

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

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

Приложение к АООП, вариант 1

Рабочая программа
по профильному труду
(поварское дело)
(вариант1)

Класс: 9 «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:

Коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого обучающегося;

Формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;

Развитие умения пользоваться необходимыми инструментами и приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;

Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки;

Воспитывать у обучающихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус, умение самостоятельно готовить простые блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления.

Курс данного предмета в 9 классе, обеспечивает формирование компетенций:

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

Рабочая программа составлена с учетом психофизических особенностей обучающихся с интеллектуальной недостаточностью, учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. В процессе трудового обучения в 9 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 обучающиеся приобретают

теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ, предусматривает подготовку к работе в системе общественного питания или же последующего обучения в специальных группах, созданных для обучающихся коррекционных школ в профессионально-технических училищах. В ходе усвоения теоретического курса у обучающихся должны сформироваться знания о технологических процессах механической обработки продуктов и приготовления несложных супов, о технологических процессах приготовления вторых блюд, закусок, сладких блюд и напитков, и изделий из теста. Из практического курса обучения обучающиеся должны освоить операции и виды работ, которые соответствуют одной из профессий работников общественного питания. Для закрепления практических знаний обучающиеся должны будут выполнить ряд практических работ. На экскурсиях они знакомятся с организацией труда на предприятиях общественного питания. Цель практических работ – отработка обучающимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочих мест, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

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

Согласно действующему учебному плану на изучение курса по профессионально-трудовому обучению (поварское дело) отводится - 336 часов (10 часов в неделю).

Программа содержит большой познавательный материал, при изучении которого развиваются мышление, внимание, память, способность анализировать, сравнивать, выделять сходство и различие понятий, 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 обучающихся: 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 обучающихся 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 и предметные результаты освоения учебного предмета в 9 «А» классе «Поварское дело».

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 9 «А» классе «Поварское дело».

Четверть - 82 ч

Вводное занятие. -4ч

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

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

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

Приготовление холодных блюд и закусок– 20 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 Различныхспособов 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

II четверть

Техника безопасной работы в кабинете кулинарии.- 2 ч.

Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей - 28 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 запеченныхблюд 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 яиц и творога-16 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.

Блюда из круп и макаронных изделий – 18 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.

Рыба. Механическая обработка рыбы- 20 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

Блюда из мясо - 10

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

Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы-38 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.

III четверть

Техника безопасности на уроках кулинарии.-2 ч.

Блюда из мяса-10

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 первых и вторых блюд - 82ч

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.

Приготовление первых и вторых блюд -82

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

IV четверть

Техника безопасности на уроках кулинарии.-2 ч

Изделия из теста-31 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-37ч

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.

Предметные:

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

Знания:	Умения:
<p>Знать:</p> <p>роль пищевых веществ в питании, процессы пищеварения, основы рационального и лечебного питания, основы пищевой санитарии и гигиены;</p> <p>механическую и кулинарную обработку продуктов;</p> <p>организацию работы заготовочных и горячего цехов;</p> <p>санитарные требования к содержанию предприятия общественного питания и к приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов;</p> <p>приемы тепловой кулинарной обработки;</p> <p>технологию приготовления супов;</p> <p>основы технологии приготовления вторых блюд, закусок, сладких блюд и напитков, изделий из теста.</p> <p>инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;</p>	<p>Уметь:</p> <p>вести механическую и тепловую кулинарную обработку продуктов;</p> <p>организовывать рабочие места для механической обработки овощей, рыбы и мяса и для приготовления супов;</p> <p>участвовать в технологическом процессе приготовления вторых блюд, закусок, сладких блюд, напитков, изделий из теста;</p> <p>работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;</p> <p>работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие и дезинфицирующие средства для мытья посуды;</p> <p>- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка</p>

<ul style="list-style-type: none"> - владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов; - понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину; 	<p>хода практической работы;</p> <p>понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;</p>
--	---

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» 9 «А» класс

№ п/п	№ урока	Название темы	Кол-во часов	Дата по календарю	Основные виды учебной деятельности	Примечание
		I четверть				
Введение в предмет			4			
1-2	1-2	Введение в предмет «Поварское дело» Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология», санитарно-гигиеническим требованиям.	2	1.09 1.09	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте.	
3-4	3-4	Электробытовые приборы, облегчающие домашний труд. Секреты холодильника.	2	4.09 4.09		
Приготовление холодных блюд и закусок			20			
5-6	5-6	Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Кухонная и столовая посуда и уход за ней	2	5.09 5.09		
7-8	7-8	Основные сведения по технологии приготовления закусок. Значение и классификация закусок в питании.	2	6.09 6.09		
9-10	9-10	Характеристика холодных блюд и закусок. Практическая работа: Приготовление холодных закусок.	2	7.09 7.09		
11-12	11-12	Бутерброды, их виды и назначение. Практическая работа: Виды бутербродов	2	8.09 8.09		
13-14	13-14	Холодные бутерброды Практическая работа: Приготовление холодных бутербродов	2	11.09 11.09		
15-16	15-16	Горячие бутерброды Практическая работа: Приготовление горячих бутербродов	2	12.09 12.09		
17-18	17-18	Виды закусок, канапе Практическая работа: Приготовление канапе и закусочных бутербродов	2	13.09 13.09		
19-20	19-20	Технология приготовления закусок из мяса	2	14.09	Р а б о т а	

		Практическая работа: Закуски из мяса		14.09		
21-22	21-22	Практическая работа: Рулетки из мяса	2	15.09 15.09		
23-24	23-24	Технология приготовления закусок из рыбы. Практическая работа: закуски из рыбы	2	18.09 18.09		
Первичная обработка и нарезка овощей			58			
25-26	25-26	Значение овощей в питании человека Практическая работа: Классификация овощей	2	19.09 19.09		
27-28	27-28	Последовательность и правила первичной обработки овощей Практическая работа: Правила их обработки	2	20.09 20.09		
29-30	29-30	Первичная обработка овощей Практическая работа: Форма нарезок овощей	2	21.09 21.09		
31-32	31-32	Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных салатов Практическая работа: Салат «овощной»	2	22.09 22.09		
33-34	33-34	Технология приготовления салатов Практическая работа: Салат «Витаминка»	2	25.09 25.09		
35-36	35-36	Обработка корнеплодов Практическая работа: Обработка корнеплодов (картошки)	2	26.09 26.09		
37-38	37-38	Технология приготовления блюд из картофеля Практическая работа : Данники из картошки	2	27.09 27.09		
39-40	39-40	Обработка корнеплодов Практическая работа: Обработка корнеплодов (свеклы, моркови)	2	28.09 28.09		
41-42	41-42	Формы нарезок овощей на салаты Практическая работа: Приготовление салата из белокочанной капусты.	2	29.09 29.09		
43-44	43-44	Форма и нарезка овощей на винегрет Практическая работа: Приготовление винегрета	2	2.10 2.10		
45-46	45-46	Нарезка овощей для приготовления первых блюд	2	3.10		

		Практическая работа: нарезка овощей для супа		3.10		
47-48	47-48	Нарезка овощей для приготовления овощных блюд Практическая работа: нарезка овощей для овощного рагу	2	4.10 4.10		
49-50	49-50	Пищевая ценность овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.	2	5.10 5.10	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
51-52	51-52	Формы нарезки овощей, их кулинарное использование. Практическая работа «Формы нарезки овощей»	2	6.10 6.10		
53-54	53-54	Условия и сроки хранения блюд из овощей; основы организации работы овощного цеха.	2	9.10 9.10		
55-56	55-56	Приготовление блюд из сырых овощей. Практическая работа « Приготовление салатов из сырых овощей».	2	10.10 10.10		
57-58	57-58	Практическая работа « Приготовление салатов из овощей».	2	11.10 11.10		
59-60	59-60	Горячие напитки. Чай и его приготовление. Практическая работа: Приготовление чая	2	12.10 12.10		
61-62	61-62	Технология приготовления салатов и винегретов. Практическая работа «Приготовление винегрета»	2	13.10 13.10		
63-64	63-64	Практическая работа «Приготовление салата «Зимний»	2	16.10 16.10		
65-66	65-66	Практическая работа «Приготовление салата «Мимоза»	2	17.10 17.10		
67-68	67-68	Практическая работа «Приготовление салата с крабовыми палочками»	2	18.10 18.10		
69-70	69-70	Практическая работа «Приготовление салата «Обжорка»	2	19.10. 19.10		
71-72	71-72	Практическая работа «Приготовление салата «Подсолнух»	2	20.10 20.10		
73-74	73-74	Практическая работа: Салат «мужской каприз»	2	23.10 23.10		
75-76	75-76	Практическая работа: Салат из свежей моркови с сыром	2	24.10 24.10		

77-78	77-78	Практическая работа : Салат из краснокочанной капусты	2	25.10 25.10	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
79-80	79-80	Оформление праздничного стола. Практическая работа «Украшение блюд»	2	26.10 26.10		
81-82	81-82	Итоговая контрольная работа.	2	27.10 27.10		
		II четверть				
		Техника безопасности и личной гигиены при работе в кабинете кулинарии	2			
Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей			28			
83-84	1-2	Приготовление отварных и тушеных блюд из овощей. Практическая работа «Приготовление блюда «Картофель отварной»	2	7.10 7.10		
85-86	3-4	Практическая работа «Приготовление блюда «Картофельное пюре»	2	8.10 8.10		
87-88	5-6	Практическая работа: «Приготовление блюда «Картофель жареный»	2	9.10 9.10		
89-90	7-8	Практическая работа: «Приготовление блюда «Капуста тушеная»	2	10.10 10.10		
91-92	9-10	Практическая работа :«Приготовление блюда «Рагу из овощей»	2	13.10 13.10		
93-94	11-12	Практическая работа: «Приготовление блюда «Запеканка картофельная»	2	14.10 14.10		
95-96	13-14	Технология приготовления из картофеля Практическая работа :«Приготовление блюда «Картофельные котлеты, зразы»	2	15.10 15.10		
97-98	15-16	Технология приготовления из кабачков Практическая работа: «Приготовление блюда «Кабачки жареные»	2	16.10 16.10		
99-100	17-18	Технология приготовления из баклажан Практическая работа: Тушеные баклажаны в сметанном соусе»	2	17.10 17.10		
101-102	19-20	Практическая работа « Фаршированные кабачки мясным фаршем)	2	20.10 20.10		

103-104	21-22	Практическая работа « Фаршированные перцы»	2	21.10 21.10	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
105-106	23-24	Практическая работа «Приготовление блюда «Икра овощная»	2	22.10 22.10		
107-108	25-26	Консервирование и маринование овощей	2	23.10 23.10		
109-110	27-28	Заготовка продуктов. Консервирующая роль молочной кислоты при солении и квашении. Практическая работа «Квашение капусты»	2	24.10 24.10		
		Блюда из яиц и творога	10			
111-112	29-30	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения. Практическая работа «Определение доброкачественности яиц»	2	27.10 27.10		
113-114	31-32	Практическая работа «Варка яиц», «Яичница-глазунья»	2	28.10 28.10		
115-116	33-34	Практическая работа «Приготовление омлета»	2	29.10 29.10		
117-118	35-36	Практическая работа «Приготовление блюда «Яйцо фаршированное»	2	30.10 30.10		
119-120	37-38	Практическая работа «Приготовление блюда «Яйцо запеченное»	2	01.12 01.12		
121-122	39-40	Блюда из молока. Молоко и его свойства. Приготовление блюд из молока.	2	4.12 4.12		
123-124	41-42	Кисломолочные продукты и блюда из них.	2	5.12 5.12		
125-126	43-44	Технология приготовления блюд из творога. Практическая работа «Приготовление запеканки из творога»	2	6.12 6.12		
127-128	45-46	Практическая работа « Приготовление блюда «Сырники из творога»	2	7.12 7.12		
129-130	47-48	Сервировка стола к завтраку.	2	8.12		

		Практическая работа: Сервировка стола		8.12		
		Рыба. Механическая обработка рыбы	20			
131-132	49-50	Пищевая ценность рыбы. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы.	2	11.12 11.12	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
133-134	51-52	Практическая работа «Механическая обработка рыбы»	2	12.12 12.12		
135-136	53-54	Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной и кнельной массы;	2	13.12 13.12		
137-138	55-56	Практическая работа «Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарения, припускания»	2	14.12 14.12		
139-140	57-58	Механическая кулинарная обработка морепродуктов; основы организации работы рыбного цеха.	2	15.12 15.12		
141-142	59-60	Практическая работа «Приготовление блюд «Разделка соленой рыбы»	2	18.12 18.12		
143-144	61-62	Практическая работа «Приготовление блюда «Рыба отварная с соусом»	2	19.12 19.12		
145-146	63-64	Практическая работа «Приготовление блюда «Рыба, жаренная в тесте»	2	20.12 20.12		
147-148	65-66	Практическая работа «Приготовление блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами»	2	21.12 21.12		
149-150	67-68	Практическая работа «Приготовление блюда «Рыбные котлетки»	2	22.12 22.12		
		Блюда из мяса	10			
151-152	69-70	Пищевая ценность мяса. Кулинарная разделка туш говядины, свинины, баранины; ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	2	25.12 25.12		
153-154	71-72	Изделия из рубленой и котлетной массы. Практическая работа «Голубцы с мясом и рисом»	2	26.12 26.12		
155-156	73-74	Практическая работа «Приготовление блюда	2	27.12		

		« Поджарка из говядины»		27.12		
157-158	75-76	Практическая работа «Приготовление блюда «Азу»	2	28.12 28.12	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
159-160	77-78	Итоговая контрольная работа	2	29.12 29.12		
		III четверть				
161-162	1-2	Техника безопасности и личной гигиены при работе в кабинете кулинарии	2	9.01 9.01		
		Блюда из мяса	10			
163-164	3-4	Обработка сельскохозяйственной птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.	2	10.01 10.01		
165-166	5-6	Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов; основы организации работы мясного цеха.	2	11.01 11.01		
167-168	7-8	Практическая работа «Приготовление блюда «Плов»	2	12.01 12.01		
169-170	9-10	Практическая работа «Приготовление блюда «Рагу из кур»	2	15.01 15.01		
171-172	11-12	Практическая работа «Приготовление блюда «Курица, запеченная в жарочном шкафу»	2	16.01 16.01		
		Приготовление первых и вторых блюд	82			
173-174	13-14	Пряности и приправы	2	17.01 17.01		
175-176	15-16	Основные сведения по технологии приготовления супов; классификация супов.	2	18.01 18.01		
177-178	17-18	Виды бульонов и общие правила варки; Технология приготовления мясокостного, рыбного бульонов, грибного отвара.	2	19.01 19.01		
179-180	19-20	Ассортимент заправочных супов; общие правила варки. Технология приготовления заправочных супов:	2	22.01 22.01		
181-182	21-22	Практическая работа «Приготовление основы для супа «Костный бульон»	2	23.01 23.01		

183-184	23-24	Практическая работа «Приготовление супа «Щи из свежей капусты с картофелем»	2	24.01 24.01	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
185-186	25-26	Практическая работа «Приготовление борща с капустой и картофелем»	2	25.01 25.01		
187-188	27-28	Практическая работа «Приготовление рассольника домашнего»	2	26.01 26.01		
189-190	29-30	Практическая работа «Приготовление супа картофельного с крупой»	2	29.01 29.01		
191-192	31-32	Практическая работа «Приготовление супа-лапши домашней на мясном бульоне»	2	30.01 30.01		
193-194	33-34	Ассортимент супов-пюре; технология приготовления супов-пюре; правила подачи супов-пюре.	2	31.01 31.01		
195-196	35-36	Практическая работа «Приготовление сырного супа-пюре»	2	1.02 1.02		
197-198	37-38	Ассортимент молочных супов; технология приготовления молочных супов: с овощами, крупами и макаронными изделиями; правила подачи молочных супов.	2	2.02 2.02		
199-200	39-40	Практическая работа «Приготовление супамолочного с вермишелью»	2	5.02 5.02		
201-202	41-42	Ассортимент холодных и сладких супов; технология приготовления холодных и сладких супов.	2	6.02 6.02		
203-204	43-44	Практическая работа «Приготовление окрошки овощной»	2	7.02 7.02		
205-206	45-46	Практическая работа «Приготовление супа из смеси сухофруктов»	2	8.02 8.02		
207-208	47-48	Основные сведения по технологии приготовления вторых блюд.	2	9.02 9.02		
209-210	49-50	Значение соусов в питании, их классификация; технология приготовления: соусов с мукой и без муки, сладких соусов.	2	12.02 12.02		
211-212	51-52	Практическая работа «Приготовление блюда «Соус	2	13.02		

		сметанный; шницель капустный»		13.02		
213-214	53-54	Практическая работа «Приготовление блюда «Соус молочный жидкий; котлеты морковные»	2	14.02 14.02	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
215-216	55-56	Практическая работа «Приготовление блюда «Соус сухарный; маринад овощной с томатом; заправка салатная»	2	15.02 15.02		
217-218	57-58	Технология приготовления вторых блюд и гарниров из отварных овощей и припущенных, жареных, тушеных и запеченных.	2	16.02 16.02		
219-220	59-60	Практическая работа: Приготовление блюда «Капуста цветная отварная»	2	19.02 19.02		
221-222	61-62	Технология приготовления вторых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	20.02 20.02		
223-224	63-64	Блюды и гарниры из макаронных изделий и бобовых изделий	2	21.02 21.02		
225-226	65-66	Практическая работа «Приготовление блюда «Каша рисовая рассыпчатая и вязкая с тыквой»	2	22.02 22.02		
227-228	67-68	Практическая работа «Приготовление блюда «Крупеник из гречневой каши»	2	26.02 26.02		
229-230	69-70	Практическая работа «Приготовление блюда «Макароны с овощами»	2	27.02 27.02		
231-232	71-72	Практическая работа «Приготовление блюда «Макаронник»	2	28.02 28.02		
233-234	73-74	Технология приготовления вторых блюд из рыбы отварной и припущенной, жареной, запеченной и тушеной..	2	29.02 29.02		
235-236	75-76	Практическая работа «Приготовление блюда «Рыба по-русски»	2	1.03 1.03		
237-238	77-78	Технология приготовления вторых блюд из мяса, субпродуктов.	2	4.03 4.03		
239-240	79-80	Практическая работа «Приготовление блюда «Печень	2	5.03		

		жареная»		5.03			
241-242	81-82	Технология приготовления вторых блюд из сельскохозяйственной птицы отварных, жареных, тушеных и запеченных.	2	6.03 6.03	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте		
243-244	83-84	Практическая работа «Приготовление блюда «Курица в кисло-сладком соусе»	2	7.03 7.03			
245-246	85-86	Блюда из рубленой натуральной и котлетной массы с хлебом.	2	11.03 11.03			
247-248	87-88	Практическая работа «Приготовление блюда «Тефтели»	2	12.03 12.03			
249-250	89-90	Сладкие блюда, их ассортимент и классификация	2	13.03 13.03			
251-252	91-92	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, горячих напитков; холодные и русские национальные напитки.	2	14.03 14.03			
253-254	93-94	Итоговая контрольная работа	2	15.03 15.03			
		IV четверть					
255-256	1-2	Техника безопасности и личной гигиены при работе в кабинете кулинарии	2	25.03 25.03			
		Изделия из теста	62				
257-258	3-4	Основные сведения по технологии приготовления теста и изделий из него; виды теста и разрыхлители.	2	26.03 26.03			
259-260	5-6	Фарши и начинки для изделий из теста	2	27.03 27.03			
261-262	7-8	Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста – блинов, оладий, пирогов.	2	28.03 28.03			
263-264	9-10	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста – фаршированные блины»	2	29.03 29.03			
265-266	11-12	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Булки из пшеничной муки»	2	1.04 1.04			
267-268	13-14	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Пирог с вареньем»	2	2.04 2.04			
269-270	15-16	Практическая работа «Приготовление изделий из	2	3.04			

		дрожжевого теста «Пирожки с картофелем, капустой»		3.04		
271-272	17-18	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Пирожки с мясной начинкой»	2	4.04 4.04	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
273-274	19-20	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Пирожки с рисом и яйцом»	2	5.04 5.04		
275-276	21-22	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Улитки с маком»	2	8.04 8.04		
277-278	23-24	Виды бездрожжевого теста, ассортимент изделий из бездрожжевого теста.	2	9.04 9.04		
279-280	25-26	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Бисквит со сметаной»	2	10.04 10.04		
281-282	27-28	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Торт с помадкой»	2	11.04 11.04		
283-284	29-30	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Торт Зебра»	2	12.04 12.04		
285-286	31-32	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Пирожное «Наполеон»	2	15.04 15.04		
287-288	33-34	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Печенье жучки»	2	16.04 16.04		
289-290	35-36	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Медовые орешки»	2	17.04 17.04		
291-292	37-38	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Пельмени сибирские»	2	18.04 18.04		
293-294	39-40	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Белорусские вареники с начинкой»	2	19.04 19.04		
295-296	41-42	Практическая работа: «Вареники с творогом»	2	22.04 22.04		
297-298	43-44	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Чебуреки»	2	23.04 23.04		
299-300	46-46	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Хвороста»	2	24.04 24.04		

301-302	47-48	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Шаньги с картофелем»	2	25.04 25.04	Работа с тетрадью. Работа по карточкам. Самостоятельная работа. Планирование выполнения операции по инструкционной карте	
303-304	49-50	Практическая работа «Приготовление изделий из дрожжевого теста «Пирог с курицей»	2	26.04 26.04		
305-306	51-52	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Коржики молочные»	2	27.04 27.04		
307-308	53-54	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «рогалики»	2	2.05 2.05		
309-310	55-56	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Творожные шарики»	2	3.05 3.05		
311-312	57-58	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Кексика»	2	6.05 6.05		
313-314	59-60	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Вафли»	2	7.05 7.05		
315-316	61-62	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Печенье домашнее»	2	8.05 8.05		
317-318	63-64	Практическая работа «Приготовление изделий из бездрожжевого теста «Печенье овсянное»	2	13.05 13.05		
		Повторение	18			
319-320	65-66	Основы организации обслуживания потребителей. Формы обслуживания потребителей в столовых и ресторанах; виды меню и требования к его составлению.	2	14.05 14.05		
321-322	67-68	Правила сервировки стола и этикета к ужину.	2	15.05 15.05		
323-324	69-70	Как красиво накрыть стол.	2	16.05 16.05		
325-326	71-72	Как украсить блюда.	2	17.05 17.05		
327-328	73-74	Повторение изученного материала	2	20.05 20.05		
329-330	75-76	Повторение изученного материала	2	21.05 21.05		

331-332	77-78	Повторение изученного материала	2	22.05 22.05		
333-334	79-80	Повторение изученного материала	2	23.05 23.05		
335-336	81-82	Итоговая контрольная работа		24.05 24.05		