

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

«Специальная (коррекционная) школа №1 г. Ангарска»

Приложение к АООП, вариант 1

Рабочая программа
по профильному труду
(поварское дело)
АООП, вариант 1

Класс: 8 «А»

Учитель: Бурунова С.Н.

Учебный год: 2023-2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа по учебному предмету «Профильный труд», предметная область «Технология», профиль «Поварское дело» разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 5 по 9 класс на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599;
- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм Сан Пин 1.2.3685.21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека и факторов среды обитания» ;
- Адаптированной основной общеобразовательной программы ГОКУ ИО «Специальная (коррекционная) школа №1 г. Ангарска» (вариант 1) от 01.09.2023 г.

Место учебного предмета: профессионально-трудовое обучение (поварское дело) определено учебным планом учреждения, относится к образовательным областям обязательной части.

Задачи образовательного курса:

1. Коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
2. Формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;
3. Развитие умения пользоваться необходимыми инструментами и приспособлениями, несложными электромеханическим оборудованием;
4. Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.
5. Воспитывать у учащихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус, умение самостоятельно готовить простые блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления.

Курс данного предмета в 8 «А» классе дидактические единицы обеспечивающие формирование компетенций:

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, заботливого и бережного отношения к общественному достоянию и родной природе;
- развитие у учащихся общетрудовых умений, то есть умений ориентироваться в производственном задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы;
- обучение школьников профессиональным приемам труда по выбранной специальности, в данном случае «повар», и привитие им соответствующих трудовых навыков.

Согласно действующему учебному плану в 8 «А» классе , на изучение курса по профильному труду (поварское дело) отводится – **234** часа (7 часов в неделю).

Данная рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью, учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. В процессе трудового обучения в 8 «А» классе, школьники должны получить основательную общетрудовую подготовку, способствующую их гражданскому становлению, нравственному и интеллектуальному формированию, физическому развитию личности. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ, предусматривает подготовку учащихся коррекционной школы к работе в системе общественного питания или же последующего обучения в специальных группах, созданных для учащихся коррекционных школ в профессионально-технических училищах.

Программа связана с множеством предметов: социально бытовой ориентировкой, естествознанием, математикой, русским языком.

Программа содержит большой познавательный материал, при изучении которого развиваются внимание, мышление, память, способность анализировать, сравнивать, выделять сходство и различие понятия, умение планировать деятельность, работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму.

При выполнении практических заданий развиваются глазомер, мелкая и общая моторика, координация движений. Трудовая деятельность благотворно сказывается на становлении личностей учащихся: корректируются нарушения в развитии эмоционально-личностной сферы, развиваются умения преодолевать трудности, воспитываются самостоятельность, инициативность, стремление доводить начатое дело до конца.

Для эффективного обучения детей с нарушением интеллекта необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы учащихся в конце каждой учебной четверти.

Коммуникативные:

- вступать в контакт и работать в коллективе (учитель -ученик, ученик – ученик, ученик – класс, учитель-класс);
- использовать принятые ритуалы социального взаимодействия с одноклассниками и учителем;
- обращаться за помощью и принимать помощь;
- слушать и понимать инструкцию к учебному заданию в разных видах деятельности и быту;
- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми;
- договариваться и изменять свое поведение с учетом поведения других участников спорной ситуации.

Регулятивные:

- входить и выходить из учебного помещения со звонком;
- ориентироваться в пространстве класса (учебного помещения):
- пользоваться учебной мебелью;
- адекватно использовать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.);
- работать с учебными принадлежностями и организовывать рабочее место;
- передвигаться по школе, находить свой класс, другие необходимые помещения.

Личностные:

- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- понимание личной ответственности за свои поступки на основе представлений об этических нормах и правилах поведения в современном обществе;
- готовность к безопасному и бережному поведению в социуме.

Содержание учебного предмета в 8 «А» классе «Поварское дело».

Четверть - 57 ч

Вводное занятие. -5 ч

Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Личная гигиена работников общественного питания. Организация рабочего места. Основные помещения.

Кухня и её оборудование – 3 часа

Теоретические сведения: Кухня и её оборудование Спец.одежда, уход за ней.

Практическая работа: Виды посуды. Уход за спец.одеждой.

Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей – 16 ч.

Теоретические сведения: Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью Различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей

Практическая работа. Винегрет овощной. Салат овощной с редькой. Салат овощной с капустой. Салат из свеклы и картофеля.

Приготовление капусты белокочанной

Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей - 19 ч.

Теоретические сведения: Способы жарения овощей и правила жарения овощей основным способом. Правила жарения овощей во фритюре.

Пищевая ценность жареных блюд, калорийность Технология приготовления блюд их жареных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса. Подача тушеных блюд Технология приготовления рагу из овощей Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления, оформление и подача запеченных блюд.

Практическая работа. Приготовление жареных кабачков в сухарях. Приготовление жареных баклажанов в сухарях. Рагу из овощей Приготовление запеченного картофеля. «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»

Блюда из круп и макаронных изделий – 16 ч.

Теоретические сведения: Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы

и жидкости при варке каш различной консистенции Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши Технология приготовления вязкой каши.

Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом. Приготовление гречневой каши с маслом. Приготовление завтрака с кашей Приготовление завтрака с овощами.

II четверть

Техника безопасной работы в кабинете кулинарии. - 2 ч.

Рыба. Механическая обработка рыбы- 28 ч.

Теоретические сведения: Рыбный цех: организация работы, оборудование. Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров,

углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных веществ в результате хранения и кулинарной обработки рыбы. Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов. Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами
Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Правила оттаивания мороженой рыбы. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки

Практическая работа.

Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы

Практическая работа: Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы»

Практическая работа: Оттаивание мороженой рыбы.

Практическая работа: Рыба с луком и маслом.

Технология приготовления салата из консервированной рыбы.

Практическая работа: Салат из сельди с луком и горошком

Практическая работа: Салат под шубой.

Практическая работа: Салат мимоза.

Морепродукты -8

Теоретические сведения: Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста.

Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и

хранению морепродуктов Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд.

Требования к качеству готовых блюд

Практическая работа.

Приготовление салата с морской капустой

Приготовление первых и вторых блюд -24

Теоретические сведения: Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места

Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов Их пищевая ценность

Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Технология приготовления рыбного супа. Рецепты блюд. Правила оформления и подачи первых блюд Технология приготовления супа с фрикадельками. Правила оформления и подачи первых блюд

Практическая работа. Приготовление рыбного супа с сайрой

Практическая работа. Приготовление супа с фрикадельками Технология приготовления: Рыба под маринадом с морковью

Практическая работа: Маринад из рыбы с морковью

Технология приготовления рыба под белым соусом

Практическая работа: Рыба под белым соусом Технология приготовления котлет из рыбных консервов и картофеля

Практическая работа: Котлеты из рыбных консервов и картофеля

Технология приготовления: Рыба в кляре.

Практическая работа: Рыба в кляре

III четверть

Техника безопасности на уроках кулинарии. -2 ч.

Блюда из яиц и творога-14 ч

Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Жареные яйца, их пищевая ценность. Правила приготовления омлетной массы (с наполнителем, фаршированных). Правила оформления и подачи блюд из яиц. Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию. Рецептуры приготовления. Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд из творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Технология приготовления и подача запеканки. Правила приготовления, формовка и подача сырников. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из творога.

Практическая работа: Блюда из яиц: Омлет натуральный. Омлет фаршированный. Яйца в «мешочек» без скорлупы на гренках.

Блюда из творога: Сырники из творога. Вареники из творога. Биточки из творога. Запеканки из творога.

Изделия из теста-28 ч

Теоретические сведения Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для работы с тестом. Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая помощь при травме.

Виды блюд из жидкого теста: блины, блинчики с начинкой, оладьи. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий.

Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления мясных пельменей.

Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто и правила его приготовления. Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий и выпечка из дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого теста для пончиков и пирогов. Фарши и начинки.

Практическая работа: Приготовление изделий из жидкого пресного теста. Блины с медом. Определение качества мёда органолептическими методами. Оладьи с яблоками. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление мясных пельменей. Приготовление пончиков, сладкого пирога из дрожжевого теста.

Кондитерские изделия-22ч

Теоретические сведения Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Виды кремов. Пищевые красители. Правила приготовления пропиток, помадок и глазурей, их использование в изготовлении изделий из теста. Правила приготовления некоторых видов кремов. Пряности. Виды украшений из кремов. Оборудование и инструменты, необходимые для украшения тортов. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок.

Технология приготовления коржей для пирожных из песочного и бисквитного теста. Подготовка продуктов. Замес теста. Технология приготовления сливочного, белкового, заварного крема.

Практическая работа: Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления теста для пирога шарлотки с

яблоками, манника, коврижки медовой, шоколадных кексов.

Выпечка песочных коржей для пирожных, нарезка. Приготовление сливочного крема. Украшение песочных пирожных. Выпечка бисквитных коржей для пирожных. Приготовление белкового крема. Украшение бисквитных пирожных. Приготовление вафельного теста и выпечка изделий. Приготовление заварного крема. Украшение вафель заварным кремом. Приготовление медовой коврижки. Украшение сахарной пудрой. Приготовление пирога манника с джемом, пирога шарлотки с яблоками, шоколадных кексов.

IV четверть

Техника безопасности на уроках кулинарии .-2 ч

Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы-35 ч

Теоретические сведения Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Принцип действия и строение электромясорубки, механической мясорубки, уход за ней. Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления и формовки изделий из котлетной массы. Приготовление мясного фарша на ручной мясорубке. Технология приготовления мясных тефтелей, мясных фрикаделек.

Разделка рыбы на звенья, на кругляши, на филе. Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий из рыбной котлетной массы (котлет, биточков). Требования к качеству и подаче готовых блюд.

Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.

Практическая работа: Приготовление мясных тефтелей. Приготовление фрикаделек. Приготовление рыбного филе во фритюре. Приготовление рыбных биточков. Приготовление куриных котлет.

Субпродукты-8 ч

Теоретические сведения: Пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов. Сроки и условия хранения субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Техника безопасности труда и организация рабочего места.

Практическая работа: Приготовление жареной свиной печени. Приготовление, оформление и подача паштета из говяжьей печени
Повторение.

Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы-12ч

Теоретические сведения Правила приготовления рыбы отварной и припущенной, жареной, тушеной, запеченной и фаршированной. Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре. Блюда из рыбной котлетной массы. Правила приготовления, формовка, панирование, жарение и подача блюд из котлетной массы (котлет, биточков). Рецепты блюд. Гарниры к рыбе. Правила оформления и подачи рыбных блюд. Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании человека. Виды мяса и мясных продуктов. Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса. Правила варки, жарения, тушения, запекания мяса. Подбор соусов к мясным блюдам. Приготовление рубленой массы. Технология приготовления котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек из мяса. Характеристика блюд из птицы. Отварные и припущенные блюда из

птицы, котлеты натуральные из птицы. Оформление и подача блюд из мяса. Оборудование для приготовления блюд из мяса. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса. Личная гигиена повара.

Практическая работа: Отварная рыба с рисом и овощами. Приготовление жареной рыбы. Запеченная рыба с луком и картофелем. Приготовление рыбного фарша. Приготовление рыбных котлет. Варка мяса, доведение до вкуса. Поджарка из говядины. Приготовление биточков из рубленой массы. Снятие филе птицы. Приготовление котлеты натуральной из птицы.

Предметные: результаты освоения программы по профильному труду «Поварское дело»:

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<ul style="list-style-type: none"> - знание и соблюдение санитарно- гигиенических навыков в процессе приготовления пищи; - знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями; - представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей; - представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции; - представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах. - приготовление несложных видов блюд под руководством учителя; - знание способов мытья посуды с применением моющих средств; - знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя); - отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для работы; чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда; - владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; - организация (под руководством учителя) совместной работы в группе; 	<ul style="list-style-type: none"> - определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности; - экономное расходование продуктов; - планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы; - соотнесение своих действий с поставленной целью; - знание способов хранения и переработки продуктов питания; - составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания; - самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд; - знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей; - осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы; - понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

<ul style="list-style-type: none">- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;	
---	--

Литература:

Список литературы для обучающихся:

1. Технология 6 класс под редакцией И.А.Сасовой, - М.: Изд. Центр «Вентана-Граф», 2015.
2. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 6 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2001.

Литература для учителя:

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
4. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
5. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
6. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
7. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
8. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.

Календарно – тематическое планирование по предмету

«Поварское дело» 8 «А» класс

№ п/п	№ п/ч	Название темы	Кол-во часов	Дата по календарю	Основные виды учебной деятельности	Примечание
		Ичетверть.	57			
		<i>Вводное занятие</i>	5		Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
1	1	Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.	1	1.09		
2-3	2-3	Санитарно-гигиенические требования. Личная гигиена работников общественного питания.	2	4.09 4.09		
4-5	4-5	Организация рабочего места. Основные помещения.	2	5.09 5.09		
		Кухня и её оборудование	3			
6-7	6-7	Кухня и её оборудование Практическая работа: Виды посуды	2	6.09 6.09		
8	8	Спец.одежда, уход заней. Практическая работа. Уход за спец.одеждой.	1	8.09		
		Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей	16			
9-10	9-10	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд	2	11.09 11.09		

11-12	11-12	Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	2	12.09 12.09	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
13-14	13-14	Практическая работа. Салат овощной с редькой. Украшение блюда	2	13.09 13.09		
15	15	Практическая работа. Салат овощной с капустой. Украшение блюда.	1	15.09		
16-17	16-17	Различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов	2	18.09 18.09		
18-19	18-19	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей Практическая работа. Винегрет овощной. Украшение блюда.	2	19.09 19.09		
20-21	20-21	Практическая работа. Салат из свеклы и картофеля. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	20.09 20.09		
22	22	Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	22.09		
23-24	23-24	Практическая работа. Приготовление капусты белокочанной	2	25.09 25.09		
		Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей	19			
25-26	25-26	Способы жарения овощей и правила жарения овощей основным способом. Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность	2	26.09 26.09		
27-28	27-28	Технология приготовления блюд их жареных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	2	27.09 27.09		
29	29	Практическая работа. Приготовление жареных кабачков в сухарях (баклажанов)	1	29.09		

30-31	30-31	Практическая работа. Приготовление жареных баклажанов в сухарях	2	2.10 2.10	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте.	
32-33	32-33	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса. Подача тушеных блюд	2	3.10 3.10		
34-35	34-35	Технология приготовления рагу из овощей	2	4.10 4.10		
36	36	Практическая работа. Рагу из овощей	1	6.10		
37-38	37-38	Значение в питании запеченных блюд и овощей. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд	2	9.10 9.10		
39-40	39-40	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	2	10.10 10.10		
41-42	41-42	Практическая работа. Приготовление запеченного картофеля	2	11.10 11.10		
43	43	Практическая работа: «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»	1	13.10		
		Блюда из круп и макаронных изделий	16			
44-45	44-45	Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека	2	16.10 16.10		
46-47	46-47	Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом	2	17.10 17.10		
48-49	48-49	Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда	2	18.10 18.10		
50	50	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции	1	20.10		
51-52	51-52	Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши	2	23.10 23.10		

53-54	53-54	Практическая работа. Приготовление гречневой каши с маслом.	2	24.10 24.10	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
55-56	55-56	Повторение по теме: Блюда из крупы и макаронных изделий	2	25.10 25.10		
57	57	Контрольная работа по теме: Блюда из крупы и макаронных изделий	1	27.10		
		II четверть				
58-59	1-2	Техника безопасной работы в кабинете кулинарии.	2	7.11 7.11		
		Рыба. Механическая обработка рыбы	28			
60-61	3-4	Рыбный цех: организация работы, оборудование	2	8.11 8.11		
62	5	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных веществ в результате хранения и кулинарной обработки рыбы	1	10.11		
63-64	6-7	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	2	13.11 13.11		
65-66	8-9	Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов	2	14.11 14.11		
67-68	10-11	Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами Практическая работа: Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы лабораторными методами»	2	15.11 15.11		
69	12	Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.	1	17.11		
70-71	13-14	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.	2	20.11 20.11		
72-73	15-16	Правила оттаивания мороженой рыбы Практическая работа: Оттаивание мороженой рыбы.	2	21.11 21.11		

74-75	17-18	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки Практическая работа. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы	2	22.11 22.11	Работа с книгой и тетрадью. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
76	19	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки Практическая работа. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой бесчешуйчатой рыбы.	1	24.11		
77-78	20-21	Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	2	27.11 27.11		
79-80	22-23	Технология приготовления салата из соленой рыбы. Практическая работа: Рыба с луком и маслом.	2	28.11 28.11		
81-82	24-25	Технология приготовления салата из консервированной рыбы. Практическая работа: Салат из сельди с луком и горошком	2	29.11 29.11		
83	26	Требования к качеству готового блюда из рыбы	1	1.12		
84-85	27-28	Технология приготовления салата из консервированной рыбы... Практическая работа: Салат мимоза.	2	4.12 4.12		
		Морепродукты	8			
86-87	29-30	Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста.	2	5.12 5.12		
88-89	31-32	Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов	2	6.12 6.12		
90	33	Технология приготовления блюд из морепродуктов.	1	8.12		
91-92	34-35	Практическая работа. Приготовление салата с морской капустой	2	11.12 11.12		
		Приготовление первых и вторых блюд	24			
93-94	36-37	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	2	12.12 12.12		

95-96	38-39	Разновидности бульонов. Технология приготовления используемых при приготовлении супов	2	13.12 13.12		
97	40	Характеристика супов, виды супов	1	15.12		
98-99	41-42	Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов	2	18.12 18.12		
100-101	43-44	Технология приготовления рыбного супа. Рецепты блюд. оформления и подачи первых блюд	2	19.12 19.12		
102-103	45-46	Практическая работа. Приготовление рыбного супа с сайрой	2	20.12 20.12		
104	47	Технология приготовления супа с фрикадельками. Правила оформления и подачи первых блюд	1	22.12		
105-106	48-49	Практическая работа. Приготовление супа с фрикадельками	2	25.12 25.12		
107-108	50-51	Технология приготовления: Рыба под маринадом с морковью Практическая работа: Маринад из рыбы с морковью	2	26.12 26.12		
109-110	52-53	Технология приготовления рыба под белым соусом Практическая работа: Рыба под белым соусом	2	27.12 27.12		
111	54	Контрольная работа по теме: Приготовление первых блюд	1	29.12		
		III четверть				
112-113	1-2	Техника безопасной работы в кабинете кулинарии	2	9.01 9.01		
		Блюда из яиц и творога	14			
114-115	3-4	Значение блюд из яиц в питании человека. Практическая работа: Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из яиц.	2	10.01 10.01		
116	5	Отварные яйца. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).	1	12.01		
117-118	6-7	Правила оформления и подачи блюд из яиц. Практическая работа: Приготовление и подача яиц отварных (всмятку, «в мешочке», вкрутую)	2	15.01 15.01		

119-120	8-9	Жареные яйца, их пищевая ценность. Яичница глазунья Практическая работа: Жаренные яйца	2	16.01 16.01	Работа с книгой и тетрадью. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
121-122	10-11	Омлетная масса Практическая работа: Приготовление омлета	2	17.01 17.01		
123	12	Технология приготовления омлета с наполнителем.	1	19.01		
124-125	13-14	Технология приготовления - Ленивые вареники Практическая работа: Ленивые вареники	2	22.01 22.01		
126-127	15-16	Технология приготовления - Сырники. Практическая работа: «Сырники»	2	23.01 23.01		
		Изделия из теста	28			
128-129	17-18	Кондитерский цех, его оборудование Практическая работа: Классификация работников кондитерского цеха	2	24.01 24.01		
130	19	Мука, ее сортность Классификация теста	1	26.01		
131-132	20-21	Тесто дляпельменей Практическая работа: Технология приготовления теста дляпельменей	2	29.01 29.01		
133-134	22-23	Пельмени Практическая работа: Домашние пельмени с куриным фаршем	2	30.01 30.01		
135-136	24-25	Пельмени Практическая работа: Ленивые пельмени	2	31.01 31.01		
137	26	Технология приготовления и начинки для вареников	1	2.02		
138-139	27-28	Вареники Практическая работа: Вареники с творогом	2	5.02 5.02		

140-141	29-30	Вареники Практическая работа: вареники с картофелем	2	6.02 6.02	Работа с книгой и тетрадью. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
142-143	31-32	Вареники Практическая работа: вареники с капустой	2	7.02 7.02		
144	33	Технология приготовления домашней лапши	1	9.02		
145-146	34-35	Домашняя лапша Практическая работа: Домашняя лапша	2	12.02 12.02		
147-148	36-37	Виды блюд из жидкого теста Практическая работа: Классические блины	2	13.02 13.02		
149-150	38-39	Виды блюд из жидкого теста Практическая работа: Блины с медом	2	14.02 14.02		
151	40	Виды блюд из жидкого теста	1	16.02		
152-153	41-42	Тесто для оладьев Практическая работа: Оладьи на кефире	2	19.02 19.02		
154-155	43-44	Тесто для оладьев Практическая работа: Оладьи с яблоками	2	20.02 20.02		
		Кондитерские изделия	22			
156-157	45-46	Виды кремов. Пищевые красители Практическая работа: Виды украшений из кремов	2	21.02 21.02		
158-159	47-48	Выпечка песочных коржей Практическая работа: Технология приготовления коржей для пирожных из песочного теста	2	26.02 26.02		
160-161	49-50	Выпечка песочных коржей Практическая работа: Пирог из песочного теста	2	27.02 27.02		
162-163	51-52	Выпечка песочных коржей Практическая работа: Торт из песочного теста с яблоками	2	28.02 28.02		

164	53	Технология приготовления бисквитного теста	1	1.03			
165-166	54-55	Выпечка бисквитного теста Практическая работа: Шоколадное бисквитное тесто с какао	2	4.03 4.03	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте		
167-168	56-57	Выпечка бисквитного теста Практическая работа: Бисквитное тесто на кефире	2	5.03 5.03			
169-170	58-59	Приготовление вафельного теста Практическая работа: Классические вафли	2	6.03 6.03			
171-172	60-61	Приготовление вафельного теста Практическая работа: Трубочки с заварным кремом	2	11.03 11.03			
173-174	62-63	Приготовление вафельного теста Практическая работа: Вафельный торт	2	12.03 12.03			
175-176	64-65	Приготовления медовой коврижки Практическая работа: Технология приготовления медовой коврижки	2	13.03 13.03			
178	66	Контрольная работа по теме: Виды тесто	1	15.03			
		IV четверть					
179-180	1-2	Техника безопасности на уроках кулинарии	2	25.03 25.03			
		Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы	35				
181-182	3-4	Ассортимент и кулинарное использование мясных	2	26.03 26.03			

		полуфабрикатов				
183-184	5-6	Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов	2	27.03 27.03	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
185	7	Принцип действия и строение электромясорубки, механической мясорубки, уход за ней	1	29.03		
186-187	8-9	Принцип действия и строение электромясорубки, механической мясорубки, уход за ней Практическая работа: Механическая мясорубка	2	1.04 1.04		
188-189	10-11	Санитарные требования к хранению полуфабрикатов Практическая работа: Технология приготовления фарша	2	2.04 2.04		
190-191	12-13	Правила приготовления и формовки изделий из котлетной массы Практическая работа: Правила приготовления и формовки изделий из котлетной массы	2	3.04 3.04		
192	14	Технология приготовления мясного фарша	1	5.04		
193-194	15-16	Практическая работа: Приготовление мясного фарша на ручной мясорубке	2	8.04 8.04		
195-196	17-18	Продукты входящих в котлетную массу Практическая работа: Технология приготовления котлетной массы	2	9.04 9.04		
196-197	19-20	Мясные тефтели Практическая работа: Технология приготовления мясных тефтелей	2	10.04 10.04		
198	21	Технология приготовления мясных фрикаделек	1	12.04		
199-200	22-23	Разделка рыбы на звенья, на кругляши, на филе Практическая работа: Правила формовки и панирования изделия	2	15.04 15.04		

		из рыбной котлетной массы				
201-202	24-25	Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы Практическая работа: Рыбное филе и рыбная котлетная масса	2	16.04 16.04	Работа с книгой и тетрадь. Практическая деятельность: Приготовление различных блюд. Самостоятельная работа. Работа по карточкам. Составление планирование работ, планирование последовательности операции по инструкционной карте	
203-204	26-27	Приготовление рыбного филе во фритюре Практическая работа: Рыбное филе во фритюре	2	17.04 17.04		
205	28	Технология приготовления рыбных биточков	1	19.04		
206-207	29-30	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы Практическая работа: Технология приготовления фарша из мясо птицы	2	22.04 22.04		
208-209	31-32	Куриные котлеты Практическая работа: Приготовление куриных котлет	2	23.04 23.04		
210-211	33-34	Филе курицы Практическая работа: Филе курицы в сметанном соусе на сковороде	2	24.04 24.04		
212	35	Рецепты приготовления из филе курицы	1	26.04		
213-214	36-37	Филе индейки Практическая работа: Филе индейки в духовке	2	27.04. 27.04		
		Субпродукты	8			
215-216	38-39	Пищевая ценность субпродуктов Практическая работа: Обработка субпродуктов	2	6.05 6.05		
217-218	40-41	Технология приготовления блюд из субпродуктов Практическая работа: Приготовление жареной куриной печени	2	7.05 7.05		
219-220	42-43	Технология приготовления и подача паштета из говяжьей печени Практическая работа: Паштет из говяжьей печени	2	8.05 8.05		
221-222	44-45	Технология приготовления торт из печени Практическая работа: Торт из печени	2	13.05 13.05		
		Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	12			

223-224	46-47	Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр) Практическая работа: рыба в кляре	2	14.05 14.05		
225-226	48-49	Приготовление биточков из рубленой массы Практическая работа: Биточки из рубленой массы	2	15.05 15.05		
227	50	Правила варки, жарения, тушения, запекания из мяса	1	17.05		
228-229	51-52	Подбор соусов к мясным блюдам Практическая работа. Технология приготовления соусов к мясным блюдам	2	20.05 20.05		
230-231	53-54	Технология приготовления курицы с рисом и овощами Практическая работа: Отварная курица с рисом и овощами	2	21.05 21.05		
232-233	55-56	Технология приготовления запеченной рыбы Практическая работа: Запеченная рыба с луком и картофелем	2	22.05 22.05		
234	57	Контрольная работа по теме: Приготовление вторых блюд	1	24.05		
	итого		234			