоятельное изучение		
173.	Первая помощь при ожогах			
174.	Первая помощь при ожогах	Самостоятельное изучение		
175.	Варочная панель Устройство. Принцип работы			
176.	Варочная панель Устройство. Принцип работы	Самостоятельное изучение		
177.	Правила и средства ухода за варочной панелью			
178.	Правила и средства ухода за варочной панелью	Самостоятельное изучение		
179.	Виды посуды для варочной панели			
180.	Виды посуды для варочной панели	Самостоятельное изучение		
181.	Холодные напитки. Классификация холодных напитков			
182.	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	Самостоятельное изучение		
	Правила оформления блюд			
183.	Посуда для чаепития			
184.	Посуда для чаепития	Самостоятельное изучение		
185.	Чайный сервиз			
186.	Чайный сервиз	Самостоятельное изучение		
187.	Сервировка чайного стола			
188.	Сервировка чайного стола	Самостоятельное изучение		
189.	Требования к сервировке стола			
190.	Требования к сервировке стола	Самостоятельное изучение		
191.	Салфетки. Виды салфеток			
192.	Салфетки. Виды салфеток	Самостоятельное изучение		
193.	Значение салфеток для сервировки стола			
194.	Значение салфеток для сервировки стола	Самостоятельное изучение		
195.	Способы складывания салфеток и их расположение			
196.	Способы складывания салфеток и их расположение	Самостоятельное изучение		
197.	Культура поведения за столом, культура еды			
198.	Культура поведения за столом, культура еды	Самостоятельное изучение		
199.	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)			
200.	Обобщающий урок «Урок культуры» -	Самостоятельное		

	проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	изучение		
201.	Значение питания для жизнедеятельности человека			
202.	Значение питания для жизнедеятельности человека	Самостоятельное изучение		
203.	Правила здорового питания			
204.	Правила здорового питания	Самостоятельное изучение		

Ознакомлена _____ Колесник Т.В.

Лист коррекции рабочей программы

№ п/п	Название раздела, темы	Тема занятия	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту