Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школаинтернат №31 Невского района Санкт-Петербурга

"СОГЛАСОВАНО"

Методическое объединение учителей технологий, ИЗО и физической культуры . от 31.08.2022г, протокол № 2 Председатель МО:

"ПРИНЯТО"

Педсовет от 31.08.2023 г., протокол №1

" УТВЕРЖДЕНО"

.от .04.09.2023 г., приказ № 263

Директор ГБОУ

школы-интерната № 3 10 шео

Невского района данктите геро рга

REPORS!

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по профильному труду

для 7 класса

на 2023-2024 учебный год

Составитель: Фролова Ирина Валентиновна

Пояснительная записка

Рабочая программа по профильному труду для ученицы 76 класса Анисимовой Каролины на 2023 – 2024 учебный год составлена на основе АООП ОО слабослышащих (в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.11.22 № 1026 (далее — ФГОС обучающихся с интеллектуальными нарушениями), адаптированной с учетом особых образовательных потребностей и особенностей развития слабослышащего учащегося.

Общая характеристика предмета

Домоводство — важный вид деятельности в жизни человека. Домоводство — прикладная наука. Знания, приобретенные учащимися при изучении математики, русского языка, чтения, естествознания и других предметов, должны найти применение и практическое воплощение на уроках домоводства, которые могут быть дополнены и некоторыми элементарными знаниями использования техники, электроприборов, химических и других веществ в быту.

Умение вести хозяйство должно складываться из знакомых, привычных детям обязанностей и дел, которые на первый взгляд просты, но, когда они сталкиваются с ними в быту, это вызывает значительные затруднения.

Домоводство, как предмет, способствует социальной и трудовой адаптации слабослышащего учащегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), повышает его жизненную компетенцию, играет важную коррекционную роль. Занятия ПО домоводству позволяют развивать тонкую моторику, пространственное мышление, временные представления, способствуют развитию координации движения, развитию диалогической речи и позволяют расширить словарный запас учащегося, положительно влияют на состояние эмоционально-волевой сферы. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми.

Рабочая программа отражает особенности ученика.

Реализация программы направлена на достижение следующих целей и задач:

Цели:

- всестороннее развитие личности слабослышащего учащегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования трудовой культуры и овладения общетрудовыми и специальными умениями для создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; формирование у учащегося знаний о самостоятельной жизни, его практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Запачи:

- научить обучающегося правилам ведения хозяйства, практическим умениям, связанным с самообслуживанием и заложить основы нравственного поведения, норм этики в ближайшем окружении;
- развитие познавательных интересов, мышления и воображения, творческих и коммуникативных способностей;
- приобретение знаний о работе с бумагой, тканями;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности;
- формирование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности.
- развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи).

- развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);
- развитие сенсомоторных процессов рук, глазомера через формирование практических умений.

Коррекционная направленность программы обеспечивается реализацией целей и задач, обусловленных особенностями слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Такой учащийся имеет свои, свойственные только ему особенности: выраженное недоразвитие познавательной деятельности; сниженные мышление, память, внимание; слабо развитые представления и воображения; отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности и др.

Коррекционные задачи:

- развитие индивидуальных способностей слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью;
- формирование элементарных, специфических манипуляций, которые со временем преобразуются в действия с различными предметами и материалами;
- -развитие языковой способности;
- -совершенствование всех видов речевой деятельности;
- -развитие речевого слуха;
- -формирование произношения на материале уроков;
- -закрепление навыков устной речи, контроль за реализацией произносительных возможностей, исправление допускаемых ошибок.

Специфика организации обучения слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) заключается в следующем:

- сведение к минимуму проявлений деструктивного поведения: крик, агрессия, стереотипии и др.;
- -создание условий для реализация индивидуальных специфических образовательных потребностей слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью;
- создание слухоречевой среды на базе развития и использования остаточной слуховой функции; использование ЗУА (индивидуальных слуховых аппаратов);
- использование дактильной формы речи, при необходимости жестовой речи; применение табличек с речевым материалом;
- формирование речи в коммуникативной функции и -
- -использование специальной методики обучения языку на всех уроках.

Специфика овладения слабослышащим обучающимся с умственной отсталостью речью отражена в рабочей программе выделением речевого материала: в календарно-тематическом плане (технологические термины, речевые обороты, фразы, обязательные для усвоения по предмету), а также в выделении материала по развитию разговорной речи (приложение 1).

Планируемые результаты освоения предмета слабослышащим обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

К личностным результатам освоения программы относятся:

- 1) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- 2) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- 3) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- 4) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 5) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду;

Предметные результаты освоения программы по домоводству включают освоенные обучающимся знания и умения, специфичные для этой предметной области, готовность их применения. Предметные результаты слабослышащего обучающегося с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) рассматриваются как одна из составляющих при оценке итоговых достижений.

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Для Титова А. выбран минимальный.

Минимальный уровень:

- знание правил организации рабочего места и умение его организовать, (располагать инструменты, материалы и приспособления на рабочем столе, сохранять порядок на рабочем месте);
- знание видов трудовых работ;
- знание названий инструментов, необходимых на уроках, правил техники безопасной работы с колющими и режущими инструментами;
- знание приемов работы, используемых на уроке домоводства;
- владение некоторыми технологическими приемами ручной обработки материалов;
- использование в работе доступных материалов (нитками и тканью); выполнение несложного ремонта одежды: пришивания пуговиц.

Определение места и роли учебного курса

Рабочая программа в соответствии с Учебным планом адаптированной основной общеобразовательной программы общего образования слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы-интерната №31 Невского района Санкт-Петербурга на 2023-2024 учебного года (рассчитана на 68 часа (4 часа в неделю) очно и 204 часа самостоятельно (6 часов в неделю)

Информация о внесенных изменениях в примерную программу.

В связи с перераспределением учебного материала и с целью обеспечения его доступности на каждом этапе обучения, структура содержания последовательность изложения тем немного изменены. Принципы отбора и построения возрастными и психофизиологическими основного содержания связаны c особенностями и возможностями материально-технического обеспечения. В раздел включены: «Ремонт одежды. Пришивание пуговиц», «Швейное дело». Такие понятия как «ассортимент», «технологическая последовательность» и др. заменены на доступные для понимания: «виды», «полезный», «хороший», «плохой», «порядок работы». Это связано со слабо развитым мышлением, памятью, вниманием у слабослышащего обучающегося с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Информация об используемых технологиях обучения, формах уроков, о возможной внеурочной деятельности по предмету.

Возможности восприятия учебного материала слабослышащим учащимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) значительно ограничены. На уроках используются **технологии:**

- личностно- ориентированные,
- информационно-коммуникационные,
- технология проблемного обучения,
- развивающего обучения,

- здоровьесберегающие технологии,
- репродуктивный,
- игровые.

Система уроков условна, но выделяются следующие виды:

Комбинированный урок предполагает выполнение работ и заданий разного вида. **Урок-контрольная работа.** Проводится с целью, контроля уровня обученности учащихся (с учетом различных видов помощи, в том числе учителя и тьюторов); **Вводные уроки**. Цель таких уроков создать у обучающегося соответствующие психологические установки на предстоящую учебную работу, вызвать интерес к знаниям, раскрыть практическую роль знаний. •

Закрепление изученного материала. Основной дидактический смысл заключается в закреплении и осмыслении изученного материала в виде соответствующих навыков и умений. Целью уроков закрепления является тренировка, которая должна обязательно предполагать необходимую вариативность работ, требующую от учащегося переноса знаний и умений и их использования в нестандартных ситуациях.

Урок-практикум (практическая работа). Учащийся выполняет практические работы <u>с помощью учителя и тьюторов.</u>

Основной формой обучения является *учебно-практическая* деятельность учащегося. Ведущей структурной моделью для организации занятий по домоводству является *комбинированный урок*.

Информация об используемом УМК.

Учебно-методический комплекс1. В.М. Казакевич «Технология». Учебник для 5 класса ОУ. ФГОС. Москва, Просвещение, 2019

УМК утвержден приказом по школе-интернату № 64 от .22.02.2023года.

Виды и формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится согласно Положению о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ школы-интерната N31 Невского района СПб. Текущий контроль успеваемости учащегося осуществляется в форме самостоятельных и практических работ, тестов.

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы, также, как и промежуточная аттестация по итогам учебного года.

Формы контроля

№ п/п	Сроки проведения	Форма	Тема
1	Март	Контрольная работа	«Ручное шитье. Соединительные швы»
2	Май	Контрольная работа	«Технология шитья»

Реализация рабочей программы по домоводству с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

осуществляется при наличии у обучающегося персонального компьютера/ноутбука/планшета, телефона типа смартфон – устройства, имеющего выход в Интернет. Используемые образовательные ресурсы: «Яндекс. Учебник».

Информационно-коммуникативные средства, используемые при реализации рабочей программы по домоводству: социальная сеть «ВКонтакте», мессенджеры (WatsApp); сервисы Яндекс, электронная почта, СМС – сообщения.

Требования к уровню подготовки учащихся

По итогам учебного года учащиеся должны:

Знать\понимать: правила безопасного труда, правила гигиены, как приготовить простые блюда для завтрака; правила снятия мерок для хозяйственной сумки, последовательность пошива сумки.

Уметь: правильно организовать свое рабочее место, соблюдать дисциплину и санитарно-гигиенические требования, лепить из пластилина выполнять простые ручные и машинные швы, шить шорты, готовить мясо, морепродукты, заправочные супы, простую выпечку, сервировать стол к обеду.

Основная литература

- **1.** В.М. Казакевич «Технология». Учебник для 5 класса ОУ. ФГОС. Москва, Просвещение, 2019;
- 2. Г.Б. Картушина «Швейное дело». Учебник для 6 класса спец. (корр.) ОУ VIII вида. ФГОС ОВЗ. Москва, Вентана-Граф, 2017.

Список дополнительной литературы для учащихся.

1. Власова А.А. , Карельская Л.Ю., Ефременко Л.В., «Рукоделие в школе»,практическое пособие, «Диамант»*, «Люкси Венда»,СПб,1996год, 2 Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. «Швейное дело» 6 класс «Просвещение», М, 2017год.

Список литературы дополнительный для учителя

- 1. Власова А.А., Карельская Л.Ю., Ефременко Л.В., «Рукоделие в школе»,практическое пособие, «Диамант»*, «Люкси Венда»,СПб,1996год,
- 2. Картушина Г.Б., Мозговая Г.Г. «Швейное дело» 8 класс «Просвещение», M, 2012гол.
- 3. Шиляев А.С. «Секреты уютного дома», Минск «Харвест» ,2002 год.
- 4. Ботвинников А.Д., Виноградов В.Н., Вышнепольский И.С. «Черчение», М., Астрель. АСТ, 2013 год.

Материально-техническое оснащение образовательного процесса

- ✓ Методические разработки по материаловедению, моделированию, машиноведению, конструированию и технологии 5 класс,
- √ 4 электрические швейные машины;
- ✓ 2 ручные швейные машины, краеобметочная машина;
- ✓ 1 утюжильное рабочее место;
- ✓ рабочие коробки, лекала, линейки, плакаты, инструкционные карты, журналы мод, книги и открытки по кулинарии, бытовые электроприборы, посуда и предметы сервировки.;
- ✓ компьютер, телевизор

Тематический план 7 класс

Ічетверть

№ п.п •	Тема	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Речевой материал	Электронн ые (цифровые) образовате льные ресурсы
1	Вводное занятие. Охрана труда 2 час	Иметь представления об организации кабинета. Изучить правила техники безопасности	Правила, материалы, инструменты, техника безопасности, иголка, ножницы, утюг, терморегулятор,магнит	Использован ие интернет ресурсов для демонстраци и последствий нарушения т\б
2	Уход за одеждой и обувью. Стирка белья. Глажение бель 4 час. Стирка белья Устройство стиральных машин. Моющие средства. Назначение, применение. Сортировка белья для стирки. Чтение ярлыков на одежде. Выбор режимов стирки. Назначение кипячения белья. Правила развешивания белья для досушивания. Глажение	Ознакомиться с устройством стиральной машины Знать моющие средства Уметь читать ярлыки на одежде, знать знаки ухода Уметь выбирать правильный Режим работы утюга	Стирать ,Сортировать белье, знаки ухода, глажение, отбеливание, химчистка, сушка, кипячение	

	Уборка санитарных узлов -2 час. Устройство унитаза. Причины засора унитаза. Ликвидация засоров. Приспособления для обработки саноборудования: виды (щётка, вантуз), назначение, пользование. Чистящие и моющие средства по уходу за унитазом, способы использования. Причины засора в ванне и рукомойнике, ликвидация засоров. Средства для чистки керамики и эмали. Общие правила уборки санузлов	Ознакомиться с устройством унитаза. Знать причины засора унитаза и раковины Знать приспособления и средства для мытья унитаза Знать общие правила уборки санузлов	Унитаз, раковина, ванна, Чистящие и моющие средства,щетка, вантуз, Плитка, засор	
	Швейное материаловедение (4 часа). Животные волокна и ткани из них. Получение ткани.	волокон. Исследовать свойства тканей из шерсти и шелка Находить информацию об	Животные волокна волокна, шерсть, шелк, кокон, физико-механические свойства, прочность, сминаемость, гигроскопичность, осыпаемость, усадка, распознавать,	Видео «Получение шерсти», «Получение шелка»
3	Машиноведение 4 часа Охрана труда. Швейное дело. Требования к организации рабочего места. Устройство машинной иглы. Замена и установка иглы. Подбор ниток.	ниток от вида ткани.	Машинная игла; колба с лыской, цилиндрическое лезвие, длинный (короткий) желобок, острие, ушко, бельевые швы, запошивочный, двойной, намотать нитку на шпульку, установить иглу, срез, сгиб ткани,	

	Итого			
		II-четверть		
№ п.п •	Тема	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Речевой материал	Электронн ые (цифровые) образовате льные ресурсы
1	Конструирование, моделирование 4часа Виды поясных изделий. Мерки для поясных изделий. Конструирование в М 1:1	Читать линии чертежа. Снимать и записывать результаты. Строить чертеж швейного изделия в М1:1 Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа.	Прибавка, припуск, формулы расчета, построение чертежа, изготовление выкроек, лекала, модель, конструирование	ресурсы
2	Аппликация на ткани. 4часов . Виды аппликаций. Технология изготовления об,ёмной аппликации. Выкройка деталей. Материалы и инструменты. Изготовление аппликации.	Выбирать вид аппликации Подбирать нужные материалы и инструменты Переводить рисунок на ткань		
3	Технология 24 час(2) Охрана труда. Раскрой изделия Подготовка деталей кроя Шитье шорт на ручной машине.	Овладевать безопасными приемами труда. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.		

	Выполнять экономную	
	раскладку на различных	
	тканях.	
	Переводить контурные и	
	контрольные линии на	
	парные детали кроя.	
	Отрабатывать точность	
	движений, координацию и	
	глазомер.	
Контрольная работа		
Итого		

III- четверть

№ п.п	Тема	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Речевой материал	Электронн ые (цифровые) образовате льные ресурсы
1	Технология 24 час(20) Охрана труда. Шитье шорт на ручной машине. Ремонт одежды (4 часа). Иого	Использовать безопасные приемы труда. Определять последовательность изготовления шорт Выполнять требования стандарта Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер.	Подготовка деталей кроя, сметка, сметать, стачать, удалить наметку, разутюжить, заутюжить, приутюжить, обметать, подшить.	

	Тема	Vanauronyaryyya aayanyy	Dovonoŭ waranya z	Электро
<u>Р</u> П	Гема	Характеристика основных видов деятельности учащихся	Речевой материал	электрол ые (цифровь образова льные ресурсь
	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2часа) . Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы Разделка рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Приготовление блюд из морепродуктовкреветки в кляре Тема 2. Блюда из мяса (2	пользования различных видов мяса. Определять качество мяса органолептически. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Изучать различные способы тепловой обработки мяса. Готовить блюда из молотого мяса. Изучать разновидности рыб и морепродуктов. Определять качество рыбы оргамоватически.	Мясо, мясные блюда, рыба, рыбные блюда, заправочные супы, мясные консервы, коренья, корнеплоды, заправить суп, прокипятить, добавить лавровый лист, подать на стол. варка, тушение, припускание, заготовка продуктов, соление, сервировка стола, калорийность, меню	
	наса) . Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса Виды тепловой обработки мяса. д. Технология приготовления блюд из мяса. Приготовление котлет	органолептически. Выполнять механическую кулинарную обработку рыбы. Выбирать и готовить блюда из рыбы и морепродуктов. Определять срок годности консервов. Осваивать безопасные		

плекохозяйственной птицы и их глинарное употребление. Способы пределения качества птицы. пособы разрезания птицы на части. Ехнология приготовления блюд из гицы. Приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) гачение супов в рационе питания. Ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология питотовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов с крупами и мучными делиями. Прготовление цей гема 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки геределение доброкачественности муки геределение доброкачественности муки геределение бдинов кунология приготовления теста для геределение бдинов кунология приготовления теста для геределение вареников, домашней пши.	5	1	I
пинарное употребление. Способы пределения качества птицы. Пособы разрезания птицы на части. В вхнология приготовления блюд из вхнология приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) пачение супов в рационе питания. В вхнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. В виды правочных супов. В виды правочных супов. Технология миготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов с крупами и мучными делиями. Прготовление шей матотовление шей матотовление бдинов вхнология приготовления теста для в в в в в в в в в в в в в в в в в в в	Виды домашней и		
пределения качества птицы. пособы разрезания птицы на части. ехнология приготовления блюд из ицы. Приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) пачение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Виды правочных супов. Технология миготовления щей, борща, оссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста тоиготовление бдинов ехнология приготовления теста для пльменей, вареников, домашней ппи. оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	· ·		
тособы разрезания птицы на части. ехнология приготовления блюд из ицы. Приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) пачение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Виды правочных супов. Технология риготовления шей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста для гольогия приготовления теста для гльменей, вареников, домашней ппи. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
ехнология приготовления блюд из гицы Приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) качение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология раготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей рагоделение доброкачественности муки делия из жидкого теста раготовление бдинов раготовления приготовления теста для раготовление, вареников, домашней пши. раготовление вареников с творогом Контрольная работа			
тицы Приготовление котлет деваляй Тема 4. Заправочные супы часа) качение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология инготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ма 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста риготовление бдинов рехнология приготовления теста для вльменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа			
Тема 4. Заправочные супы часа) гачение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология питотовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки деделия из жидкого теста риготовление бдинов ехнология приготовления теста для вльменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа			
Тема 4. Заправочные супы часа) пачение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология правочных супов. Технология правочных супов с корща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей раз 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки пределение бдинов раз от технология приготовления теста для влыменей, вареников, домашней пши. раготовление вареников с творогом Контрольная работа	птицы.		
наса) качение супов в рационе питания. кхнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология риготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей работовление щей работовление доброкачественности муки неделия из жидкого теста риготовление бдинов растовление бдинов растовление бдинов растовление вареников, домашней пши. Контрольная работа	 Приготовление котлет деваляй 		
наса) качение супов в рационе питания. кхнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология риготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей работовление щей работовление доброкачественности муки неделия из жидкого теста риготовление бдинов растовление бдинов растовление бдинов растовление вареников, домашней пши. Контрольная работа	Тема 4. Заправочные супы		
рачение супов в рационе питания. ехнология приготовления бульонов, пользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология раготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей раз Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста раготовление бдинов раз	(2 часа)		
ехнология приготовления бульонов, спользуемых при приготовлении правочных супов. Виды правочных супов. Технология образования щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей сма 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста образование бдинов сунология приготовления теста для сльменей, вареников, домашней пши.	Вначение супов в рационе питания.		
правочных супов. Виды правочных супов. Технология риготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей сма 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста риготовление бдинов схнология приготовления теста для сльменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	Гехнология приготовления бульонов,		
правочных супов. Технология риготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ределение доброкачественности муки делия из жидкого теста риготовление бдинов ехнология приготовления теста для вльменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	используемых при приготовлении		
риготовления щей, борща, ссольника солянки, овощных супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей сма 5 Блюда из теста.(4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста слиготовление бдинов схнология приготовления теста для сльменей, вареников, домашней пши. сиготовление вареников с творогом Контрольная работа	ваправочных супов. Виды		
ссольника солянки, овощных супов супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей сма 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки вделия из жидкого теста сриготовление бдинов схнология приготовления теста для сльменей, вареников, домашней пши. Обиготовление вареников с творогом Контрольная работа	ваправочных супов. Технология		
супов с крупами и мучными делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста. (4 час) пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста оиготовление бдинов ехнология приготовления теста для вльменей, вареников, домашней пши. Оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	приготовления щей, борща,		
делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста.(4 час) пределение доброкачественности муки еделия из жидкого теста едиготовление бдинов ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. Оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	рассольника солянки, овощных супов		
делиями. Прготовление щей ема 5 Блюда из теста.(4 час) пределение доброкачественности муки еделия из жидкого теста едиготовление бдинов ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. Оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	и супов с крупами и мучными		
пределение доброкачественности муки делия из жидкого теста риготовление бдинов ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. Оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	изделиями. Прготовление щей		
делия из жидкого теста риготовление бдинов ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	Гема 5 Блюда из теста.(4 час)		
риготовление бдинов ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	Определение доброкачественности муки		
ехнология приготовления теста для ельменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Сонтрольная работа	Изделия из жидкого теста		
гльменей, вареников, домашней пши. риготовление вареников с творогом Контрольная работа	Приготовление бдинов		
пши. риготовление вареников с творогом Сонтрольная работа	Гехнология приготовления теста для		
оиготовление вареников с творогом Контрольная работа	пельменей, вареников, домашней		
Сонтрольная работа	тапши.		
	Приготовление вареников с творогом		
Итого	Контрольная работа		
	Итого		

Речевой материал