

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Астраханской области для обучающихся, воспитанников с  
ограниченными возможностями здоровья «Общеобразовательная  
школа-интернат № 5»**

**РАССМОТРЕНО**

методическим объединением  
учителей предметников



О.В. Отчик

Протокол №1  
от «26» августа 2024 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по  
УВР



Вострикова А.А.

Протокол №1  
от «26» августа 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор  
ГКОУ АО «ОШИ 5»



А.Н. Рыбин  
Приказ № 136  
от «26» августа 2024 г.

**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Домоводство»  
11 класс (вариант 2)  
на 2024 – 2025 учебный год**

Составитель: Утепкалиева Н.В.,  
учитель высшей  
квалификационной категории

Астрахань, 2024г.

### **Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету «Полиграфия» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) далее ФАООП УО (вариант 2), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Овладение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

**Цель обучения** – повышение самостоятельности детей в выполнении хозяйственно-бытовой деятельности. Основные задачи: формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами; освоение действий по

приготовлению пищи, осуществлению покупок, уборке помещения и территории, уходу за вещами.

Освоенные действия ребенок может в последующем применять как в быту, так и в трудовой деятельности. Так, например, занятия по уборке помещений и территории актуальны для формирования бытовой деятельности детей и перспективны для получения в будущем работы в качестве дворника или уборщицы.

#### **Основные задачи:**

- развитие интереса к хозяйственно-бытовой деятельности;
- формирование навыков самообслуживания и организации быта;
- освоение отдельных видов работ с использованием бытовой химии;
- соблюдение необходимых правил техники безопасности.
- развитие функциональной грамотности в ходе реализации мероприятий по воспитательной работе.

#### **Приоритетные направления в воспитательной работе на уроках домоводства:**

1. Патриотического воспитания:

1.5. Уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

2. Гражданского воспитания:

2.4. Готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи;

2.5. Активное участие в школьном самоуправлении; готовность к участию в гуманитарной деятельности (помощь людям, нуждающимся в ней; волонтерство).

3. Духовно-нравственного воспитания:

- 3.1. Ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
  - 3.2. Готовность оценивать своё поведение, в том числе речевое, и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;
  - 3.4. Свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
4. Эстетического воспитания:
- 4.1. Восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов;
5. Ценности научного познания:
- 5.1. Ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
6. Физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:
- 6.1. Осознание ценности жизни;
  - 6.2. Ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
  - 6.3. Осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
  - 6.6. Умение принимать себя и других, не осуждая;
  - 6.7. Умение осознавать своё эмоциональное состояние и эмоциональное состояние других, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния;
7. Трудового воспитания:
- 7.1. Установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, школы, города, края) технологической и социальной направленности,
  - 7.2. Способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
  - 7.3. Интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода;
  - 7.4. Уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
8. Экологического воспитания:
- 8.2. Умение точно, логично выражать свою точку зрения на экологические проблемы;
  - 8.6. Осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

**Общая характеристика учебного предмета с учетом особенностей его усвоения обучающимися.**

Обучение ребенка с умственной отсталостью, с ТМНР ведению домашнего хозяйства является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни.

Благодаря занятиям по домоводству реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому, воспитывается потребность устраивать свой быт в соответствии с общепринятыми нормами и правилами. Владение простейшими хозяйственно – бытовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах. Занятия по домоводству направлены на

практическую подготовку детей к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего развития учащихся.

Беседа на занятиях по домоводству является одним из основных методов обучения и применяется в сочетании с различными практическими работами: зарисовками, упражнениями и другими видами работ. В зависимости от задач занятия беседа может иметь различное назначение и должна сопровождаться наглядностью. Продолжительность беседы может быть различной, но она не должна являться единственным методом обучения, используемым на занятии.

При обучении по данной программе так же следует применять следующие специфические методы: моделирование реальных ситуаций с элементами игры – можно использовать на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения; экскурсии; широко использовать наглядные средства обучения, демонстрацию учебных фильмов, особенно, если изучаемые объекты невозможно наблюдать непосредственно. Полезно использовать возможность замедленного показа или остановки кадра для более полного понимания детьми учебного материала. Так как учащиеся со сложной структурой дефекта не могут воспринимать большое количество информации, нужно выбирать фрагмент, который наиболее соответствует достижению поставленной цели, и сосредоточить внимание на нём.

Особое место в формировании социально-бытовых навыков отводится использованию предыдущего опыта, то есть умению переносить уже сформированные умения и навыки в новые ситуации. Для закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Для повторения привлекается пройденный материал из других разделов, логично связанный с изучаемой темой.

Программа по домоводству включает следующие разделы: «Покупки», «Уход за вещами», «Обращение с кухонным инвентарем», «Приготовление пищи», «Уборка помещений и территории».

#### **Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Согласно Федеральной адаптированной образовательной программе образования обучающихся с умственной отсталостью, составленной для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 2) на изучение предмета «Домоводство» отводится в общем объёме 170 часов:

Учебный план ГК ОУ АО «ОШИ №5» рассчитан на 34 учебные недели, 5 часов в неделю.

Класс	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	Итого
	Количество часов				
10	43	35	55	37	170

#### **Планируемые результаты освоения обучающимися с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития адаптированной основной общеобразовательной программы**

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность

обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

- Владение умением выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с выполнением повседневных дел дома.
- Умение выполнять доступные бытовые виды работ: приготовление пищи, уборка, стирка, глажение, чистка одежды, обуви, сервировкастола, др.
- Умение соблюдать технологические процессы в хозяйственно-бытовой деятельности: стирка, уборка, работа на кухне, др.
- Умение соблюдать гигиенические и санитарные правила хранения домашних вещей, продуктов, химических средств бытового назначения.
- Умение использовать в домашнем хозяйстве бытовую технику, химические средства, инструменты, соблюдая правила безопасности.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в школе.

#### **Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности.**

Учебно-методический комплекс, приобретённый в рамках реализации федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование», направленный на поддержку образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья используется при изучении основных разделов домоводства включает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) - предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, стирки белья, глажения белья.

- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть), стиральная машина, тазики, настенные и индивидуальные зеркала, гладильная доска, бытовая техника (чайник электрический, блендер, комбайн, утюг, фен, пылесос, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), ковровая, грифельная и магнитная доски, уборочный инвентарь (тяпки, лопаты, грабли), тачки, лейки.

### **Содержание учебного предмета**

**11 класс- 5 часа в неделю**

#### **Покупки**

##### **1 четверть**

Магазин. Мясной отдел. Правила хранения мясной продукции в магазине. Срок годности.

П/р Покупка колбасных изделий (сосиски)

## **2 четверть**

Магазин. Рыбный отдел. Правила хранения рыбной продукции в магазине. Ориентация в отделах магазина. Экскурсия.

## **3 четверть**

Отдел бакалея. Мука. Выбор товара из разнообразия продукции. Покупка товара согласно списку. Расчет на кассе.

## **4 четверть**

Понятие «Срок годности товара». Определение срока годности товаров.

### **Уборка помещения и территории.**

#### **I четверть.**

Уборка мебели. Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при уборке мебели.

Уборка пола. Правила техники безопасности. Закрепление правил работы с инвентарем по уборке пола (веник, совок, ведро, швабра).

**Уборка территории.** Правила техники безопасности.. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за растениями на пришкольном участке. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега

#### **II четверть.**

##### **Уборка помещения.**

Уборка мебели. Закрепление правил работы с инвентарем по уборке с поверхности стола остатков еды, мусора и пыли с мебели, подоконников, стен.

Уборка пола. Закрепление соблюдения последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну.

Практическая работа: сметание мусора на полу в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Использование пылесоса. Мытье полов.

Мытье стекла (зеркала). Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при мытье стекла (зеркала).

Знакомство с соблюдением последовательности действий при мытье окон (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытье рамы, вытирание рамы, мытье стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды.

Уход за комнатными растениями. Правила техники безопасности. Значение комнатных растений для человека. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за комнатными растениями. Практическая часть по уходу за комнатными растениями.

#### **III четверть.**

##### **Уборка помещения.**

Уборка мебели. Закрепление соблюдения последовательности действий при сухой и влажной уборке мебели (полки): приготовление инвентаря, уборка предметов с полок, вытирание полок, вытирание предметов, раскладывание предметов по местам.

Закрепление работы с пылесосом. Различение основных частей пылесоса. Подготовка пылесоса к работе. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой

моющих средств, при уборке пола.

Закрепление работы с соблюдением последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.

Практическая работа (сухая и влажная уборка).

Практическая работа по уборке мягкой мебели с помощью пылесоса.

Практическая работа по очистке пылесоса.

Практическая работа по мытью стекла (зеркала).

**Уборка территории.** Практическая часть по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега: сгребание и перебрасывание.

#### **IV четверть.**

##### **Уборка территории.**

Практическая работа: уход за растениями на пришкольном участке. Уход за уборочным инвентарем.

#### **Уход за вещами**

##### **1 четверть**

Подготовка постельного белья к стирке. Выворачивание постельного белья, стирка, развешивание и сушка постельного белья.

##### **2 четверть**

Утюг. Т/Б при использовании утюга.

П/Р глажение утюгом постельного белья. Складывание постельного белья.

##### **3 четверть**

Знакомство с сушильной и гладильной машиной. Составные части. Т/Б при использовании.

##### **4 четверть**

Виды обуви. Различение составных частей. Мытье, сушка и чистка обуви. Средства для ухода за обувью.

#### **Кухонный инвентарь**

##### **1 четверть**

Техника безопасности при работе в кабинете «Домоводство», предупреждение травматизма.

Хранение полуфабрикатов морозильная камера. Правила ухода за морозильной камерой.

##### **2 четверть**

Различение электробытовых приборов по назначению. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами; соблюдение последовательности действий при использовании электробытовых приборов; мытье и хранение бытовых приборов.

##### **3 четверть**

Узнавание и различения кухонных принадлежностей для приготовления блинов, оладьев.

Выбор кухонных принадлежностей для приготовления блинов, оладьев. Уход, мытье, хранение.

##### **4 четверть**

Узнавание и различения кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста.

Выбор кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста. Уход, мытье, хранение. Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическими и газовыми приборами. Правила техники безопасности при пользовании электрическими и газовыми приборами. Выбор кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста.

## Приготовление пищи

### 1 четверть

Мясо: виды, виды тепловой обработки мяса (жарка, тушение, отваривание, запекание). Блюда из мяса. Способы и срок хранения вторых блюд из мяса. Колбасные и мясные изделия, мясные консервы.

Практическая работа: отваривание сосисок, обжаривание колбасы.

### 2 четверть

Практическая работа: приготовление пищи из мясных полуфабрикатов. Котлеты жареные (шницель, тефтели, биточки) Соблюдение последовательности действий при приготовлении пищи из мясных полуфабрикатов, соблюдая инструкционную карту.

### 3 четверть

Значение изделий из теста в питании человека. Виды изделий из теста. Тесто: виды теста, состав теста. Подготовка к приготовлению изделий из теста, знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, инвентаря необходимых для приготовления оладьев, панкейков, блинов.

Практическая работа: приготовление оладьев, панкейков, блинов используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту. Замешивание теста для оладьев, панкейков, блинов (состав, способы приготовления), последовательность этапов приготовления оладьев, панкейков, блинов. Выпечка оладьев, панкейков, блинов.

### 4 четверть

Выбор продуктов, инвентаря необходимых для приготовления блинов с начинкой (творог, фарш).

Практическая работа: приготовление блинов, с начинкой используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту. Замешивание теста для блинов с начинкой (состав, способы приготовления), последовательность этапов приготовления блинов с начинкой. Выпечка блинов с начинкой.

Слоеное тесто. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки).

Приготовление сосиски в тесте.

**11 «Г» класс (    часа)**

**I четверть (    часов)**

№ п/п	Темы и содержание занятий	Кол-во часов	Календ. сроки
	Предмет «Домоводство». План работы на четверть. Закрепление рабочих мест. Организация рабочего места. Правила ТБ в мастерской. <p style="text-align: center;"><b>Покупки</b></p> Магазин. Виды магазинов. Ориентация в отделах.		



	<p>Виды отделов магазина.  Отдел колбасные изделия.  Ассортимент отдела колбасные изделия.  Планирование покупок.  Список покупок.  П/р Покупка колбасных изделий.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уборка помещения и территории.</b></p> <p><i>Уборка мебели.</i> Правила техники безопасности при работе с моющими средствами.  Закрепление работы с моющими средствами (виды)  Дозировка моющих средств, при уборке мебели.  Чистка мебели  <i>Уборка пола.</i> Правила техники безопасности работе с инвентарем.  Закрепление правил работы с инвентарем по уборке пола (веник, совок, ведро, швабра).  Мытье пола.  <b>Уборка территории.</b> Правила техники безопасности при работе с инвентарем.  Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за растениями на пришкольном участке.  Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега  Уборка мусора  Уборка травы и листьев.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уход за вещам</b></p> <p>Постельное белье, виды, назначение.  Подготовка постельного белья к стирке.  П/Р Выворачивание постельного белья.  П/Р Стирка постельного белья  П/Р Развешивание и сушка постельного белья.</p> <p style="text-align: center;"><b>Кухонный инвентарь</b></p> <p>Техника безопасности при работе в кабинете «Домоводство», предупреждение травматизма.  Хранение полуфабрикатов морозильная камера. Правила ухода за морозильной камерой.</p> <p style="text-align: center;"><b>Приготовление пищи</b></p> <p>Мясо: виды  Виды тепловой обработки мяса (жарка, тушение, отваривание, запекание).  Блюда из мяса. Способы и срок хранения вторых блюд из мяса.  Колбасные и мясные изделия, мясные консервы.  Практическая работа: отваривание сосисок, обжаривание колбасы.</p>		
--	--	--	--

**II четверть ( часов)**

№ п/п	Темы и содержание занятий	Кол-во часов	Календ. сроки
	<p>План работы на четверть. Закрепление рабочих мест. Организация рабочего места. Правила ТБ в мастерской.</p> <p style="text-align: center;"><b>Покупки</b></p> <p>Магазин. Рыбный отдел Правила хранения рыбной продукции в магазине. Ориентация в отделах магазинах. Практическая работа поход в супермаркет.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уборка помещения и территории.</b></p> <p><i>Уборка мебели.</i> Закрепление правил работы с инвентарем по уборке с поверхности стола остатков еды, мусора и пыли с мебели, подоконников, стен. <i>Уборка пола.</i> Закрепление соблюдения последовательности действий при подметании пола: сметание мусора в определенное место, заметание мусора на совок, высыпание мусора в урну. Использование пылесоса. Мытье полов. <i>Мытье стекла</i> (зеркала). Правила техники безопасности. Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при мытье стекла (зеркала). Знакомство с соблюдением последовательности действий при мытье окон (зеркала): наполнение емкости для мытья водой, добавление моющего средства в воду, мытьё рамы, вытирание рамы, мытьё стекла, вытирание стекла, выливание использованной воды. <i>Уход за комнатными растениями.</i> Правила техники безопасности. Значение комнатных растений для человека. Закрепление алгоритма действий в работе с инвентарем по уходу за комнатными растениями. Полив растений Протирание листьев растений Рыхление почвы.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уход за вещами</b></p> <p>Утюг: виды, назначение и применение. Т/Б при использовании утюга. П/Р глажение утюгом постельного белья. Складывание постельного белья.</p> <p style="text-align: center;"><b>Кухонный инвентарь</b></p> <p>Различение электробытовых приборов по назначению. Правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами. Соблюдение последовательности действий при использовании электробытовых приборов.</p>		

	<p>Мытье и хранение бытовых приборов.</p> <p><b>Приготовление пищи</b></p> <p>Виды мясных полуфабрикатов.</p> <p>Способы приготовления мясных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдение последовательности действий при приготовлении пищи из мясных полуфабрикатов, соблюдая инструкционную карту.</p> <p>Поход в магазин за продуктами.</p> <p>Практическая работа: приготовление пищи из мясных полуфабрикатов. Котлеты жареные (шницель, тефтели, биточки).</p> <p>Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>		
--	--	--	--

### III четверть ( часов)

№ п/п	Темы и содержание занятий	Кол-во часов	Календ. сроки
	<p>План работы на четверть.</p> <p>Закрепление рабочих мест.</p> <p>Организация рабочего места.</p> <p>Правила ТБ в мастерской.</p> <p><b>Покупки</b></p> <p>Магазин. Виды магазинов.</p> <p>Ассортимент отдела Бакалея</p> <p>Знакомство с отделом «Бакалея».</p> <p>Выбор необходимого товара.</p> <p>Планирование покупок.</p> <p>Список покупок.</p> <p>Касса и ее расположение в магазине.</p> <p>Правила поведения на кассе.</p> <p>П/р Покупка муки.</p> <p><b>Уборка помещения и территории..</b></p> <p><i>Уборка мебели.</i> Закрепление соблюдения последовательности действий при сухой и влажной уборке мебели (полки): приготовление инвентаря, уборка предметов с полок, вытирание полок, вытирание предметов, раскладывание предметов по местам.</p> <p>Закрепление работы с пылесосом.</p> <p>Различение основных частей пылесоса.</p> <p>Подготовка пылесоса к работе.</p> <p>Закрепление работы с моющими средствами (виды) и с дозировкой моющих средств, при уборке пола.</p> <p>Закрепление работы с соблюдением последовательности действий при мытье пола: наполнение емкости для мытья пола водой, добавление моющего средства в воду, намачивание и отжимание тряпки, мытье пола, выливание использованной воды, просушивание мокрых тряпок.</p> <p>Практическая работа (сухая и влажная уборка).</p>		

	<p>Практическая работа по уборке мягкой мебели с помощью пылесоса.          Практическая работа по очистке пылесоса.          Практическая работа по мытью стекла (зеркала).  <b>Уборка территории.</b> Практическая часть по уборке бытового мусора, травы и листьев, снега: сгребание и перебрасывание.</p> <p style="text-align: center;"><b>Уход за вещами</b></p> <p>Знакомство с сушильной машиной и отпаривателем.          Виды, назначение и применение отпаривателя.          Составные части.          Правила и режимы работы с оборудованием.          Т/Б при использовании.          П/р отпаривание вещей.</p> <p style="text-align: center;"><b>Кухонный инвентарь</b></p> <p>Узнавание и различения кухонных принадлежностей для приготовления блинов, оладьев.          Выбор кухонных принадлежностей для приготовления блинов, оладьев.          Уход, мытье, хранение.</p> <p style="text-align: center;"><b>Приготовление пищи</b></p> <p>Значение изделий из теста в питании человека.          Виды изделий из теста.          Тесто: виды теста, состав теста.          Подготовка к приготовлению изделий из теста, знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи.          Выбор продуктов, инвентаря необходимых для приготовления оладьев, панкейков, блинов.          Практическая работа: приготовление оладьев, панкейков, блинов используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.          Замешивание теста для оладьев, панкейков, блинов (состав, способы приготовления)          Последовательность этапов приготовления оладьев, панкейков, блинов.          П/Р Выпечка оладьев, панкейков, блинов.          Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи.</p>		
--	--	--	--

#### VI четверть ( часов)

№ п/п	Темы и содержание занятий	Кол-во часов	Календ. сроки
	<p>План работы на четверть.            Закрепление рабочих мест.            Организация рабочего места.            Правила ТБ в мастерской.</p> <p style="text-align: center;"><b>Покупки</b></p>		

Понятие «Срок годности товара».  
Различия срока годности по разным видам товаров.  
Определение срока годности макаронных изделий.  
Определение срока годности хлебобулочных изделий.  
Определение срока годности мясных изделий.

### **Уборка помещения и территории.**

#### ***Уборка территории.***

Растения нашего пришкольного участка (экскурсия)  
Инвентарь для ухода за растениями.  
Практическая работа: уход за растениями на пришкольном участке.  
Уход за уборочным инвентарем.

### **Уход за вещами**

Виды обуви.  
Различение составных частей.  
Средства для ухода за обувью  
Пр Мылить, сушка и чистка обуви.

### **Кухонный инвентарь**

Узнавание и различения кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста.  
Выбор кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста.  
Уход, мытье, хранение.  
Соблюдение последовательности действий при пользовании электрическими и газовыми приборами. Правила техники безопасности при пользовании электрическими и газовыми приборами.  
Выбор кухонных принадлежностей для приготовления изделий из теста.

### **Приготовление пищи**

Виды блинов с начинкой.  
Выбор продуктов для приготовления блинов с начинкой (творог, фарш).  
Замешивание теста для блинов с начинкой (состав, способы приготовления), последовательность этапов приготовления блинов с начинкой.  
Практическая работа: приготовление блинов, с начинкой используя рецепт кулинарной книги и технологическую карту.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861766

Владелец Рыбин Александр Николаевич

Действителен с 21.03.2024 по 21.03.2025