Пояснительная записка

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки технологии создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках технологии происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Исходя из местных условий обучения и трудоустройства выпускников, школа выбирает соответствующие виды труда. Опыт трудоустройства выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных школ VIII вида показывает, что при современном развитии общества Российской Федерации от обучающихся требуется интегрированное образование при устройстве на работу в условиях рыночной экономики.

Знания, умения и навыки по кулинарии получаемые на уроках СБО не достаточны для последующей самостоятельной жизни, так как человек не может жить без пищи. Не знание кулинарии приводит к неправильному расходованию средств, проблемам со здоровьем.

Кулинария является одним из профилей уроков технологии в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму.

В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи,

1. Формировать элементарные технологические ЗУН по предмету.
2. Вырабатывать практические умения и навыки, необходимые для повседневной последующей социальной жизни, адаптации в условиях рыночной экономики.
3. Обучать пользоваться инструкционными и технологическими картами.
4. Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.
5. Работать над развитием речи учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.
6. Воспитывать у учащихся трудолюбие, нравственные качества личности, эстетический вкус
7. Расширять кругозор, развивать познавательный интерес, корригировать память, внимание, мышление, моторику рук, формировать эстетический вкус, развивать творческие способности учащихся.
8. Воспитывать хозяйственность, аккуратность.
9. Формировать у учащихся представления о труде, общественной жизни и быте людей.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам. Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин: социально бытовой ориентировки, естествознания, математики, русского языка.

Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной cтоловой. 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. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

Данная рабочая программа разработана на основе программ С.Л. Мирского по трудовому обучению «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы.» Сб. 2 Профессионально-трудовое обучение. Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000.

Рабочая программа для 5-9 классов полностью соответствует обновленной программе по кулинарии для 5-9 классов.

Обучение кулинарии, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ и формированию у них общественных и трудовых качеств личности.

В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда.

Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. К умениям учащихся с осложненными формами легкой умственной отсталости предъявляются несколько сниженные требования. Такие дети всегда имеются в каждом классе и условно мы отнесли их к 3 группе. Наиболее слабые в отношении умственного развития учащиеся требуют особого внимания и подхода для обеспечения выполнения посильных практических заданий и устных ответов. Как правило, такие учащиеся отвечают устно только при помощи учителя. Для достижения положительных результатов учащимся 3 группы предлагаются индивидуальные облегченные задания, отличные от предлагаемых учащимся 2 группы. При устных высказываниях помогают давать ответ план, схема, с наводящими вопросами, опорные слова и словосочетания. Для проверки знания технологии приготовления блюда используются задания типа «Поставь предложения в нужной последовательности», содержащие не более 4 предложений, вставь нужное слово в предложение. При проведении самостоятельных или проверочных работ, сокращается объем и упрощается задание.

**Требования к умениям учащихся 3 группы:**

**5 класс**

**Учащиеся должны уметь самостоятельно**: Мыть и чистить чайную, столовую и кухонную посуду. Очищать с помощью ножа и овощечистки овощи. Уметь нарезать картофель соломкой, брусочками, кубиками. Морковь шинковать на терке. Капусту нарезать соломкой. Репчатый лук - полукольцами, кубиками. Уметь обрабатывать крупы, бобовые. Отваривать овощи в кожуре для салатов. Отваривать яйца вкрутую для салатов.

**Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:** Готовить салаты из сырых и отварных овощей и оформлять их.

**6 класс**

**Учащиеся должны уметь самостоятельно**: Обрабатывать и нарезать овощи для замораживания и сушки. Обрабатывать тару для соления. Отваривать яйца вкрутую, готовить яичницу-глазунью. Нарезать хлеб, сыр, колбасу и готовить открытые бутерброды. Заваривать чай. Сервировать стол к завтраку. Готовить картофель отварной, картофельное пюре. Готовить гречневую и рисовую рассыпчатые каши, отварные макароны с маслом.

**Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:** Готовить рассол и солить огурцы. Отваривать яйца всмятку, «в мешочек». Готовить омлет натуральный, ленивые вареники. Готовить закусочные бутерброды. Готовить картофель жареный, тушеную капусту. Готовить молочную рисовую (вязкую) кашу, и манную (жидкую) кашу.

**7 класс**

**Учащиеся должны уметь самостоятельно**: Приготовление компота из сухофруктов. Обработка и нарезка овощей кубиками, брусочками. Пассерование. Приготовление молочного супа с вермишелью. Приготовление окрошки овощной.

**Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:** Соление огурцов, квашение капусты. Приготовление киселя. Приготовление бульонов. Тушение квашеной капусты, свеклы. Приготовление картофельных супов, щей, борщей, рассольников. Приготовление молочного супа с рисом. Приготовление окрошки мясной.

**8 класс**

**Учащиеся должны уметь самостоятельно:** Обрабатывать и кипятить крышки для консервирования. Готовить салаты из овощей. Отваривать готовые пельмени и вареники. Отваривать рыбу. Жарить котлеты. Сервировать стол к ужину. Формовать печенье из песочного теста.

**Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:** Готовить закуски из помидоров. Готовить вареники и пельмени. Готовить оладушки из готового теста. Обрабатывать рыбу. Жарить рыбу. Сервировать стол к обеду. Готовить песочное печенье. Готовить масляный крем.

**9 класс**

**Учащиеся должны уметь самостоятельно:** Готовить начинку для пирожков из картофеля. Отваривать сосиски, курицу. Формовать котлеты, фрикадельки, тефтели из готового фарша. Готовить картофельный суп с крупой и макаронными изделиями, с консервами, щи из свежей капусты. Готовить вермишель с маслом и сыром. Готовить омлет натуральный.

**Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:** Разделывать дрожжевое тесто на булочки. Готовить фарш из капусты, яиц и лука. Нарезать мясо на некоторые полуфабрикаты. Обжаривать мясо. Готовить бефстроганов и плов. Готовить щи из квашеной капусты, борщ. Готовить жареные кабачки. Готовить какао на сгущенном молоке.

Таким образом, учащиеся 3 группы должны усвоить элементарные теоретические сведения по указанным в программе темам и овладеть практическими умениями и навыками в приготовлении пищи, необходимыми им для самостоятельной жизни.

В то же время в каждом классе есть группа детей (1 группа) успешно усваивающая программный материал. На уроках они работают самостоятельно, умеют давать полные и правильные ответы. Таким учащимся мы предлагаем усложненные практические задания, теоретический материал творческого характера: работу с кулинарными рецептами, подготовку сообщений о происхождении того или иного блюда и т. п.

**Критерии оценки знаний и умений обучающихся на уроках кулинарии**

**Теоретическая часть:**

*Оценка «5»* ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

*Оценка «4»* ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)

*Оценка «3»* ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

*Оценка «2»* ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

**Практическая часть:**

*Оценка «5»* ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Ученик самостоятельно или с минимальной помощью учителя ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

*Оценка «4»* ставится ученику, если работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью учителя в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью учителя.

*Оценка «3»* ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи учителя. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи учителя.

*Оценка «2»* ставится ученику, если работа не выполнена

**Итоговая оценка знаний и умений учащихся**

1. За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой
2. При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.
3. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ и уроков-зачетов для учащихся 9 класса.

Календарно-тематическое планирование **8** класс

(338 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *№ п/п* | *Тема урока* |
|  | **1 четверть** - 84 ч. | |
|  | ***Вводная часть*** ( 2ч. ) | |
| 2.09 | 1.(1) ***1*** | Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. |
| 2.09 | 2.(2) | Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии. |
|  | ***Заготовка овощей на зиму***  *( 26 часов )* | |
| 2.09 | 3.(1) | Способы заготовки овощей на зиму. |
| 2.09 | 4.(2) | Способы заготовки овощей на зиму. |
| 3.09 | 5.(3) | Способы заготовки овощей на зиму. Соление огурцов (повторение ),  Посуда для соления, её обработка. Технология соления огурцов. |
| 3.09 | 6.(4) | Практическая работа " Соление огурцов"(повторение ) |
| 3.09 | 7.(5) | Практическая работа " Соление огурцов"(повторение ) |
| 6.09 | 8.(6) ***2*** | Консервирование. Посуда, инвентарь для консервирования. Обработка тары. Технология консервирования. |
| 6.09 | 9.(7) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 6.09 | 10.(8) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 9.09 | 11.(9) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 9.09 | 12.(10) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 9.09 | 13.(11) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 9.09 | 14.(12) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 10.09 | 15.(13) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 10.09 | 16.(14) | Практическая работа «Консервирование кабачков в томате с перцами» |
| 10.09 | 17.(15) | Практическая работа «Консервирование кабачков в томате с перцами» |
| 13.09 | 18.(16) ***3*** | Квашение капусты (повторение ), Посуда для квашения, её обработка. Технология квашения капусты белокочанной . |
| 13.09 | 19.(17) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 13.09 | 20.(18) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 16.09 | 21.(19) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 16.09 | 22.(20) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 16.09 | 23.(21) | Консервирование компота из яблок и груш. Посуда, инвентарь для консервирования. Обработка тары. Технология консервирования. |
| 16.09 | 24.(22) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 17.09 | 25.(23) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 17.09 | 26.(24) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 17.09 | 27.(25) | Самостоятельная работа «Заготовка овощей и фруктов на зиму». |
| 20.09 | 28.(26) ***4*** | Самостоятельная работа «Заготовка овощей на зиму». Дегустация продукции. |
| ***Овощные закуски ( 56 часов )*** | | |
| 20.09 | 29.(1) | (Повторение) Приготовление салатов из сырых овощей. Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов. |
| 20.09 | 30.(2) | Практическая работа "Приготовление салатов из сырых овощей." |
| 23.09 | 31.(3) | Практическая работа "Приготовление салатов из сырых овощей." |
| 23.09 | 32.(4) | Практическая работа "Приготовление салатов из сырых овощей." |
| 23.09 | 33.(5) | (Повторение) Салаты из отварных овощей.Отваривание овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Посуда, инвентарь для приготовления салатов. Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. |
| 23.09 | 34.(6) | Практическая работа "Приготовление салатов из отварных овощей." |
| 24.09 | 35.(7) | Практическая работа "Приготовление салатов из отварных овощей." |
| 24.09 | 36.(8) | Практическая работа "Приготовление салатов из отварных овощей." |
| 24.09 | 37.(9) | Практическая работа "Приготовление салатов из отварных овощей." |
| 27.09 | 38.(10) ***5*** | Практическая работа "Приготовление салатов из отварных овощей." |
| 27.09 | 39.(11) | Питательное значение и разнообразие овощных закусок. |
| 27.09 | 40.(12) | Питательное значение и разнообразие овощных закусок. |
| 30.09 | 41.(13) | Технология приготовления помидоров с заправкой из перца и чеснока. Приемы оформления. |
| 30.09 | 42.(14) | Практическая работа "Приготовление помидоров с заправкой из перца и чеснока". Приемы оформления. |
| 30.09 | 43.(15) | Технология приготовления перцев и баклажан под маринадом. |
| 30.09 | 44.(16) | Практическая работа "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.» |
| 01.10 | 45.(17) | Практическая работа "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.» |
| 01.10 | 46.(18) | Технология приготовления фаршированных помидоров, помидоров «под снегом». Приемы оформления. |
| 01.10 | 47.(19) | Практическая работа "Приготовление фаршированных помидоров, помидоров «под снегом»". Приемы оформления. |
| 04.10 | 48.(20) ***6*** | Практическая работа "Приготовление фаршированных помидоров, помидоров «под снегом»". Приемы оформления. |
| 04.10 | 49.(21) | Технология приготовления салата "Морковь по-корейски" |
| 04.10 | 50.(22) | Практическая работа "Приготовление салата "Морковь по-корейски"" |
| 07.10 | 51.(23) | Практическая работа "Приготовление салата "Морковь по-корейски"" |
| 07.10 | 52.(24) | Технология приготовления закуски из моркови и свеклы с сыром. |
| 07.10 | 53.(25) | Практическая работа "Приготовление закуски из моркови и свеклы с сыром". |
| 07.10 | 54.(26) | Практическая работа "Приготовление закуски из моркови и свеклы с сыром". |
| 08.10 | 55.(27) | Технология приготовления закуски "Язычки из баклажан» |
| 08.10 | 56.(28) | Практическая работа "Приготовление закуски "Язычки из баклажан"" |
| 08.10 | 57.(29) | Практическая работа "Приготовление закуски "Язычки из баклажан"" |
| 11.10 | 58. (30) ***7*** | Технология приготовления закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом» |
| 11.10 | 59. (31) | Практическая работа "Приготовление закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом" |
| 11.10 | 60. (32) | Практическая работа "Приготовление закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом" |
| 14.10 | 61. (33) | Технология приготовления закуски "Баклажаны, тушенные с овощами". |
| 14.10 | 62. (34) | Практическая работа "Приготовление закуски "Баклажаны, тушенные с овощами". |
| 14.10 | 63. (35) | Практическая работа "Приготовление закуски "Баклажаны, тушенные с овощами". |
| 14.10 | 64. (36) | Технология приготовления закуски "Капустные конвертики" |
| 15.10 | 65. (37) | Практическая работа "Приготовление закуски "Капустные конвертики" |
| 15.10 | 66. (38) | Практическая работа "Приготовление закуски "Капустные конвертики" |
| 15.10 | 67. (39) | Технология приготовления закуски "Картофельные шарики в панировке" |
| 18.10 | 68. (40) ***8*** | Практическая работа "Приготовление закуски "Картофельные шарики в панировке" |
| 18.10 | 69. (41) | Практическая работа "Приготовление закуски "Картофельные шарики в панировке" |
| 18.10 | 70. (42) | Практическая работа "Приготовление закуски "Картофельные шарики в панировке" |
| 21.10 | 71. (43) | Технология приготовления закуски "язычки из баклажан с помидорами, запеченные в духовке" |
| 21.10 | 72. (44) | Практическая работа "Приготовление закуски "язычки из баклажан с помидорами, запеченные в духовке" |
| 21.10 | 73. (45) | Технология приготовления закуски "Жаренные кабачки с чесноком" |
| 21.10 | 74. (46) | Практическая работа "Приготовление закуски "Жаренные кабачки с чесноком" |
| 22.10 | 75. (47) | Технология приготовления закуски "Запеченные кабачки в сухарях с сыром" |
| 22.10 | 76. (48) | Практическая работа "Приготовление закуски "Запеченные кабачки в сухарях с сыром" |
| 22.10 | 77. (49) | Практическая работа "Приготовление закуски "Запеченные кабачки в сухарях с сыром" |
| 25.10 | 78. (50) ***9*** | Технология приготовления закуски "Кабачковые блинчики" |
| 25.10 | 79. (51) | Практическая работа "Приготовление закуски "Кабачковые блинчики" |
| 25.10 | 80. (52) | Практическая работа "Приготовление закуски "Кабачковые блинчики" |
| 28.10 | 81.(53) | Практическая работа "Приготовление закуски "Кабачковые блинчики" |
| 28.10 | 82. (54) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| 28.10 | 83. (55) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| 28.10 | 84. (56) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| **2 четверть** - 73 час | | |
| ***Вводная часть*** ( 1ч. ) | | |
| 8.10 | 85 (1)***10*** | Вводное занятие План работы на четверть. |
| ***Сервировка стола к обеду, ужину ( 7 часов )*** | | |
| 8.10 | 86 (1) | Роль сервировки. Предметы сервировки к обеду и ужину. Основные правила сервировки. |
| 8.10 | 87 (2) | Роль сервировки. Предметы сервировки к обеду и ужину. Основные правила сервировки. |
| 11.10 | 88 (3) | Роль сервировки. Предметы сервировки к обеду и ужину. Основные правила сервировки. |
| 11.10 | 89 (4) | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку, обеду, чаю. кофе и ужину» |
| 11.10 | 90 (5) | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку, обеду, чаю. кофе и ужину» |
| 11.10 | 91 (6) | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку, обеду, чаю. кофе и ужину» |
| 12.10 | 92 (7) | Практическая работа «Сервировка стола к завтраку, обеду, чаю. кофе и ужину» |
| ***Мучные блюда из пресного теста ( 65 ч. )*** | | |
| 12.10 | 93 (1) | Изделия из теста. Виды теста. Мука, её сортность. |
| 12.10 | 94 (2) | Изделия из теста. Виды теста. Мука, её сортность. |
| 15.10 | 95 (3)***11*** | Начинки для вареников и пельменей. Технология приготовления картофельной начинки для вареников |
| 15.10 | 96 (4) | Технология приготовления теста для вареников, пельменей, посуда и инвентарь. |
| 15.10 | 97 (5) | Практическая работа Замес теста для вареников, вымешивание до гладкости |
| 18.10 | 98 (6) | Практическая работа Замес теста для вареников, вымешивание до гладкости |
| 18.10 | 99 (7) | Практическая работа Замес теста для вареников, вымешивание до гладкости |
| 18.10 | 100 (8) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 18.10 | 101 (9) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 19.10 | 102 (10) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 19.10 | 103 (11) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 19.10 | 104 (12) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 22.10 | 105(13)***12*** | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 22.10 | 106 (14) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 22.10 | 107 (15) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из картофеля.» |
| 25.10 | 108 (16) | Технология приготовления капустной начинки для вареников |
| 25.10 | 109 (17) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 25.10 | 110 (18) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 25.10 | 111(19) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 26.10 | 112(20) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 26.10 | 113 (21) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 26.10 | 114 (22) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 29.10 | 115(23)***13*** | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 29.10 | 116 (24) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из капусты.» |
| 29.10 | 117 (25) | Технология приготовления творожной начинки для вареников |
| 2.12 | 118 (26) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 2.12 | 119 (27) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 2.12 | 120 (28) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 2.12 | 121(29) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 3.12 | 122(30) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 3.12 | 123 (31) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 3.12 | 124 (32) | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 6.12 | 125(33)***14*** | Практическая работа «Приготовление вареников с начинкой из творога.» |
| 6.12 | 126 (34) | Технология приготовления пельменей с готовым мясным фаршем. |
| 6.12 | 127 (35) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 9.12 | 128 (36) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 9.12 | 129 (37) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 9.12 | 130 (38) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 9.12 | 131(39) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 10.12 | 132(40) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 10.12 | 133 (41) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 10.12 | 134 (42) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 13.12 | 135(43)***15*** | Технология приготовления мант с готовым мясным фаршем. |
| 13.12 | 136 (44) | Практическая работа «Приготовление мант с готовым мясным фаршем». |
| 13.12 | 137 (45) | Практическая работа «Приготовление мант с готовым мясным фаршем». |
| 16.12 | 138 (46) | Практическая работа «Приготовление мант с готовым мясным фаршем». |
| 16.12 | 139 (47) | Практическая работа «Приготовление мант с готовым мясным фаршем». |
| 16.12 | 140 (48) | Практическая работа «Приготовление мант с готовым мясным фаршем». |
| 16.12 | 141(49) | Технология приготовление теста для блинчиков, выбор посуды и инвентаря. |
| 17.12 | 142(50) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка». |
| 17.12 | 143 (51) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка». |
| 17.12 | 144 (52) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка». |
| 20.12 | 145(53)***16*** | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка. . Начинки для блинчиков. Фарширование блинчиков». |
| 20.12 | 146 (54) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка. Начинки для блинчиков. Фарширование блинчиков». |
| 20.12 | 147 (55) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка. Начинки для блинчиков. Фарширование блинчиков». |
| 23.12 | 148 (56) | Технология приготовление теста для оладушек, выбор посуды и инвентаря. |
| 23.12 | 149 (57) | Практическая работа «Приготовление теста для оладушек. Выпечка». |
| 23.12 | 150 (58) | Практическая работа «Приготовление теста для оладушек. Выпечка». |
| 23.12 | 151(59) | Практическая работа «Приготовление теста для оладушек. Выпечка». |
| 24.12 | 152(60) | Практическая работа «Приготовление изделий из пресного теста» |
| 24.12 | 153(61) | Практическая работа «Приготовление изделий из пресного теста» |
| 24.12 | 154(62) | Практическая работа «Приготовление изделий из пресного теста» |
| 27.12 | 155(63)***17*** | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 27.12 | 156(64) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 27.12 | 157(65) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| **III четверть**  ( 107 часов ) | | |
| ***Вводное занятие 1 час*** | | |
| 10.01 | 158(1) | План работы на четверть |
| ***Первичная обработка рыбы***  *( 16 часов)* | | |
| 10.01 | 159(1) | Мясо-рыбный цех. Оборудование, инвентарь цеха. |
| 10.01 | 160(2) | Названия рыб, питательная ценность. |
| 13.01 | 161(3) | Названия рыб, питательная ценность. |
| 13.01 | 162(4) | Признаки доброкачественности рыбы |
| 13.01 | 163(5) | Технологический процесс обработки рыбы. Правила техники безопасности при разделке рыбы.. |
| 13.01 | 164(6) | Технологический процесс обработки рыбы. Правила техники безопасности при разделке рыбы. |
| 14.01 | 165(7) | Нарезка, её виды в зависимости от кулинарного использования. |
| 14.01 | 166(8) | Практическая работа «Первичная обработка рыбы. Нарезка» |
| 14.01 | 167(9) | Практическая работа «Первичная обработка рыбы. Нарезка» |
| 17.01 | 168(10) ***2*** | Практическая работа «Первичная обработка рыбы. Нарезка» |
| 17.01 | 169(11) | Технология приготовления котлетной массы и формирование полуфабрикатов из нее. |
| 17.01 | 170(12) | Практическая работа «Приготовление котлетной массы и формирование полуфабрикатов из нее.» |
| 20.01 | 171(13) | Практическая работа «Приготовление котлетной массы и формирование полуфабрикатов из нее.» |
| 20.01 | 172(14) | Практическая работа «Приготовление котлетной массы и формирование полуфабрикатов из нее.» |
| 20.01 | 173(15) | Самостоятельная работа по теме « Первичная обработка рыбы» |
| 20.01 | 174(16) | Самостоятельная работа по теме « Первичная обработка рыбы» |
| ***Горячие блюда из рыбы*** *( 90 часов )* | | |
| 21.01 | 175(1) | *Приготовление блюд из рыбных консервов.* Технология приготовления картофельного супа с рыбными консервами. |
| 21.01 | 176(2) | Практическая работа «***Приготовление картофельного супа с рыбными консервами***» |
| 21.01 | 177(3) | Практическая работа «*Приготовление картофельного супа с рыбными консервами*» |
| 24.01 | 178(4) ***3*** | Технология приготовления томатного подлива с рыбными консервами. |
| 24.01 | 179(5) | Практическая работа «***Приготовление томатного подлива*** ***с рыбными консервами***» |
| 24.01 | 180(6) | Практическая работа «*Приготовление томатного подлива* *с рыбными консервами*» |
| 27.01 | 181(7) | Технология приготовления блинчиков, фаршированных рисом и с рыбными консервами. |
| 27.01 | 182(8) | Практическая работа «***Приготовление* *блинчиков, фаршированных рисом и с рыбными консервами»*** |
| 27.01 | 183(9) | Практическая работа «*Приготовление* *блинчиков, фаршированных рисом и с рыбными консервами»* |
| 27.01 | 184(10) | Правила приготовления блюд из **отварной рыбы**. |
| 28.01 | 185(11) | Технология приготовления отварной рыбы по-польски. |
| 28.01 | 186(12) | Практическая работа «Приготовления отварной рыбы с польским соусом». |
| 28.01 | 187(13) | Практическая работа «Приготовления отварной рыбы с польским соусом». |
| 31.01 | 188(14) ***4*** | Технология приготовления ухи |
| 31.01. | 189(15) | Практическая работа «Приготовление ухи» |
| 31.01 | 190(16) | Практическая работа «Приготовление ухи» |
| 03.02 | 191(17) | Технология приготовления котлет из отварной рыбы |
| 03.02 | 192(18) | Практическая работа «Приготовление котлет из отварной рыбы» |
| 03.02 | 193(19) | Практическая работа «Приготовление котлет из отварной рыбы» |
| 03.02 | 194(20) | Практическая работа «Приготовление котлет из отварной рыбы» |
| 04.02 | 195(21) | Блюда из **припущенной рыбы.** Технология приготовления рыбы по-русски. |
| 04.02 | 196(22) | Практическая работа «Приготовление рыбы по-русски» |
| 04.02 | 197(23) | Практическая работа «Приготовление рыбы по-русски» |
| 07.02 | 198(24) ***5*** | Технология приготовления салатов с припущенной рыбой. |
| 07.02 | 199(25) | Практическая работа «Приготовление салата с припущенной рыбой» |
| 07.02 | 200(26) | Практическая работа «Приготовление салата с припущенной рыбой» |
| 10.02 | 201(27) | Практическая работа «Приготовление салата с припущенной рыбой» |
| 10.02 | 202(28) | Технология приготовления вареников с припущенной рыбой |
| 10.02 | 203(29) | Практическая работа «Приготовление вареников с припущенной рыбой» |
| 10.02 | 204(30) | Практическая работа «Приготовление вареников с припущенной рыбой» |
| 11.02 | 205(31) | Практическая работа «Приготовление вареников с припущенной рыбой» |
| 11.02 | 206(32) | Практическая работа «Приготовление вареников с припущенной рыбой» |
| 11.02 | 207(33) | Блюда из **жареной рыбы**. Технология приготовления жаренной рыбы основным способом. |
| 14.02 | 208(34) ***6*** | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы основным способом.» |
| 14.02 | 209(35) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы основным способом.» |
| 14.02 | 210(36) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы основным способом.» |
| 17.02 | 211(37) | Технология приготовления жаренной рыбы с луком по-ленинградски |
| 17.02 | 212(38) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы с луком по-ленинградски.» |
| 17.02 | 213(39) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы с луком по-ленинградски.» |
| 17.02 | 214(40) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы с луком по-ленинградски.» |
| 18.02 | 215(41) | Технология приготовления жаренной рыбы под маринадом. |
| 18.02 | 216(42) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 18.02 | 217(43) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 21.02 | 218(44) ***7*** | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 21.02 | 219(45) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 21.02 | 220(46) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 24.02 | 221(47) | Технология приготовления рыбы, жаренной в тесте. |
| 24.02 | 222(48) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в тесте». |
| 24.02 | 223(49) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в тесте». |
| 24.02 | 224(50) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в тесте». |
| 25.02 | 225(51) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в тесте». |
| 25.02 | 226(52) | Технология приготовления рыбы, жаренной в сухарях. |
| 25.02 | 227(53) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в сухарях». |
| 28.02 | 228(54) ***8*** | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в сухарях». |
| 28.02 | 229(55) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в сухарях». |
| 28.02 | 230(56) | Технология приготовления рыбных котлет |
| 03.03 | 231(57) | Практическая работа «Приготовление рыбных котлет» |
| 03.03 | 232(58) | Практическая работа «Приготовление рыбных котлет» |
| 03.03 | 233(59) | Практическая работа «Приготовление рыбных котлет» |
| 03.03 | 234(60) | Практическая работа «Приготовление биточков из рыбы» |
| 04.03 | 235(61) | Практическая работа «Приготовление биточков из рыбы» |
| 04.03 | 236(62) | Технология приготовления рыбных зраз. |
| 04.03 | 237(63) | Практическая работа «Приготовление рыбных зраз» |
| 07.03 | 238(64) ***9*** | Практическая работа «Приготовление рыбных зраз» |
| 07.03 | 239(65) | Практическая работа «Приготовление рыбных зраз» |
| 07.03 | 240(66) | Практическая работа «Приготовление рыбных зраз» |
| 10.03 | 241(67) | Блюда из тушеной рыбы. Технология приготовления **тушенной рыбы** с овощами. |
| 10.03 | 242(68) | Практическая работа «Приготовление тушенной рыбы в томате с овощами.» |
| 10.03 | 243(69) | Практическая работа «Приготовление тушенной рыбы в томате с овощами.» |
| 10.03 | 244(70) | Практическая работа «Приготовление тушенной рыбы в томате с овощами.» |
| 11.03 | 245(71) | Блюда из **запеченной рыбы.** Технология приготовления рыбы, запеченной с яйцом. |
| 11.03 | 246(72) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с яйцом» |
| 11.03 | 247(73) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с яйцом» |
| 14.03 | 248(74) ***10*** | Технология приготовления рыбы, запеченной с картофелем по-русски. |
| 14.03 | 249(75) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски.» |
| 14.03 | 250(76) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски.» |
| 17.03 | 251(77) | Технология приготовления рыбы, запеченной с грибами под сметанным соусом. |
| 17.03 | 252 (78) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с грибами под сметанным соусом. |
| 17.03 | 253 (79) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с грибами под сметанным соусом. |
| 17.03 | 254(80) | Блюда из морепродуктов. Технология приготовления кальмаров отварных. |
| 18.03 | 255 (81) | Практическая работа «Приготовление кальмаров отварных» |
| 18.03 | 256(82) | Технология приготовления кальмаров жаренных с овощами. |
| 18.03 | 257 (83) | Практическая работа «Приготовление кальмаров жаренных с овощами» |
| 21.03 | 258 (84)***11*** | Технология приготовления кальмаров, жаренных в сухарях |
| 21.03 | 259 (85) | Практическая работа «Приготовление кальмаров жаренных в сухарях» |
| 21.03 | 260 (86) | Практическая работа «Приготовление кальмаров жаренных в сухарях» |
| 24.30 | 261 (87) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 24.03 | 262 (88) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 24.03 | 263 (89) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 24.03 | 264 (90) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
|  | **IV четверть**  (74 часа ) | |
|  | ***Вводное занятие- 1 час*** | |
| 04.04 | 265 (1)***1*** | План работы на четверть. |
|  | ***Бездрожжевое тесто ( 89 часов )*** | |
| 04.04 | 266 (1) | Виды бездрожжевого теста. Продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста |
| 04.04 | 267 (2) | Технология приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь. |
| 07.04 | 268 (3) | Практическая работа «Приготовление песочного печенья "Сабле"» |
| 07.04 | 269 (4) | Практическая работа «Приготовление песочного печенья "Сабле"» |
| 07.04 | 270 (5) | Практическая работа «Приготовление песочного печенья "Сабле"» |
| 07.04 | 271 (6) | Практическая работа «Приготовление песочного пирога со сметаной и ягодами» |
| 08.04 | 272 (7) | Практическая работа «Приготовление песочного пирога со сметаной и ягодами» |
| 08.04 | 273 (8) | Практическая работа «Приготовление песочного пирога со сметаной и ягодами» |
| 08.04 | 274 (9) | Практическая работа «Приготовление сочников» |
| 11.04 | 275 (10)***2*** | Практическая работа «Приготовление сочников» |
| 11.04 | 276 (11) | Практическая работа «Приготовление сочников» |
| 11.04 | 277 (12) | Практическая работа «Приготовление тертого пирога с вареньем» |
| 14.04 | 278 (13) | Практическая работа «Приготовление тертого пирога с вареньем» |
| 14.04 | 279 (14) | Практическая работа «Приготовление тертого пирога с вареньем» |
| 14.04 | 280 (15) | Практическая работа «Приготовление печенья «Кольца» с орехами» |
| 14.04 | 281 (16) | Практическая работа «Приготовление печенья «Кольца» с орехами» |
| 15.04 | 282 (17) | Практическая работа «Приготовление печенья «Кольца» с орехами» |
| 15.04 | 283 (18) | Практическая работа «Приготовление киша с овощами и рыбой» |
| 15.04 | 284 (19) | Практическая работа «Приготовление киша с овощами и рыбой» |
| 18.04 | 285 (20)***3*** | Технология приготовления бисквитного теста. Посуда и инвентарь. |
| 18.04 | 286 (21) | Практическая работа «Приготовление классического бисквита» |
| 18.04 | 287 (22) | Практическая работа «Приготовление классического бисквита» |
| 21.04 | 288 (23) | Практическая работа «Приготовление шарлотки с яблоками» |
| 21.04 | 289 (24) | Практическая работа «Приготовление шарлотки с яблоками» |
| 21.04 | 290 (25) | Практическая работа «Приготовление шарлотки с яблоками» |
| 21.04 | 291 (26) | Практическая работа «Приготовление бисквита на кефире» |
| 22.04 | 292 (27) | Практическая работа «Приготовление бисквита на кефире» |
| 22.04 | 293 (28) | Технология приготовления масляного крема. |
| 22.04 | 294 (29) | Практическая работа «Приготовление бисквитного рулета с масляным кремом» |
| 25.04 | 295 (30)***4*** | Практическая работа «Приготовление бисквитного рулета с масляным кремом» |
| 25.04 | 296 (31) | Практическая работа «Приготовление бисквитного рулета с масляным кремом» |
| 25.04 | 297 (32) | Технология приготовления заварного крема. |
| 28.04 | 298 (33) | Практическая работа «Приготовление десерта в стакане с заварным кремом» |
| 28.04 | 299 (34) | Практическая работа «Приготовление десерта в стакане с заварным кремом» |
| 28.04 | 300 (35) | Практическая работа «Приготовление десерта в стакане с заварным кремом» |
| 28.04 | 301 (36) | Практическая работа «Приготовление бисквитного торта с заварным кремом» |
| 29.04 | 302 (37) | Практическая работа «Приготовление бисквитного торта с заварным кремом» |
| 29.04 | 303 (38) | Практическая работа «Приготовление бисквитного торта с заварным кремом» |
| 29.04 | 304 (39) | Практическая работа «Приготовление бисквитного торта с заварным кремом» |
| 05.05 | 305 (40)***5*** | Технология приготовления заварного теста. Посуда и инвентарь. |
| 05.05 | 306 (41) | Практическая работа «Приготовление профитролей» |
| 05.05 | 307 (42) | Практическая работа «Приготовление профитролей» |
| 05.05 | 308 (43) | Практическая работа «Приготовление профитролей» |
| 06.05 | 309(44) | Практическая работа «Приготовление профитролей с несладкой начинкой» |
| 06.05 | 310(45) | Практическая работа «Приготовление профитролей с несладкой начинкой» |
| 06.05 | 311(46) | Практическая работа «Приготовление профитролей с несладкой начинкой» |
| 12.05 | 312(47) ***6*** | Практическая работа «Приготовление эклеров с масляным кремом» |
| 12.05 | 313(48) | Практическая работа «Приготовление эклеров с масляным кремом» |
| 12.05 | 314(49) | Практическая работа «Приготовление эклеров с масляным кремом» |
| 12.05 | 315(50) | Практическая работа «Приготовление десерта «Дамские пальчики»» |
| 13.05 | 316(51) | Практическая работа «Приготовление десерта «Дамские пальчики»» |
| 13.05 | 317(52) | Практическая работа «Приготовление десерта «Дамские пальчики»» |
| 13.05 | 318(53) | Практическая работа «Приготовление десерта «Дамские пальчики»» |
| 16.05 | 319(54) ***7*** | Технология приготовления слоеного теста. Посуда и инвентарь. |
| 16.05 | 320(55) | Практическая работа «Приготовление слоеного теста» |
| 16.05 | 321(56) | Практическая работа «Приготовление слоеного теста» |
| 19.05 | 322(57) | Практическая работа «Выпечка язычков из слоеного теста» |
| 19.05 | 323(58) | Практическая работа «Выпечка язычков из слоеного теста» |
| 19.05 | 324(59) | Практическая работа «Выпечка язычков из слоеного теста с яблоком» |
| 19.05 | 325(60) | Практическая работа «Выпечка язычков из слоеного теста с яблоком» |
| 20.05 | 326(61) | Практическая работа «Приготовление розочек с колбасой из слоеного теста» |
| 20.05 | 327(62) | Практическая работа «Приготовление розочек с колбасой из слоеного теста» |
| 20.05 | 328(63) | Практическая работа «Приготовление розочек с колбасой из слоеного теста» |
| 23.05 | 329(64) ***8*** | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 23.05 | 330(65) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 23.05 | 331(66) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 26.05 | 332(67) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 26.05 | 333(68) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 26.05 | 334(69) | Самостоятельная работа за 4 четверть |
| 26.05 | 335(70) | Самостоятельная работа за 4 четверть |
| 27.05 | 336(71) | Контрольная работа за год |
| 27.05 | 337(72) | Контрольная работа за год |
| 27.05 | 338(73) | Контрольная работа за год |

Календарно-тематическое планирование **9** класс

(364 часов)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *№ п/п* | *Тема урока* |
|  | **1 четверть** - 88 часов | |
|  | ***Вводная часть*** ( 2ч. ) | |
| 2.09 | 1.(1) ***1*** | Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.  Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. |
| 2.09 | 2.(2) | Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии. |
|  | ***Заготовка овощей на зиму***  *( 30 ч. )* | |
| 2.09 | 3.(1) | Способы заготовки овощей на зиму. Соление огурцов (повторение ),  Посуда для соления, её обработка. Технология соления огурцов. |
| 6.09 | 4.(2) ***2*** | Практическая работа " Соление огурцов"(повторение ) |
| 6.09 | 5.(3) | Практическая работа " Соление огурцов"(повторение ) |
| 6.09 | 6.(4) | Практическая работа " Соление огурцов"(повторение ) |
| 6.09 | 7.(5) | Консервирование. Посуда, инвентарь для консервирования. Обработка тары. Технология консервирования. Техника безопасности. |
| 7.09 | 8.(6) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 7.09 | 9.(7) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 7.09 | 10.(8) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 7.09 | 11.(9) | Практическая работа " Консервирование помидоров». |
| 9.09 | 12.(10) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 9.09 | 13.(11) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 9.09 | 14.(12) | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 13.09 | 15.(13) ***3*** | Практическая работа " Консервирование огурцов». |
| 13.09 | 16.(14) | Практическая работа «Консервирование кабачков в томате с перцами» |
| 13.09 | 17.(15) | Практическая работа «Консервирование кабачков в томате с перцами» |
| 13.09 | 18.(16) | Консервирование компота из яблок и груш. Посуда, инвентарь для консервирования. Обработка тары. Технология консервирования. Техника безопасности. |
| 14.09 | 19.(17) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 14.09 | 20.(18) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 14.09 | 21.(19) | Практическая работа "Консервирование компота из яблок и груш". |
| 14.09 | 22.(20) | Технология приготовления варенья из яблок, груш. Посуда, инвентарь для консервирования. Техника безопасности. |
| 16.09 | 23.(21) | Практическая работа " Приготовления варенья из яблок, груш» |
| 16.09 | 24.(22) | Практическая работа " Приготовления варенья из яблок, груш» |
| 16.09 | 25.(23) | Практическая работа " Приготовления варенья из яблок, груш» |
| 20.09 | 26.(24) ***4*** | Квашение капусты (повторение ), Посуда для квашения, её обработка. Технология квашения капусты белокочанной . Техника безопасности. |
| 20.09 | 27.(25) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 20.09 | 28.(26) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 20.09 | 29.(27) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 21.09 | 30.(28) | Практическая работа " Квашение капусты белокочанной "(повторение ) |
| 21.09 | 31.(29) | Самостоятельная работа «Заготовка овощей и фруктов на зиму». |
| 21.09 | 32.(30) | Самостоятельная работа «Заготовка овощей на зиму». Дегустация продукции. |
|  | ***Первичная обработка овощей.******Формы нарезки овощей. Кулинарное использование форм нарезки*** ***-12 часов*** | |
| 21.09 | 33.(1) | Овощной цех, его оборудование. Посуда и инвентарь овощного цеха. Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Общие сведения о формах нарезки овощей. Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. Санитарно-гигиенические требования и техника безопасности при обработке и нарезке овощей. |
| 23.09 | 34.(2) | Практическая работа Первичная обработка картофеля и его нарезка дольками для первых блюд ( для школьной столовой ). |
| 23.9 | 35.(3) | Практическая работа Первичная обработка картофеля и его нарезка брусочками и соломкой для первых и вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 23.9 | 36.(4) | Практическая работа Первичная обработка картофеля и его нарезка кубиками для вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 27.9 | 37.(5) ***5*** | Практическая работа Первичная обработка моркови и свеклы и их нарезка соломкой для вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 27.9 | 38.(6) | Практическая работа Первичная обработка моркови и свеклы и их нарезка соломкой для вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 27.9 | 39.(7) | Практическая работа Первичная обработка моркови и свеклы и их нарезка кубиками для вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 27.9 | 40.(8) | Практическая работа Первичная обработка моркови свеклы и их нарезка кубиками для вторых блюд ( для школьной столовой ). |
| 28.09 | 41.(9) | Практическая работа Первичная обработка капусты и ее нарезка соломкой для первых и вторых блюд (для школьной столовой). Повторение тем за 8 класс |
| 28.09 | 42.(10) | Практическая работа Первичная обработка капусты и ее нарезка соломкой для первых и вторых блюд (для школьной столовой ). Повторение тем за 8 класс |
| 28.09 | 43.(11) | Практическая работа Первичная обработка лука репчатого и его нарезка полукольцами и кубиками для первых и вторых блюд (для школьной столовой) Повторение тем за 8 класс. |
| 28.09 | 44.(12) | Практическая работа Первичная обработка лука репчатого и его нарезка полукольцами икубиками для первых и вторых блюд (для школьной столовой) Повторение тем за 8 класс. |
| ***Холодные блюда и закуски (33 часов)*** | | |
| 30.09 | 45.(1) | Технология приготовления салата из дайкона и моркови. |
| 30.09 | 46.(2) | Практическая работа. Приготовление салата из дайкона и моркови. |
| 30.09 | 47.(3) | Технология приготовления салата из огурцов и томатов с зеленью |
| 4.10 | 48.(4) ***6*** | Практическая работа. Приготовление салата из огурцов и томатов с зеленью. |
| 4.10 | 49.(5) | Технология приготовления салата из огурцов с капустой и укропом, крабовыми палочками. |
| 4.10 | 50.(6) | Практическая работа. Приготовление салата из огурцов с капустой и укропом, крабовыми палочками. |
| 4.10 | 51.(7) | Технология приготовления салата из пекинской капусты, перца болгарского и огурца. |
| 5.10 | 52.(8) | Практическая работа. Приготовление салата из пекинской капусты, перца болгарского и огурца. |
| 5.10 | 53.(9) | Технология приготовления салата из сырых овощей «Щетка» |
| 5.10 | 54.(10) | Практическая работа. Приготовление салата из сырых овощей «Щетка» |
| 5.10 | 55.(11) | Технология приготовления помидоров с заправкой из перца и чеснока. Приемы оформления. |
| 7.10 | 56.(12) | Практическая работа "Приготовление помидоров с заправкой из перца и чеснока". Приемы оформления. |
| 7.10 | 57.(12) | Технология приготовления перцев и баклажан под маринадом. |
| 7.10 | 58. (14) | Практическая работа "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.» |
| 11.10 | 59. (15) ***7*** | Практическая работа "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.» |
| 11.10 | 60. (16) | Практическая работа «Приготовления картофельного салата» |
| 11.10 | 61. (17) | Практическая работа «Приготовления картофельного салата» |
| 11.10 | 62. (18) | Технология приготовления салата «Винегрет» |
| 12.10 | 63.(19) | Практическая работа «Приготовление винегрета» |
| 12.10 | 64.(20) | Практическая работа «Приготовление винегрета» |
| 12.10 | 65. (21) | Технология приготовление салата «Аппетитный» |
| 12.10 | 66. (22) | Практическая работа «Приготовление салата «Аппетитный»» |
| 14.10 | 67. (23) | Технология приготовление салата «Оливье» |
| 14.10 | 68. (24) | Практическая работа «Приготовление салата «Оливье»» |
| 14.10 | 69. (25) | Практическая работа «Приготовление салата «Оливье»» |
| 18.10 | 70. (26) ***8*** | Технология приготовление салата «Невеста» |  |
| 18.10 | 71. (27) | Практическая работа «Приготовление салата «Невеста»» |
| 18.10 | 72. (28) | Практическая работа «Приготовление салата «Невеста»» |
| 18.10 | 73. (29) | Практическая работа «Приготовление салата «Сельдь под шубой»» |
| 19.10 | 74.(30) | Практическая работа «Приготовление салата «Сельдь под шубой»» |
| 19.10 | 75.(31) | Практическая работа Приготовление *открытых комбинированных бутербродов с сыром, салатом и помидорами (огурцами).* |
| 19.10 | 76. (32) | Практическая работа  Приготовление *открытых комбинированных горячих бутербродов с овощами, сыром и яйцом.* |
| 19.10 | 77. (33) | Практическая работа Приготовление *закрытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой, сыром и яйцом на сковороде.* |
| ***Составление меню (11 часов)*** | | |
| 21.10 | 78. (1) | Значение пищи в жизни человека. Основные продукты питания (питательные вещества). Продукты растительного и животного происхождения. |
| 21.10 | 79. (2) | Значение пищи в жизни человека. Основные продукты питания (питательные вещества). Продукты растительного и животного происхождения. |
| 21.10 | 80. (3) | Культура и режим питания. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд. |
| 25.10 | 81. (4) ***9*** | Культура и режим питания. Порядок составления меню с учетом сезонности, повторяемости, калорийности и сочетания блюд. |
| 25.10 | 82. (5) | Практическая работа «Составление меню на день». |
| 25.10 | 83. (6) | Практическая работа «Составление меню на неделю». |
| 25.10 | 84. (7) | Практическая работа «Составление меню на праздничный обед». |
| 26.10 | 85 (8) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| 26.10 | 86 (9) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| 26.10 | 87 (10) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| 26.10 | 88 (11) | Самостоятельная работа по итогам 1 четверти. |
| ***2 четверть (81 час)*** | | |
| ***Вводная часть*** ( 1ч. ) | | |
|  | 89 (1) | Вводное занятие План работы на четверть. |
| ***Изделия из дрожжевого теста ( 80 часов)*** | | |
|  | 90 (1) | Виды теста. Мука, сырье из муки, сортность, питательная ценность. |
|  | 91 () | Разрыхлители. Дрожжи. Дрожжевое тесто. |
|  | 92 () | Изделия из дрожжевого теста. Этапы приготовления. Тесто сдобное, несдобное. |
| 9.11 | 93 (1)***10*** | Изделия из дрожжевого теста. Этапы приготовления. Тесто сдобное, несдобное. |
| 9.11 | 94 (1) | Изделия из дрожжевого теста. Этапы приготовления. Тесто сдобное, несдобное. |
| 9.11 | 95 (2) | Фарши и начинки. |
| 9.11 | 96 (3) | Фарши и начинки. |
| 10.11 | 97 (4) | Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. |
| 10.11 | 98 (5) | Практическая работа «Приготовление блинов из дрожжевого безопарного теста» |
| 10.11 | 99 (6) | Практическая работа «Приготовление блинов из дрожжевого безопарного теста» |
| 10.11 | 100 (7) | Практическая работа «Приготовление блинов из дрожжевого безопарного теста» |
| 12.11 | 101(8) | Практическая работа «Приготовление блинов из дрожжевого безопарного теста» |
| 12.11 | 102(9) | Практическая работа «Приготовление оладьев из дрожжевого безопарного теста» |
| 12.11 | 103(10) | Практическая работа «Приготовление оладьев из дрожжевого безопарного теста» |
| 16.11 | 104(11)***11*** | Практическая работа «Приготовление оладьев из дрожжевого безопарного теста» |
| 16.11 | 105(12) | Практическая работа «Приготовление оладьев из дрожжевого безопарного теста» |
| 16.11 | 106(13) | Технология приготовления пончиков из дрожжевого безопарного теста. |
| 16.11 | 107(14) | Практическая работа «Приготовление пончиков» |
| 17.11 | 108(15) | Практическая работа «Приготовление пончиков» |
| 17.11 | 109(16) | Практическая работа «Приготовление пончиков» |
| 17.11 | 110 (17) | Практическая работа «Приготовление пончиков» |
| 17.11 | 111(18) | Практическая работа «Приготовление пончиков» |
| 19.11 | 112(19) | Практическая работа «Приготовление ватрушки с повидлом». |
| 19.11 | 113(20) | Практическая работа «Приготовление ватрушки с повидлом». |
| 19.11 | 114(21) | Практическая работа «Приготовление ватрушки с повидлом». |
| 23.11 | 115(22)***12*** | Практическая работа «Приготовление ватрушки с повидлом». |
| 23.11 | 116(23) | Практическая работа «Приготовление ватрушки с повидлом». |
| 23.11 | 117(24) | Технология приготовления булочки творожной из дрожжевого безопарного теста. |
| 23.11 | 118(25) | Практическая работа «Приготовление булочки творожной из дрож. безопарного теста». |
| 24.11 | 119(26) | Практическая работа «Приготовление булочки творожной из дрож. безопарного теста». |
| 24.11 | 120(27) | Практическая работа «Приготовление булочки творожной из дрож. безопарного теста». |
| 24.11 | 121(28) | Практическая работа «Приготовление булочки творожной из дрож. безопарного теста». |
| 24.11 | 122(29) | Практическая работа «Приготовление булочки творожной из дрож. безопарного теста». |
| 26.11 | 123(30) | Технология приготовления капустной начинки для пирожков. |
| 26.11 | 124(31) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с **капустой** из дрож. безопар. теста» |
| 26.11 | 125(32) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с капустой из дрож. безопар. теста» |
| 30.11 | 126(33)***13*** | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с капустой из дрож. безопар. теста» |
| 30.11 | 127(34) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с капустой из дрож. безопар. теста» |
| 30.11 | 128(35) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с капустой из дрож. безопар. теста» |
| 30.11 | 129(36) | Технология приготовления картофельной начинки для пирожков. |
| 1.12 | 130(37) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с **картошкой** из дрож. безопар. теста» |
| 1.12 | 131(38) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с картошкой из дрож. безопар. теста» |
| 1.12 | 132(39) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с картошкой из дрож. безопар. теста» |
| 1.12 | 133(40) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с картошкой из дрож. безопар. теста» |
| 3.12 | 134(41) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с картошкой из дрож. безопар. теста» |
| 3.12 | 135(42) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с **повидлом** из дрож. безопар. теста» |
| 3.12 | 136(43) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с повидлом из дрож. безопар. теста» |
| 7.12 | 137(44)***14*** | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с повидлом из дрож. безопар. теста» |
| 7.12 | 138(45) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с повидлом из дрож. безопар. теста» |
| 7.12 | 139(46) | Практическая работа « Приготовление пирожков печеных с повидлом из дрож. безопар. теста» |
| 7.12 | 140(47) | Технология приготовления пирожков жаренных. |
| 8.12 | 141(48)***5*** | Практическая работа « Приготовление пирожков жаренных с капустой и картофелем из дрож. безопар. теста» |
| 8.12 | 142(49) | Практическая работа « Приготовление пирожков жаренных с капустой и картофелем из дрож. безопар. теста» |
| 8.12 | 143(50) | Практическая работа « Приготовление пирожков жаренных с капустой и картофелем из дрож. безопар. теста» |
| 8.12 | 144(51) | Практическая работа « Приготовление пирожков жаренных с капустой и картофелем из дрож. безопар. теста» |
| 10.12 | 145(52) | Практическая работа « Приготовление пирожков жаренных с капустой и картофелем из дрож. безопар. теста» |
| 10.12 | 146(53) | Технология приготовления расстегаев. |
| 10.12 | 147(54) | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 14.12 | 148(55)***15*** | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 14.12 | 149(56) | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 14.12 | 150(57) | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 14.12 | 151(58) | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 15.12 | 152(59) | Практическая работа « Приготовление расстегаев с рыбой из дрож. безопар. теста» |
| 15.12 | 153(60) | Технология приготовления дрожжевого опарного теста. |
| 15.12 | 154(61) | Технология приготовления рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 15.12 | 155(62) | Практическая работа « Приготовление рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 17.12 | 156(63) | Практическая работа « Приготовление рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 17.12 | 157(64) | Практическая работа « Приготовление рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 17.12 | 158(65) | Практическая работа « Приготовление рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 21.12 | 159(66)***16*** | Практическая работа « Приготовление рулета с изюмом из дрожжевого опарного теста». |
| 21.12 | 160(67) | Практическая работа « Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста». |
| 21.12 | 161(68) | Практическая работа « Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста». |
| 21.12 | 162(69) | Практическая работа « Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста». |
| 22.12 | 163(70) | Практическая работа « Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста». |
| 22.12 | 164(71) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 22.12 | 165(72) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 22.12 | 166(73) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 24.12 | 167(74) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 24.12 | 168(75) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 24.12 | 169(76) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 28.12 | 170(77)***17*** | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 28.12 | 171(78) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 28.12 | 172(79) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
| 28.12 | 173(80) | Самостоятельная работа по итогам 2 четверти. |
|  | **3 четверть** - 110 часов | |
|  | ***Вводная часть*** ( 1ч. ) | |
| 11.01 | 174(1)***1*** | Вводное занятие План работы на четверть. Правила техники безопасности с электроплитой, мясорубкой. |
|  | ***Первичная обработка мяса ( 10 часов )*** | |
| 11.01 | 175(1) | Питательная ценность мяса. Виды мяса. Первичная обработка мяса. |
| 11.01 | 176(2) | Полуфабрикаты из говядины. |
| 11.01 | 177(3) | Полуфабрикаты из свинины и баранины. |
| 12.01 | 178(4) | Приготовление рубленной и котлетной массы и изделия из нее. |
| 12.01 | 179(5) | Практическая работа « Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса» |
| 12.01 | 180(6) | Практическая работа « Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса» |
| 12.01 | 181(7) | Практическая работа « Первичная обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса» |
| 14.01 | 182(8) | Практическая работа « Приготовление котлетной массы» |
| 14.01 | 183(9) | Практическая работа « Приготовление котлетной массы» |
| 14.01 | 184(10) | Практическая работа « Приготовление котлетной массы» |
|  | ***Горячие блюда из мяса (99 часов)*** | |
| 18.01 | 185(1) ***2*** | Разнообразие горячих блюд из мяса |
| 18.01 | 186(2) | *Блюда из отварного мяса и субпродуктов*. Технология отваривания сосисок, сарделек. |
| 18.01 | 187(3) | Практическая работа « ***Приготовление сосисок с гарниром***» |
| 18.01 | 188(4) | Технология приготовления супа с сосисками |
| 19.01 | 189(5) | Практическая работа « ***Приготовление супа с сосисками»*** |
| 19.01 | 190(6) | Практическая работа « *Приготовление супа с сосисками»* |
| 19.01 | 191(7) | Технология приготовления подлива из сосисек с томатом. |
| 19.01 | 192(8) | Практическая работа « ***Приготовление подлива из сосисек с томатом, подача с гарниром***» |
| 21.01 | 193(9) | Практическая работа « *Приготовление подлива из сосисек с томатом, подача с гарниром*» |
| 21.01 | 194(10) | Технология приготовления сосиски в тесте |
| 21.01 | 195(11) | Практическая работа « ***Приготовление сосиски в дрожжевом безопарном тесте***» |
| 25.01 | 196(12) ***3*** | Практическая работа « *Приготовление сосиски в дрожжевом безопарном тесте*» |
| 25.01 | 197(13) | Практическая работа « *Приготовление сосиски в дрожжевом безопарном тесте*» |
| 25.01 | 198(14) | Технология приготовления отварной птицы. |
| 25.01 | 199(15) | Практическая работа « ***Приготовление отварной курицы с гарниром. Правила подачи***». |
| 26.01 | 200(16) | Практическая работа « Приготовление отварной курицы с гарниром. Правила подачи». |
| 26.01 | 201(17) | Практическая работа « Приготовление отварной курицы с гарниром. Правила подачи». |
| 26.01 | 202(18) | Технология приготовления отварного мяса. |
| 26.01 | 203(19) | Практическая работа « ***Приготовление отварного мяса с гарниром. Правила подачи***». |
| 28.01 | 204(20) | Практическая работа « Приготовление отварного мяса с гарниром. Правила подачи». |
| 28.01 | 205(21) | Практическая работа « Приготовление отварного мяса с гарниром. Правила подачи». |
| 28.01 | 206(22) | *Блюда из жаренного мяса и субпродуктов.* Технология приготовления поджарки из свинины. |
| 01.02 | 207(23) ***4*** | Практическая работа « ***Приготовление поджарки из свинины***» |
| 01.02 | 208(24) | Практическая работа « Приготовление поджарки из свинины» |
| 01.02 | 209(25) | Практическая работа « Приготовление поджарки из свинины» |
| 01.02 | 210(26) | Технология приготовления жаренной курицы кусковой |
| 02.02 | 211(27) | Практическая работа ***« Приготовление жаренной курицы кусковой***» |
| 02.02 | 212(28) | Практическая работа « Приготовление жаренной курицы кусковой» |
| 02.02 | 213(29) | Практическая работа « Приготовление жаренной курицы кусковой» |
| 02.02 | 214(30) | Технология приготовления бефстроганов. |
| 04.02 | 215(31) | Практическая работа « ***Приготовление бефстроганов***» |
| 04.02 | 216(32) | Практическая работа « Приготовление бефстроганов» |
| 04.02 | 217(33) | Практическая работа « Приготовление бефстроганов» |
| 08.02 | 218(34) ***5*** | Технология приготовления отбивных из свинины в кляре |
| 08.02 | 219(35) | Практическая работа « ***Приготовление отбивных из свинины в кляре***» |
| 08.02 | 220(36) | Практическая работа « Приготовление отбивных из свинины в кляре» |
| 08.02 | 221(37) | Практическая работа « Приготовление отбивных из свинины в кляре» |
| 09.02 | 222(38) | Технология приготовления отбивных из свинины и курицы в сухарях |
| 09.02 | 223(39) | Практическая работа « ***Приготовление отбивных из свинины и курицы в сухарях»*** |
| 09.02 | 224(40) | Практическая работа « Приготовление отбивных из свинины и курицы в сухарях» |
| 09.02 | 225(41) | Практическая работа « Приготовление отбивных из свинины и курицы в сухарях» |
| 11.02 | 226(42) | Практическая работа « Приготовление отбивных из свинины и курицы в сухарях» |
| 11.02 | 227(43) | Технология приготовления печени жаренной |
| 11.02 | 228(44) | Практическая работа « ***Приготовление печени жаренной***» |
| 15.02 | 229(45) ***6*** | Практическая работа « Приготовление печени жаренной» |
| 15.02 | 230(46) | Практическая работа « Приготовление печени жаренной» |
| 15.02 | 231(47) | Технология приготовления свинины в кисло-сладком соусе |
| 15.02 | 232(48) | Практическая работа « ***Приготовление свинины в кисло-сладком соусе»*** |
| 16.02 | 233(49) | Практическая работа « Приготовление свинины в кисло-сладком соусе» |
| 16.02 | 234(50) | Практическая работа « Приготовление свинины в кисло-сладком соусе» |
| 16.02 | 235(51) | *Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.* Технология приготовления гуляша |
| 16.02 | 236(52) | Практическая работа « ***Приготовление гуляша с гарниром***» |
| 18.02 | 237(53) | Практическая работа « Приготовление гуляша с гарниром» |
| 18.02 | 238(54) | Практическая работа « Приготовление гуляша с гарниром» |
| 18.02 | 239(55) | Технология приготовления рагу с курицы |
| 22.02 | 240(56) ***7*** | Практическая работа ***« Приготовление рагу с курицы***» |
| 22.02 | 241(57) | Практическая работа « Приготовление рагу с курицы» |
| 22.02 | 242(58) | Практическая работа « Приготовление рагу с курицы» |
| 22.02 | 243(59) | Технология приготовления рагу с куриными желудками и брокколи |
| 25.02 | 244(60) | Практическая работа ***« Приготовление рагу с*** ***куриными желудками и брокколи***» |
| 25.02 | 245(61) | Практическая работа ***«*** Приготовление рагу с куриными желудками и брокколи» |
| 25.02 | 246(62) | Практическая работа ***«*** Приготовление рагу с куриными желудками и брокколи» |
| 01.03 | 247(63) ***8*** | Технология приготовления плова |
| 01.03 | 248(64) | Практическая работа ***«Приготовление плова»*** |
| 01.03 | 249(65) | Практическая работа ***«***Приготовление плова» |
| 01.03 | 250(66) | Практическая работа ***«***Приготовление плова» |
| 02.03 | 251(67) | *Блюда из запеченого мяса.* Технология приготовления запеканки картофельной с мясом. |
| 02.03 | 252(68) | Практическая работа ***«***Приготовление ***запеканки картофельной с мясом***» |
| 02.03 | 253(69) | Практическая работа ***«***Приготовление запеканки картофельной с мясом» |
| 02.03 | 254(70) | Практическая работа ***«***Приготовление запеканки картофельной с мясом» |
| 04.03 | 255(71) | Практическая работа ***«***Приготовление запеканки картофельной с мясом» |
| 04.03 | 256(72) | Технология приготовления макаронника с мясом. |
| 04.03 | 257(73) | Практическая работа ***«***Приготовление ***макаронника с мясом.»*** |
| 09.03 | 258(74) ***9*** | Практическая работа ***«***Приготовление макаронника с мясом.» |
| 09.03 | 259(75) | Практическая работа ***«***Приготовление макаронника с мясом.» |
| 09.03 | 260(76) | Технология приготовления курицы запеченной |
| 09.03 | 261(77) | Практическая работа ***«***Приготовление ***курицы запеченой***» |
| 11.03 | 262(78) | Практическая работа ***«***Приготовление курицы запеченой» |
| 11.03 | 263(79) | Практическая работа ***«***Приготовление курицы запеченой» |
| 11.03 | 264(80) | *Блюда изрубленного мяса.* Технология приготовления котлет. |
| 15.03 | 265(81) ***10*** | Практическая работа ***«***Приготовление ***котлет***.» |
| 15.03 | 266(82) | Практическая работа ***«***Приготовление котлет.» |
| 15.03 | 267(83) | Практическая работа ***«***Приготовление котлет.» |
| 15.03 | 268(84) | Технология приготовления тефтелей. |
| 16.03 | 269(85) | Практическая работа ***«***Приготовление ***тефтелей***» |
| 16.03 | 270(86) | Практическая работа ***«***Приготовление тефтелей» |
| 16.03 | 271(87) | Практическая работа ***«***Приготовление тефтелей» |
| 16.03 | 272(88) | Технология приготовления зраз. |
| 18.03 | 273(89) | Практическая работа ***«***Приготовление ***зраз***». |
| 18.03 | 274(90) | Практическая работа ***«***Приготовление зраз». |
| 18.03 | 275(91) | Практическая работа ***«***Приготовление зраз». |
| 22.03 | 276(92)***11*** | Практическая работа ***«***Приготовление горячих блюд из мяса» |
| 22.03 | 277(93) | Практическая работа ***«***Приготовление горячих блюд из мяса» |
| 22.03 | 278(94) | Практическая работа ***«***Приготовление горячих блюд из мяса» |
| 22.03 | 279(95) | Практическая работа ***«***Приготовление горячих блюд из мяса» |
| 23.03 | 280(96) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 23.03 | 281(97) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 23.03 | 282(98) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
| 23.03 | 283(99) | Самостоятельная работа по итогам 3 четверти. |
|  | **4 четверть**  **( 80 часа )** | |
|  | ***Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий. ( 15 часов )*** | |
| 05.04 | 284(1) ***1*** | Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш. |
| 05.04 | 285(2) | Практическая работа «Приготовление **гречневой и рисовой рассыпчатой каши».** |
| 05.04 | 286(3) | Практическая работа Приготовлениеперловой каши с овощами. |
| 05.04 | 287(4) | Практическая работа Приготовлениеперловой каши с овощами. |
| 06.04 | 288(5) | Практическая работа Приготовление **жидкой манной каши**. |
| 06.04 | 289(6) | Практическая работа Приготовление **макарон с сыром** |
| 06.04 | 290 (7) | Практическая работа Приготовление **макарон с овощами** |
| 06.04 | 291 (8) | Практическая работа Приготовление макаронника |
| 08.04 | 292(9) | Технология приготовления **горохового пюре с овощами** |
| 08.04 | 293 (10) | Практическая работа Приготовление горохового пюре с овощами |
| 08.04 | 294 (11) | Практическая работа Приготовление *жаренного картофеля* |
| 12.04 | 295(12)***2*** | Практическая работа Приготовление *жаренных кабачков и баклажан* |
| 12.04 | 296 (13) | Практическая работа Приготовление *жаренной капусты* |
| 12.04 | 297 (14) | Практическая работа Приготовление картофельных зразов, крокетов. |
| 12.04 | 298 (15) | Практическая работа Приготовление картофельных зразов, крокетов. |
| ***Супы (17 часов )*** | | |
| 13.04 | 299(1) | Питательное значение супов. Классификация супов. Технология приготовления прозрачных и заправочных супов. Посуда, инвентарь для их приготовления. |
| 13.04 | 300 (2) | Практическая работа «Приготовление прозрачных супов с фрикадельками и с клецками». |
| 13.04 | 301 (3) | Практическая работа «Приготовление прозрачных супов с фрикадельками и с клецками». |
| 13.04 | 302 (4) | Практическая работа Приготовление картофельного супа с гречкой. |
| 15.04 | 303 (5) | Практическая работа Приготовление горохового супа. |
| 15.04 | 304(6) | Практическая работа Приготовление горохового супа. |
| 15.04 | 305(7) | Практическая работа Приготовление свекольника. |
| 19.04 | 306(8)***3*** | Практическая работа Приготовление свекольника. |
| 19.04 | 307 (9) | Практическая работа Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. |
| 19.05 | 308 (10) | Практическая работа Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. |
| 19.04 | 309(11) | Практическая работа Приготовление борща |
| 20.04 | 310(12) | Практическая работа Приготовление борща |
| 20.04 | 311 (13) | Практическая работа Приготовление борща |
| 20.04 | 312 (14) | Практическая работа Приготовление рассольника |
| 20.04 | 313 (15) | Практическая работа Приготовление рассольника |
| 22.04 | 314(16) | Практическая работа Приготовление солянки мясной сборной |
| 22.04 | 315 (17) | Практическая работа Приготовление солянки мясной сборной |
| ***Блюда из яиц и творога (6 часов )*** | | |
| 22.04 | 316(1) | Классификация яиц по категориям, питательная ценность яиц, определение свежести яиц. Блюда из яиц. Определение свежести творога. |
| 26.04 | 317(2)***4*** | Практическая работа " **Отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую**". |
| 26.04 | 318 (3) | Практическая работа " Приготовление **яичницы-глазуньи**" |
| 26.04 | 319 (4) | Практичеcкая работа "Приготовление **омлета натурального, смешанного, фаршированного**" |
| 26.04 | 320 (5) | Творог, его питательная ценность. Блюда из творога. Технология приготовления сырников. |
| 27.04 | 321(26) | Практическая работа " Приготовление **сырников**" |
| 27.04 | 322 (7) | Практическая работа " Приготовление **ленивых вареников**" |
| 27.04 | 323 (8) | Практическая работа " Приготовление **ленивых вареников**" |
| 27.04 | 324 (5) | Практическая работа «Приготовление **творожной запеканки с изюмом**» |
| 29.04 | 325 (6) | Практическая работа «Приготовление **творожной запеканки с изюмом**» |
| ***Горячие напитки*** ***(5 часов )*** | | |
| 29.04 | 326 (1) | Виды горячих напитков. Посуда для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. |
| 29.04 | 327 (2) | Практическая работа Приготовление цельнолистового черного чая. Сервировка стола к чаю. |
| 04.05 | 328 (3)***5*** | Практическая работа Приготовление ***зеленого чая.*** Сервировка стола к чаю. |
| 04.05 | 329 (4) | Практическая работа Приготовление кофе. Сервировка стола к кофе. |
| 04.05 | 330(5) | Практическая работа Приготовление какао на молоке. Сервировка стола к подачи какао. |
| ***Мучные блюда из пресного теста (10 часов )*** | | |
| 04.05 | 331(1) | Изделия из теста. Виды теста. Мука, её сортность. Начинки для вареников и пельменей. Технология приготовления теста для вареников, пельменей, посуда и инвентарь. |
| 06.05 | 332(2) | Практическая работа «Приготовление вареников с различными начинками.» |
| 06.05 | 333(3) | Практическая работа «Приготовление вареников с различными начинками.» |
| 06.05 | 334(4) | Практическая работа «Приготовление вареников с различными начинками.» |
| 11.05 | 335(5) **6** | Практическая работа «Приготовление вареников с различными начинками.» |
| 11.05 | 336(6) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 11.05 | 337(7) | Практическая работа «Приготовление пельменей с готовым мясным фаршем». |
| 11.05 | 338(8) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка». |
| 13.05 | 339(9) | Практическая работа «Приготовление теста для блинчиков. Выпечка». |
| 13.05 | 340(10) | Практическая работа «Приготовление теста для оладушек. Выпечка». |
| ***Горячие блюда из рыбы (8 часов )*** | | |
| 13.05 | 341(1) | Практическая работа «Приготовление рыбы по-русски» |
| 17.05 | 342(2) ***7*** | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 17.05 | 343(3) | Практическая работа «Приготовление жаренной рыбы под маринадом.» |
| 17.05 | 344(4) | Практическая работа «Приготовление рыбы, жаренной в сухарях». |
| 17.05 | 345(5) | Практическая работа «Приготовление рыбных котлет» |
| 17.05 | 346(6) | Практическая работа «Приготовление рыбных котлет» |
| 18.05 | 347(7) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски..» |
| 18.05 | 348(8) | Практическая работа «Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски..» |
| ***Бездрожжевое тесто (13 часов )*** | | |
| 18.05 | 349(1) | Виды бездрожжевого теста. Продукты для приготовления изделий из бездрожжевого теста. Технология приготовления песочного теста. Посуда и инвентарь. |
| 18.05 | 350(2) | Практическая работа «Приготовление песочного печенья "Сабле"» |
| 20.05 | 351(3) | Практическая работа «Приготовление песочного печенья "Сабле"» |
| 20.05 | 352(4) | Практическая работа «Приготовление песочного пирога со сметаной и ягодами» |
| 20.05 | 353(5) | Практическая работа «Приготовление шарлотки с яблоками» |
| 24.05 | 354(6) ***8*** | Практическая работа «Приготовление шарлотки с яблоками» |
| 24.05 | 355(7) | Технология приготовления заварного крема. Практическая работа «Приготовление бисквитного рулета с заварным кремом» |
| 24.05 | 356(8) | Практическая работа «Приготовление бисквитного рулета с заварным кремом» |
| 24.05 | 357(9) | Технология приготовления заварного теста. Посуда и инвентарь. Практическая работа «Приготовление профитролей» |
| 25.05 | 358(10) | Практическая работа «Приготовление профитролей» |
| 25.05 | 359(11) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 25.05 | 360(12) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 25.05 | 361(13) | Практическая работа «Приготовление конвертиков с начинкой из слоенного теста» |
| 27.05 | 362 | Контрольная работа за год |
| 27.05 | 363 | Контрольная работа за год |
| 27.05 | 364 | Контрольная работа за год |

**Список литературы для обучающихся:**

1. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для  учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
2. Пособие для учащихся по разделу кулинарии «Рыба»
3. Пособие для учащихся «Волшебное тесто»

**Методические пособия:**

1. «Волшебное тесто»
2. Сборник проверочных работ по кулинарии для учащихся 5-9 классов

**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. В.Г. Петрова И.В. Белякова «Психология умственно отсталых школьников»
4. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
5. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
6. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для  учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.
7. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2004.
8. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
9. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
10. Л. Иванова «Сладкая выпечка», – Смоленск, «Русич», 2002.
11. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
12. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
13. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.
14. «Постные салаты», – М.: «Эксмо», 2006.
15. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, – М.: Полифакт, 1993.
16. Р.С. Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003.
17. «Блюда из яиц», – Минск, 1996.