

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО учителей-предметников
КГБОУ «Коррекционная школа-интернат
для детей-сирот г. Находки»



С.А. Савостина

31,08,2023года

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВРКГБОУ
«Коррекционная школа - интернат
для детей – сирот г. Находки»



Е.Г. Ласкина

31,08,2023года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБРАЗОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТЬЮ
(ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ)**

ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ

КУЛИНАРИЯ

предметная область: «Технология»

(в соответствии с ФГОС вариант 1)

Срок реализации данной программы 1год: 2023-2024 учебный год

Составитель:

учитель высшей категории:

ВЕБЕР АННА АЛЕКСАНДРОВНА

г. Находка
2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы..... 3стр.
2. Пояснительная записка 4стр.
3. Планируемые результаты освоения учебного предмета по итогам обучения в 6,8 классов 8стр.
4. Содержание учебного курса «Кулинария» в 6,8 классах.....12стр.
5. Требования к базовым учебно-познавательным действиям к курсу «Кулинария»..... 21стр.
6. Материально-техническое обеспечение... 24стр.
7. Учебно-методическое обеспечение 24стр.
8. Приложения
 - 8.1. Приложение1 «Развернутое календарно-тематическое планирование 6 класс»
 - 8.2. Приложение2 «Развернутое календарно-тематическое планирование 8 класс»

Паспорт рабочей программы.

Тип программы: программа специально (коррекционного) начального образовательного учреждения VIII вида

Статус программы: рабочая программа учебного курса «Кулинария»

Назначение программы:

- для обучающихся, образовательная программа обеспечивает реализацию их права на информацию об образовательных услугах, права на выбор образовательных услуг и права на гарантию качества получаемых услуг;

Категория обучающихся: учащиеся 6,8 классов

Сроки освоения программы: 1 год.

Объем учебного времени: 6 класс – 204 ч
8 класс – 306 ч

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 6 класс – 6 часов в неделю
8 класс – 9 часов в неделю

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, практическая работа.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Кулинария» для 6,8 классов составлена в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом учебного плана КГБОУ «Специальная (коррекционная) школа – интернат для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья г. Находки» на 2023 – 2024 учебный год и индивидуальных и психофизических особенностей обучающихся и следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014.
2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа (ПрАООП) на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15)
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования от 30 августа 2013 г. № 1015.
4. Приказ Минобрнауки РФ от 10.04.2002 N 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».

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.

Цель: обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях,

ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и фруктов на зиму.

Задачи:

1. Формировать элементарные технологические знания и умения по предмету.
2. Выбатывать 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, корректировать 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 столовой. 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.

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.

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

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

При оценке выполненных работ формируется умение анализировать свою деятельность, устойчивая и адекватная самооценка, правильное отношение к критике.

Программа имеет доступные темы, последовательное содержание тем для приобретения теоретических знаний и практических умений. Развитие умений происходит путем планомерного сокращения помощи учащимся в интеллектуальной деятельности и практической работе, повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности. Для эффективного обучения детей с нарушением интеллекта необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы учащихся в конце каждой учебной четверти, так же Программой предусмотрены упражнения, и экскурсии. .

Дидактический материал

- Технологические карты
- Тестовые задания
- Дидактические карточки

Особенности обучаемых групп (классов), в которых реализуется данный учебный курс

Обучающихся 5-9 классов можно разделить на несколько групп.

I группу составляют ученики, наиболее успешно овладевающие программным материалом в процессе фронтального обучения. Все задания ими, как правило, выполняются самостоятельно. Они не испытывают больших затруднений при выполнении измененного задания, в основном правильно используют имеющийся опыт, выполняя новую работу. Умение объяснять свои действия словами свидетельствует о сознательном усвоении этими учащимися программного материала. Им доступен некоторый уровень обобщения. Полученные знания и умения такие ученики успешнее остальных применяют на практике. При выполнении сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

Учащиеся II группы также достаточно успешно обучаются в классе. В ходе обучения эти дети испытывают несколько большие трудности, чем ученики I группы. Они в основном

понимают фронтальное объяснение учителя, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения не в состоянии.

Их отличает меньшая самостоятельность в выполнении всех видов работ, они нуждаются в помощи учителя, как активизирующей, так и организующей. Перенос знаний в новые условия их в основном не затрудняет. Но при этом ученики снижают темп работы, допускают ошибки, которые могут быть исправлены с незначительной помощью. Объяснения своих действий у учащихся II группы недостаточно точны, даются в развернутом плане с меньшей степенью обобщенности.

К III группе относятся ученики, которые с трудом усваивают программный материал, needing в разнообразных видах помощи (словесно-логической, наглядной и предметно-практической). Успешность усвоения знаний, в первую очередь, зависит от понимания детьми того, что им сообщается. Для этих учащихся характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты). Им трудно определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Им трудно понять материал во время фронтальных занятий, они нуждаются в дополнительном объяснении. Их отличает низкая самостоятельность. Темп усвоения материала у этих учащихся значительно ниже, чем у детей, отнесенных к II группе. Несмотря на трудности усвоения материала, ученики в основном не теряют приобретенных знаний и умений могут их применить при выполнении аналогичного задания, однако каждое несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Это свидетельствует о низкой способности учащихся данной группы обобщать из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче.

Учащиеся III группы в процессе обучения в некоторой мере преодолевают инертность, значительная помощь им нужна главным образом в начале выполнения задания, после чего они могут работать более самостоятельно, пока не встретятся с новой трудностью. Деятельность учеников этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале. После этого школьники увереннее выполняют задания и лучше дают словесный отчет о нем. Это говорит хотя и о затрудненном, но в определенной мере осознанном процессе усвоения.

К IV группе относятся учащиеся, которые овладевают учебным материалом коррекционной школы на самом низком уровне. При этом только фронтального обучения для них явно недостаточно. Они нуждаются в выполнении большого количества упражнений, введении дополнительных приемов обучения, постоянном контроле и подсказках во время выполнения работ. Сделать выводы с некоторой долей самостоятельности, использовать прошлый опыт им недоступно. Учащимся требуется четкое неоднократное объяснение учителя при выполнении любого задания. Помощь учителя в виде прямой подсказки одними учениками используется верно, другие и в этих условиях допускают ошибки. Эти школьники не видят ошибок в работе, им требуется конкретное указание на них и объяснение к исправлению. Каждое последующее задание воспринимается ими как новое. Знания усваиваются чисто механически, быстро забываются. Они могут усвоить значительно меньший объем знаний и умений, чем предлагается программой вспомогательной школы.

Отнесенность школьников к той или иной группе не является стабильной. Под влиянием корригирующего обучения учащиеся развиваются и могут переходить в группу выше или занять более благополучное положение внутри группы.

Характерные для учебного курса формы организации деятельности обучающихся

К общим формам организации урока относятся: фронтальная работа, индивидуальная и групповая работа, а также самостоятельная работа с дополнительной литературой, практическая работа.

Виды занятий

Уроки, практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов, проверочные работы.

На уроках профильного труда «Кулинария» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе, применять знания на практике. Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Кулинария» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Формы контроля

- Текущий контроль: тематические срезы, тест, устный опрос; практические задания.
- Промежуточный контроль: проверочная работа, тест, самостоятельная работа, практическая работа.
- Итоговый контроль: самостоятельная практическая работа, тест.

В программе предусмотрена многоуровневая система контроля знаний:

- самоконтроль – при введении нового материала
- взаимоконтроль – в процессе его отработки
- рубежный контроль – при проведении самостоятельных и проверочных работ
- итоговый контроль – после прохождения крупных тем курса.

Планируемые результаты освоения учебного предмета по итогам обучения курса предмета «Кулинария» за 6,8 классы.

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.

Результаты освоения с обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) данной рабочей программы оцениваются как итоговые на момент завершения образования. Освоение обучающимися данной рабочей программы, которая создана на основе ФГОС, предполагает достижение ими двух видов результатов: *личностных и предметных.*

**6 класс
Кулинария**

Предметные результаты	
Минимальный уровень	Достаточный уровень
<ul style="list-style-type: none"> – знать санитарно-гигиенические требования при кулинарных работах; – выполнять правила пользования ножом, кухонными бытовыми приборами; – знать способы заготовки овощей на зиму: заморозка, соление, квашение; - знать правила тепловой обработки продуктов - Отваривать яйца вкрутую - Нарезать хлеб, сыр, колбасу и готовить открытые бутерброды. - Знать правила заваривания чая. - Уметь сервировать стол к завтраку. - Готовить картофель отварной - готовить отварные макароны с маслом 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь выполнять на практике при кулинарных работах санитарно-гигиенические требования; – уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком; – <u>Учащиеся должны уметь самостоятельно:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. - <u>Учащиеся должны выполнять с помощью учителя:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.

8 класс
Кулинария

Предметные результаты	
Минимальный уровень	Достаточный уровень
<ul style="list-style-type: none"> – Представления о различных группах продуктов питания; - Знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам; - понимание их значения для здорового образа жизни человека; - представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи; - чтение (с помощью учителя) технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда; соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи; 	<ul style="list-style-type: none"> - Знание способов хранения и переработки продуктов питания; - Составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания; - чтение технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда; - 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.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - 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. | |
|---|--|

Личностные результаты включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений обучающихся в различных средах.

Личностные результаты:

- ✓ Принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование и развитие социально значимых мотивов учебной деятельности.
- ✓ проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- ✓ овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- ✓ понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ✓ приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей;
- ✓ формировать умения сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- ✓ учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- ✓ формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации.
- ✓ формировать умения обращаться за помощью к учителю или одноклассникам в случае возникновения затруднений при выполнении практических работ, заданий в тетради на печатной основе, работе со статьей учебника, наглядным материалом. Формировать готовность обращаться к взрослым и сверстниками в бытовых ситуациях.
- ✓ формировать готовность к самостоятельной жизни. Формирование знаний о правилах поведения в быту.
- ✓ Овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

Критерии и нормы оценки знаний и умений, обучающихся по предмету «Кулинария»

Учитывая степень обученности, в тематическом плане предусмотрено повторение учебного материала, самостоятельная работа, дифференцированные задания с учетом индивидуальных и особых образовательных потребностей обучающихся. Предусмотрены виды работ, которые позволяют вести контроль за усвоением учебного материала, а именно:

- проверочные работы;
- самостоятельные и практические работы;
- тест-контроль по изученным темам;

- тестовые работы по окончании каждой четверти.

Задания создаются в соответствии с психофизическими особенностями каждого обучающегося 5 классов. Оценка знаний осуществляется по результатам текущих и итоговых самостоятельных работ.

Диагностика основных знаний, умений и навыков проводится на начало и конец учебного года, данные отражаются в таблице.

Формы контроля: устный фронтальный, устный индивидуальный, текущий, итоговая самостоятельная работа, тест, контрольная работа.

При тестировании все верные ответы берутся за 100%, тогда отметка выставляется в соответствии с таблицей:

Процент выполнения задания	Отметка
95% и более	отлично
70-94% %	хорошо
50-69% %	удовлетворительно
менее 50%	неудовлетворительно

Нормы оценки теоретических знаний:

Устный опрос осуществляется на каждом уроке (эвристическая беседа, опрос).

Задачей устного опроса является не столько оценивание знаний учащихся, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания учеников на сложных понятиях, явлениях, процессе.

Оценка устных ответов учащихся

Ответ оценивается отметкой «5», если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию;
- правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию учителя.

Ответ оценивается отметкой «4», если ответ удовлетворяет в основном требованиям на отметку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя:

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию учителя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенными настоящей программой;

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

При выполнении практической работы

Организация труда

Оценка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

Оценка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

Оценка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

«2» ставится, если допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями поданной теме в полной мере (незнание основного программного материала):

«1» – отказ от выполнения учебных обязанностей.

Приемы труда

Оценка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

Оценка «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

Оценка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

Качество изделия (работы)

Оценка «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

Оценка «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

Оценка «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

Содержание учебного предмета «Кулинария»

6 класс

Вводная часть – 8 часов

Теоретические сведения. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.

Повторение пройденного в 5 классе. Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты. Правила работы с ножом. Формы нарезки овощей. Инвентарь, правила работы с ножом. Правила приготовления салатов из сырых овощей. Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых.

Практические работы

"Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты (для шк. столовой)" (1 ч.).

«Нарезка овощей кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием(для школьной столовой)" «2ч.».

" Приготовление салатов из сырых овощей" (1ч.)

Заготовка овощей на зиму - 9 часов

Теоретические сведения. Способы заготовки овощей и фруктов на зиму. Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания. Соление огурцов. Посуда для соления,

её обработка. Технология соления огурцов. Соление капусты. Посуда для соления, её обработка. Технология соления капусты белокочанной.

Практическая работа

"Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания"(1ч.)

«Соление огурцов» (2ч.).

" Соление капусты белокочанной "(2ч.).

Тепловая обработка – 7 часов

Теоретические сведения. Эл. плиты, эл. котлы, эл. сковорода. Правила пользования бытовой эл. плитой. Правила техники безопасности при работе с эл. плитой. Уход за ней. Основные приемы тепловой обработки. Способы варки. Посуда и инвентарь. Способы жарки. Посуда и инвентарь. Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.

Самостоятельная работа «Виды тепловой обработки»

Экскурсия. Школьная столовая, горячий цех.

Отварные овощи, припущенные овощи - 11 часов.

Теоретические сведения. Значение овощных блюд в питании. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Блюда из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления отварного картофеля. Технология варки свеклы и моркови. Технология приготовления капусты цветной отварной. Технология приготовления припущенных овощей.

Практические работы.

«Приготовление картофеля отварного, доведение до вкуса, подача» (2ч.).

«Приготовление отварных свеклы и моркови, доведение до вкуса, подача» (2ч.).

«Приготовление капусты цветной отварной, доведение до вкуса, подача» (2ч.).

«Приготовление припущенных овощей, доведение до вкуса, подача» (2ч.).

Самостоятельная работа «Отварные овощи, припущенные овощи» (2ч.)

Салаты из отварных овощей и грибов - 12 часов

Теоретические сведения. Посуда, инвентарь, санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология отваривания овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.

Технология приготовления картофельного салата. Технология приготовления свекольного салата с чесноком. Технология приготовления салата «Винегрет». Отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Время варки яиц для салатов.

Практические работы:

«Приготовление картофельного салата» (2ч.)

«Приготовление свекольного салата с чесноком» (2ч.)

«Приготовление винегрета» (2ч.)

Самостоятельная работа «Салаты из отварных овощей и грибов»(3ч.)

Блюда из яиц и творога- 18 часов

Теоретические сведения. Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. Правила техники безопасности с эл. плитой. Классификация яиц по категориям, питательная ценность яиц, определение свежести яиц. Блюда из яиц. Технология отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую. Технология приготовления яичницы-глазуньи. Технология приготовления омлета натурального, смешанного, фаршированного. Творог, его питательная ценность. Блюда из творога. Технология приготовления сырников.

Технология приготовления ленивых вареников.

Практическая работа

" Приготовление омлета натурального, смешанного, фаршированного" (1ч.)

" Приготовление сырников"(1ч.)

" Отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую". (1ч.)

" Приготовление яичницы-глазуньи"(1ч.)

" Приготовление ленивых вареников" (2ч.)

" Приготовление блюд из яиц, отварных овощей, творога» (3ч.)

Сервировка стола к чаю (3 часа)

Теоретические сведения. Роль сервировки стола. Предметы сервировки. Основные правила сервировки стола.

Практическая работа «Сервировка стола к чаю». (1ч.)

Горячие напитки (10 часов)

Теоретические сведения. Виды горячих напитков. Посуда для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. Технология приготовления крупнолистового черного чая. Сервировка стола к чаю. Технология приготовления зеленого чая. Технология приготовления кофе. Технология приготовления какао на молоке.

Практическая работа

«Приготовление цельнолистового черного чая». (1ч.)

«Приготовление зеленого чая. Сервировка стола к чаю». (1ч.)

«Приготовление кофе. Сервировка стола к кофе». (1ч.)

«Приготовление какао на молоке. Сервировка стола к подачи какао». (1ч.)

Бутерброды (21 часов)

Теоретические сведения. Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. Правила санитарии и техники безопасности. Виды бутербродов, назначение. Технология приготовления открытого простого бутерброда. Технология приготовления открытого комбинированного бутерброда. Технология приготовления открытого комбинированного горячего бутерброда. Технология приготовления закрытого комбинированного бутерброда. Технология приготовления закрытого комбинированного горячего бутерброда.

Практическая работа

«Приготовление открытых простых бутербродов с сыром, колбасой, огурцом». (1ч.)

«Приготовление открытых комбинированных бутербродов с сыром, салатом и помидорами». (1ч.)

«Приготовление открытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой и сыром». (1ч.)

«Приготовление открытых комбинированных горячих бутербродов с овощами, сыром и яйцом». (1ч.)

«Приготовление открытых комбинированных горячих бутербродов с сайрой». (1ч.)

«Приготовление закрытых комбинированных бутербродов с салатом колбасой и сыром». (1ч.)

«Приготовление закрытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой, сыром и яйцом на сковороде». (2ч.)

Соусы (13 часов)

Теоретические сведения. Посуда, инвентарь горячего и холодного цехов. Роль соусов в питании. Классификация соусов (по наличию муки, по жидкой основе, по температуре подачи). Пассеровка. Технология приготовления белого соуса. Технология приготовления

красного основного соуса. Технология приготовления томатного соуса. Технология приготовления сметанного холодного соуса.

Практическая работа

- «Приготовление белого соуса» (2ч.)
- «Приготовление красного соуса» (1ч.)
- «Приготовление томатного соуса»(2ч.)
- «Приготовление сметанного холодного соуса»(2ч.)

Горячие блюда и гарниры из овощей (35 часов)

Теоретические сведения. Овощные блюда и гарниры. их питательная ценность. Блюда из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Технология приготовления жаренного лука. Технология приготовления жаренного картофеля. Технология приготовления жаренных кабачков и баклажан. Технология приготовления жаренной капусты. Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления картофеля дольками по-деревенски. Технология приготовления запеченных овощей. Технология приготовления картофельного gratin. Технология приготовления картофельных зразов. Технология приготовления овощных запеканок

Практическая работа

- «Приготовление отварного картофеля под белым соусом» (2ч.)
 - «Приготовление картофельного пюре» (2ч.)
 - «Приготовление отварных свеклы и моркови с соусом» (2ч.)
 - «Приготовление капусты цветной отварной под соусом» (2ч.)
 - «Приготовление тушеных овощей» (2ч.)
 - «Приготовление жаренного лука» (1ч.)
 - «Приготовление жаренного картофеля» (2ч.)
 - «Приготовление жаренных кабачков и баклажан» (2ч.)
 - «Приготовление жаренной капусты» (2ч.)
 - «Приготовление картофеля дольками по-деревенски» (2ч.)
 - «Приготовление запеченных овощей» (1ч.)
 - «Приготовление картофельного gratin » (2ч.)
 - «Приготовление картофельных зразов.» (3ч.)
 - «Приготовление овощных запеканок» (2ч.)
 - «Приготовление овощей в кляре. » (2ч.)
 - «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей» (6ч.)
- Самостоятельная работа за 3 четверть (3ч.)

Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (39 час)

Теоретические сведения. Правила безопасной работы с эл. плитой и эл. духовкой. Посуда, инвентарь горячего цеха. Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш. Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши. Технология приготовления рисовой рассыпчатой каши. Технология приготовления пшенной рассыпчатой каши. Технология приготовления рисовой вязкой каши с тыквой. Технология приготовления пшенной вязкой каши с черносливом. Технология приготовления жидкой манной каши. Технология приготовления макарон с сыром. Технология приготовления макарон с овощами. Технология приготовления макаронника. Технология приготовления горохового пюре с овощами.

Практическая работа

- «Приготовление гречневой рассыпчатой каши» (2ч.)
- «Приготовление рисовой рассыпчатой каши.» (2ч.)
- «Приготовление пшенной рассыпчатой каши.» (2ч.)
- «Приготовление рисовой вязкой каши с тыквой.» (2ч.)
- «Приготовление пшенной вязкой каши с черносливом.» (2ч.)
- «Приготовление жидкой манной каши.» (2ч.)

«Приготовление макарон с сыром.» (2ч.).

«Приготовление макарон с овощами.» (2ч.).

«Приготовление макаронника.» (2ч.).

«Приготовление горохового пюре с овощами.» (3ч.).

«Приготовление блюд из круп, отварных и сырых овощей, творога и яиц» (8ч.)

Самостоятельная работа за 4 четверть (2ч.)

Контрольная работа (3ч.)

8 класс

Вводная часть (2ч.)

Теоретические сведения. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии. Правила оказания доврачебной помощи. Медицинская аптечка. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Приведение помещения кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Личная гигиена.

Кухня и её оборудование - 7 часов

Теоретические сведения. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Цеха кухни (горячий, холодный, мясо-рыбный, овощной). Оборудование цеха. Техника безопасности при работе с ним. Цеха школьной столовой. Экскурсия. Оборудование кабинета «Кулинария», его назначение, техника безопасности при работе с ним. Бытовая техника (кухонный комбайн, духовой шкаф, холодильник, микроволновая печь, электрический чайник, варочная панель). Виды посуды. Правила при использовании посуды. Кухонная посуда и инвентарь. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Чайная посуда. Столовая посуда. Правила ухода за посудой. Хранение и мытье посуды. Средства по уходу за посудой, правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека.

Сервировка стола к обеду, ужину, чаю (5 часов)

Теоретические сведения. Роль сервировки. Основные правила сервировки. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Меню обеда. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Питание - 4 часа.

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Основные продукты питания. Полезные продукты. Продукты растительного и животного происхождения. Из чего состоит наша пища. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества. Культура и режим питания. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении.

Первичная обработка овощей -9 часов

Теоретические сведения. Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Правила безопасной работы с ножом и овощечисткой при первичной обработке овощей.

Практическая работа

«Первичная обработка овощей для школьной столовой».(7ч.)

Формы нарезки овощей - 9 часов

Теоретические сведения. Общие сведения о правилах и формах нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей.(брусочки, соломка, кубики, дольки, кружочки, ломтики, шашки, крошка, кольца, полукольца. Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. Украшения из овощей и оформление блюд.

Практическая работа

«Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой)»(7ч.)

Приготовление салатов и закусок из сырых овощей (25 часов)

Теоретические сведения. Технология приготовления салата из дайкона и моркови. Технология приготовления салата из огурцов с укропом и луком. Технология приготовления салата из огурцов с капустой и укропом. Технология приготовления салата из огурцов и томатов с зеленью. Технология приготовления салата из моркови и яблока. Технология приготовления салата из капусты белокочанной с морковью и огурцом. Технология приготовления салата из пекинской капусты, перца болгарского и огурца. Технология приготовления салата из сырой свеклы, моркови и яблока. Технология приготовления салата из сырой тыквы со сметаной. Технология приготовления салата из сырых овощей «Щетка». Технология приготовления острого салата из кабачков с морковью.

Практическая работа.

«Приготовление салата из сырых овощей» (14ч.).

Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. (5 часов)

Теоретические сведения. Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макароны изделия, их форма, названия. Бобовые изделия, их виды.

Практическая работа

«Обработка гречневой и рисовой крупы» (1ч.)

Тепловая обработка (9 часов)

Теоретические сведения. Основные приемы тепловой обработки. Способы варки. Посуда и инвентарь. Способы жарки. Посуда и инвентарь. Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.

Самостоятельная работа по темам 1 четверти (2ч.)

Отварные овощи, припущенные овощи (9 часов)

Теоретические сведения. Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. Значение овощных блюд в питании. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Блюда из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления отварного картофеля. Технология варки свеклы и моркови. Технология приготовления капусты цветной отварной. Технология приготовления припущенных овощей.

Практическая работа.

«Приготовление картофеля отварного, доведение до вкуса, подача» (1ч.)

«Приготовление свеклы, моркови отварной, доведение до вкуса, подача» (1ч.)

«Приготовление цветной капусты отварной, доведение до вкуса, подача» (1ч.)

«Приготовление припущенных овощей, доведение до вкуса, подача» (1ч.)

Салаты из отварных овощей и грибов (8 часов)

Теоретические сведения. Посуда, инвентарь, санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология отваривания овощей в кожуре для салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.

Технология приготовления картофельного салата. Технология приготовления свекольного салата с чесноком. Технология приготовления салата «Винегрет»

Практическая работа

«Приготовления картофельного салата» (1ч.)

«Приготовление свекольного салата с чесноком» (2ч.)

Практическая работа «Приготовление винегрета» (2ч.)

Блюда из яиц и творога (15 часов)

Теоретические сведения. Классификация яиц по категориям, питательная ценность яиц, определение свежести яиц. Блюда из яиц. Технология отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую. Технология приготовления яичницы-глазуньи. Технология приготовления омлета натурального, смешанного, фаршированного. Творог, его питательная

ценность. Блюда из творога. Технология приготовления сырников. Технология приготовления ленивых вареников. Технология приготовления творожной запеканки.

Практическая работа

"Отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую". (1ч.)

" Приготовление яичницы-глазуньи"(1ч.)

" Приготовление омлета натурального, смешанного, фаршированного"(1ч.)

" Приготовление сырников"(1ч.)

" Приготовление ленивых вареников" (2ч.)

" Приготовление творожной запеканки» (2ч.)

Сервировка стола к чаю (3 часа)

Теоретические сведения. Роль сервировки стола. Предметы сервировки. Основные правила сервировки стола.

Практическая работа «Сервировка стола к чаю.» (1ч.)

Горячие напитки (8 часов)

Теоретические сведения. Виды горячих напитков. Посуда для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. Технология приготовления крупнолистового черного чая. Практическая работа Приготовление цельнолистового черного чая. Сервировка стола к чаю. Технология приготовления зеленого чая. Технология приготовления кофе. Технология приготовления какао на молоке.

Практическая работа

«Приготовление зеленого чая. Сервировка стола к чаю.» (1ч.)

«Приготовление кофе. Сервировка стола к кофе.» (1ч.)

«Приготовление какао на молоке. Сервировка стола к подачи какао.» (1ч.)

Бутерброды (7 часов)

Теоретические сведения Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. Правила санитарии и техники безопасности. Виды бутербродов, назначение. Технология приготовления открытого простого и комбинированного бутерброда. Технология приготовления открытого комбинированного горячего бутерброда. Технология приготовления закрытого комбинированного бутерброда.

Практическая работа

«Приготовление открытых простых и комбинированных бутербродов с сыром, колбасой, огурцом, салатом и помидорами.» (1ч.)

«Приготовление открытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой и сыром; овощами, сыром и яйцом; с сайрой.» (2ч.)

«Приготовление закрытых комбинированных бутербродов с салатом колбасой и сыром» (1ч.)

Соусы (8 часов)

Теоретические сведения Роль соусов в питании. Классификация соусов (по наличию муки, по жидкой основе, по температуре подачи). Пассеровка. Технология приготовления белого соуса. Технология приготовления красного основного соуса. Технология приготовления томатного соуса. Технология приготовления сметанного холодного соуса.

Практическая работа

«Приготовление белого соуса» (1ч.)

«Приготовление красного соуса» (1ч.)

«Приготовление томатного соуса» (1ч.)

«Приготовление сметанного холодного соуса» (1ч.)

Горячие блюда и гарниры из овощей (34 часов)

Теоретические сведения Овощные блюда и гарниры. их питательная ценность. Блюда из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Блюда их жаренных овощей. Технология приготовления жаренного лука. Технология приготовления жаренного картофеля. Технология приготовления жаренных кабачков и баклажан. Технология приготовления жаренной капусты. Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления картофеля дольками по-деревенски. Технология приготовления

запеченных овощей. Технология приготовления картофельного gratena. Технология приготовления картофельных зразов. Технология приготовления овощных запеканок.

Практическая работа

- « Приготовление отварного картофеля под белым соусом» (1ч.)
- «Приготовление картофельного пюре» (1ч.)
- «Приготовление отварных свеклы и моркови с соусом» (2ч.)
- «Приготовление капусты цветной отварной под соусом» (1ч.)
- «Приготовление тушеных овощей» (2ч.)
- «Приготовление жаренного лука» (1ч.)
- «Приготовление жаренного картофеля» (2ч.)
- «Приготовление жаренных кабачков и баклажан» (1ч.)
- «Приготовление жаренной капусты» (1ч.)
- «Приготовление картофеля дольками по-деревенски » (2ч.)
- «Приготовление запеченных овощей» (1ч.)
- «Приготовление картофельного gratena» (2ч.)
- «Приготовление картофельных зразов. (3ч.)
- «Приготовление овощных запеканок» (2ч.)
- «Приготовление овощей в кляре.» (2ч.)

Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (22 час)

Теоретические сведения Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш. Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши. Технология приготовления рисовой рассыпчатой каши. Технология приготовления пшеничной рассыпчатой каши. Технология приготовления рисовой вязкой каши с тыквой. Технология приготовления жидкой манной каши. Технология приготовления макарон с сыром. Технология приготовления макарон с овощами. Технология приготовления макаронника. Технология приготовления горохового пюре с овощами.

Практическая работа

- Приготовление гречневой рассыпчатой каши.(1ч.)
- Приготовление рисовой рассыпчатой каши .(1ч.)
- Приготовление пшеничной рассыпчатой каши. (2ч.)
- Приготовление рисовой вязкой каши с тыквой. (1ч.)
- Приготовление жидкой манной каши. (1ч.)
- Приготовление макарон с сыром(1ч.)
- Приготовление макарон с овощами(1ч.)
- Приготовление макаронника(2ч.)
- Приготовление горохового пюре с овощами (2ч.)

Сладкие блюда (11 часов)

Теоретические сведения Виды сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Посуда, инвентарь для приготовления сладких блюд. Правила работы с горячими жидкостями, эл. печью. Технология приготовления киселей различной консистенции. Технология приготовления желе из сока. Технология приготовления мусса. Технология приготовления заварного крема.

Практическая работа

- "Приготовление компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод». (1ч.)
- «Приготовление киселя из полуфабриката различной консистенции». (1ч.)
- «Приготовление натурального киселя различной консистенции». (1ч.)
- «Приготовление желе из сока» (1ч.)
- «Приготовление мусса» (1ч.)
- «Приготовление заварного крема» (1ч.)

Бульоны (3 часов)

Теоретические сведения Питательная ценность бульонов. Виды бульонов. Технология приготовления мясо-костного бульона.

Практическая работа

Приготовление мясо-костного бульона (2ч.)

Прозрачные супы (16 часа)

Теоретические сведения Питательное значение супов. Классификация супов. Технология приготовления прозрачных супов. Посуда, инвентарь для их приготовления. Технология приготовления прозрачного супа из курицы с яйцом. Технология приготовления прозрачного супа с гречками. Технология приготовления прозрачного супа с пельменями. Технология приготовления прозрачного супа с макаронами. Технология приготовления прозрачного супа с клецками.

Практическая работа

Приготовление прозрачного супа из курицы с яйцом. (2ч.)

Приготовление прозрачного супа с гречками (2ч.)

Приготовление прозрачного супа с пельменями (2ч.)

Приготовление прозрачного супа с макаронами (2ч.)

Приготовление прозрачного супа с клецками (2ч.)

Заправочные супы (56 часов)

Теоретические сведения Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов. Общие правила и технология приготовления заправочных супов. Технология приготовления овощного супа. Технология приготовления картофельного супа с гречкой. Технология приготовления супа с сайрой. Технология приготовления картофельного супа с рожками. Технология приготовления картофельного супа с фасолью. Технология приготовления горохового супа. Технология приготовления картофельного супа с клецками. Технология приготовления свекольника. Технология приготовления щей из свежей капусты с картофелем. Технология приготовления борща. Технология приготовления борща с фасолью. Технология приготовления рассольника.

Практическая работа

Приготовление овощного супа. (2ч.)

Приготовление картофельного супа с гречкой. (2ч.)

Приготовление супа с сайрой. (2ч.)

Приготовление картофельного супа с рожками. (2ч.)

Приготовление картофельного супа с фасолью. (2ч.)

Приготовление горохового супа. (2ч.)

Приготовление картофельного супа с клецками. (2ч.)

Приготовление свекольника. (2ч.)

Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. (2ч.)

Приготовление борща(2ч.)

Приготовление борща с фасолью (2ч.)

Приготовление рассольника (2ч.)

Супы-пюре (6 часов)

Теоретические сведения Общие правила и технология приготовления супов-пюре. Технология приготовления супа-пюре картофельного. Технология приготовления сырного супа-пюре с картофелем.

Практическая работа

Приготовление супа-пюре картофельного. (2ч.)

Приготовление сырного супа-пюре картофельного. (2ч.)

Молочные супы (7 часов)

Теоретические сведения Общие правила и технология приготовления молочных супов. Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Технология приготовления молочного супа с рисом. Технология приготовления молочного супа с овощами.

Практическая работа

Приготовление молочного супа с вермишелью (1ч.)

Приготовление молочного супа с рисом (2ч.)

Холодные супы (12 часов)

Теоретические сведения Общие правила и технология приготовления холодных супов. Технология приготовления окрошки овощной. Технология приготовления окрошки мясной. Технология приготовления гаспачо. Технология приготовления свекольника (холодник)

Практическая работа

- Приготовление окрошки овощной (2ч.)
- Приготовление окрошки мясной (2ч.)
- Приготовление гаспачо (2ч.)
- Приготовление свекольника (холодник) (1ч.)

Овощные закуски (56 часов)

Теоретические сведения Питательное значение и разнообразие овощных закусок. Технология приготовления помидоров с заправкой из перца и чеснока. Приемы оформления. Технология приготовления перцев и баклажан под маринадом. Технология приготовления фаршированных помидоров, помидоров «под снегом». Технология приготовления закуски "Язычки из баклажан». Технология приготовления закуски "Капустные конвертики". Технология приготовления закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом». Технология приготовления закуски "Картофельные шарики в панировке".

Практическая работа

- "Приготовление помидоров с заправкой из перца и чеснока". (1ч.)
 - "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.» (2ч.)
 - "Приготовление фаршированных помидоров «под снегом»". (1ч.)
 - "Приготовление закуски "Язычки из баклажан"(1ч.)
 - "Приготовление закуски "Капустные конвертики" (2ч.)
 - "Приготовление закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом" (2ч.)
 - "Приготовление закуски "Картофельные шарики в панировке"(1ч.)
- Контрольная работа за год (3ч.)

Календарно-тематическое планирование 6 класс

(204 часа)

Дата	№ п/п	Тема урока
1 четверть - 48 час		
Вводная часть (8ч.)		
04.09	1.	Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.
04.09	2.	Повторение пройденного в 5 классе. Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты. Правила работы с ножом.
04.09	3.	<u>Практическая работа</u> "Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты (для школьной столовой)".
06.09	4.	Формы нарезки овощей. Инвентарь, правила работы с ножом.
06.09	5.	<u>Практическая работа</u> «Нарезка овощей кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием(для школьной столовой)".
06.09	6.	<u>Практическая работа</u> «Нарезка овощей кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием(для школьной столовой)".
11.09	7.	Правила приготовления салатов из сырых овощей.
11.09	8.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление салатов из сырых овощей"
11.09	9.	Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых.
Заготовка овощей на зиму (9 часов)		
13.09	10.	Способы заготовки овощей и фруктов на зиму.
13.09	11.	Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания.
13.09	12.	<u>Практическая работа</u> " Сохранение овощей и фруктов методом сушки и быстрого замораживания".

18.09	13.	Соление огурцов. Посуда для соления, её обработка. Технология соления огурцов.
18.09	14.	<u>Практическая работа " Соление огурцов"</u>
18.09	15.	<u>Практическая работа " Соление огурцов.</u>
20.09	16.	Соление капусты. Посуда для соления, её обработка. Технология соления капусты белокочанной".
20.09	17.	<u>Практическая работа " Соление капусты белокочанной "</u>
20.09	18.	<u>Практическая работа " Соление капусты белокочанной "</u>
<i>Тепловая обработка (7 часов)</i>		
25.09	19.	Основные приемы тепловой обработки.
25.09	20.	Способы варки. Посуда и инвентарь.
25.09	21.	Способы варки. Посуда и инвентарь.
27.09	22.	Способы жарки. Посуда и инвентарь.
27.09	23.	Способы жарки. Посуда и инвентарь.
27.09	24.	Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.
02.10	25.	Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.
<i>Отварные овощи, припущенные овощи (11 часов)</i>		
02.10	26.	Значение овощных блюд в питании. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.
02.10	27.	Блюда из отварных и припущенных овощей.
04.10	28.	Технология приготовления отварного картофеля.
04.10	29.	<u>Практическая работа. «Приготовление картофеля отварного, доведение до вкуса, подача»</u>
04.10	30.	Технология варки свеклы и моркови.
09.10	31.	<u>Практическая работа. «Приготовление свеклы, моркови отварной, доведение до вкуса подача»</u>
09.10	32.	Технология приготовления капусты цветной отварной и брокколи .
09.10	33.	<u>Практическая работа. «Приготовление цветной капусты отварной, доведение до вкуса подача»</u>
11.10	34.	Технология приготовления припущенных овощей.
11.10	35.	<u>Практическая работа. «Приготовление припущенных овощей, доведение до вкуса, подача»</u>
11.10	36.	<u>Практическая работа. «Приготовление припущенных овощей, доведение до вкуса, подача»</u>
<i>Салаты из отварных овощей и грибов (12 часов)</i>		
16.10	37.	Посуда, инвентарь, санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология отваривания овощей в кожуре для салатов.
16.10	38.	Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.
16.10	39.	Технология приготовления картофельного салата
18.10	40.	<u>Практическая работа «Приготовления картофельного салата»</u>
18.10	41.	<u>Практическая работа «Приготовления картофельного салата»</u>
18.10	42.	Технология приготовления свекольного салата с чесноком
23.10	43.	<u>Практическая работа «Приготовление свекольного салата с чесноком»</u>
23.10	44.	<u>Практическая работа «Приготовление свекольного салата с чесноком»</u>
23.10	45.	Технология приготовления салата «Винегрет»
25.10	46.	<u>Практическая работа «Приготовление винегрета»</u>
25.10	47.	<u>Практическая работа «Приготовление винегрета»</u>
25.10	48.	Самостоятельная работа по теме « Отварные и припущенные овощи»
<i>II четверть (45 часов)</i>		

Блюда из яиц и творога (18 часов)		
8.11	49.	Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха.
8.11	50.	Правила техники безопасности с эл. плитой.
8.11	51.	Классификация яиц по категориям, питательная ценность яиц, определение свежести яиц. Блюда из яиц.
13.11	52.	Технология отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую.
13.11	53.	<u>Практическая работа</u> " Отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую".
13.11	54.	Технология приготовления яичницы-глазуньи
15.11	55.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление яичницы-глазуньи"
15.11	56.	Технология приготовления омлета натурального, смешанного, фаршированного.
15.11	57.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление омлета натурального, смешанного, фаршированного"
20.11	58.	Творог, его питательная ценность. Блюда из творога.
20.11	59.	Технология приготовления сырников.
20.11	60.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление сырников"
22.11	61.	Технология приготовления ленивых вареников.
22.11	62.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление ленивых вареников"
22.11	63.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление ленивых вареников"
27.11	64.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление блюд из яиц, отварных овощей, творога»
27.11	65.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление блюд из яиц, отварных овощей, творога»
27.11	66.	<u>Практическая работа</u> " Приготовление блюд из яиц, отварных овощей, творога»
Сервировка стола к чаю (3 часа)		
29.11	67.	Роль сервировки стола. Предметы сервировки.
29.11	68.	Основные правила сервировки стола.
29.11	69.	<u>Практическая работа</u> Сервировка стола к чаю.
Горячие напитки (10 часов)		
04.12	70.	Виды горячих напитков. Посуда для приготовления горячих напитков. Разновидности чая.
04.12	71.	Технология приготовления крупнолистового черного чая.
04.12	72.	<u>Практическая работа</u> Приготовление цельнолистового черного чая. Сервировка стола чаю.
06.12	73.	Технология приготовления зеленого чая.
06.12	74.	<u>Практическая работа</u> Приготовление зеленого чая. Сервировка стола к чаю.
06.12	75.	Технология приготовления кофе.
11.12	76.	<u>Практическая работа</u> Приготовление кофе. Сервировка стола к кофе.
11.12	77.	Технология приготовления какао на молоке.
11.12	78.	<u>Практическая работа</u> Приготовление какао на молоке. Сервировка стола к подачи какао.
13.12	79.	Итоговый урок по теме «Горячие напитки»
Бутерброды (21 часов)		
13.12	80.	Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. Правила санитарии и техники безопасности. Виды бутербродов, назначение.
13.12	81.	Технология приготовления открытого простого бутерброда.
18.12	82.	<u>Практическая работа</u> Приготовление открытых простых бутербродов с сыром, колбасой, огурцом.
18.12	83.	Технология приготовления открытого комбинированного бутерброда.
18.12	84.	<u>Практическая работа</u> Приготовление открытых комбинированных бутербродов с сыром, салатом и помидорами.

20.12	85.	Технология приготовления открытого комбинированного горячего бутерброда.
20.12	86.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой и сыром.</i>
20.12	87.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых комбинированных горячих бутербродов с овощами, сыром и яйцом.</i>
25.12	88.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых комбинированных горячих бутербродов с сайрой.</i>
25.12	89.	Технология приготовления закрытого комбинированного бутерброда
25.12	90.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>закрытых комбинированных бутербродов с салатом колбасой и сыром.</i>
27.12	91.	Технология приготовления закрытого комбинированного горячего бутерброда
27.12	92.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>закрытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой, сыром и яйцом на сковороде.</i>
27.12	93.	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>закрытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой, сыром и яйцом на сковороде.</i>
		3 четверть (57 часов)
		Вводное занятие (1 час)
10.01	94.	Посуда, инвентарь горячего и холодного цехов.
		Соусы (12 часов)
10.01	95.	Роль соусов в питании. Классификация соусов (по наличию муки, по жидкой основе, по температуре подачи). Пассеровка.
10.01	96.	Технология приготовления белого соуса.
15.01	97.	<u>Практическая работа</u> Приготовление белого соуса
15.01	98.	<u>Практическая работа</u> Приготовление белого соуса
15.01	99.	Технология приготовления красного основного соуса.
17.01	100	<u>Практическая работа</u> Приготовление красного соуса
17.01	101	Технология приготовления томатного соуса.
17.01	102	<u>Практическая работа</u> Приготовление томатного соуса
22.01	103	<u>Практическая работа</u> Приготовление томатного соуса
22.01	104	Технология приготовления сметанного холодного соуса.
22.01	105	<u>Практическая работа</u> Приготовление сметанного холодного соуса
24.01	106	<u>Практическая работа</u> Приготовление сметанного холодного соуса
		Горячие блюда и гарниры из овощей (35 часов)
24.01	107	Овощные блюда и гарниры. их питательная ценность.
24.01	108	Блюда из отварных и припущенных овощей.
29.01	109	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварного картофеля под белым соусом</i>
29.01	110	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварного картофеля под белым соусом</i>
29.01	111	Технология приготовления картофельного пюре.
31.01	112	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>картофельного пюре</i>
31.01	113	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>картофельного пюре</i>
31.01	114	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварных свеклы и моркови с соусом</i>
05.02	115	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварных свеклы и моркови с соусом</i>
05.02	116	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>капусты цветной отварной под соусом</i>
05.02	117	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>капусты цветной отварной под соусом</i>
07.02	118	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>тушеных овощей</i>
07.02	119	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>тушеных овощей</i>
07.02	120	Технология приготовления жаренного лука
12.02	121	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного лука</i>
12.02	122	Технология приготовления жаренного картофеля

12.02	123	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного картофеля</i>
14.02	124	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного картофеля</i>
14.02	125	Технология приготовления жаренных кабачков и баклажан
14.02	126	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренных кабачков и баклажан</i>
19.02	127	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренных кабачков и баклажан</i>
19.02	128	Технология приготовления жаренной капусты.
19.02	129	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренной капусты</i>
21.02	130	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренной капусты</i>
21.02	131	Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления картофеля дольками по-деревенски..
21.02	132	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофеля дольками по-деревенски»
26.02	133	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофеля дольками по-деревенски»
26.02	134	Технология приготовления запеченных овощей.
26.02	135	<u>Практическая работа</u> «Приготовление запеченных овощей»
28.02	136	Технология приготовления картофельного гратена.
28.02	137	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофельного гратена»
28.02	138	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофельного гратена»
04.03	139	Технология приготовления картофельных зразов.
04.03	140	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов.
04.03	141	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов.
06.03	142	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов, крокетов.
06.03	143	Технология приготовления овощных запеканок
06.03	144	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощных запеканок
11.03	145	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощных запеканок
11.03	146	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощей в кляре.
11.03	147	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощей в кляре.
13.03	148	
13.03	149	
13.03	150	<u>Практическая работа</u> «Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей»
18.03	151	
18.03	152	
18.03	153	
20.03	154	Самостоятельная работа за 3 четверть
20.03	155	Самостоятельная работа за 3 четверть
20.03	156	Самостоятельная работа за 3 четверть
		4 четверть (40 часов)
		<i>Вводное занятие (1час)</i>
01.04	157	План работы на четверть. Правила безопасной работы с эл. плитой и эл. духовкой. Посуда, инвентарь горячего цеха.
		<i>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (39 час)</i>
01.04	158	Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
01.04	159	Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш.
03.04	160	Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш.
03.04	161	Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши.
03.04	162	<u>Практическая работа</u> Приготовление гречневой рассыпчатой каши.
08.04	163	<u>Практическая работа</u> Приготовление гречневой рассыпчатой каши.
08.04	164	Технология приготовления рисовой рассыпчатой каши.
08.04	165	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой рассыпчатой каши.
10.04	166	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой рассыпчатой каши.
10.04	167	Технология приготовления пшенной рассыпчатой каши.
10.04	168	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной рассыпчатой каши.

15.04	169	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной рассыпчатой каши.
15.04	170	Технология приготовления рисовой вязкой каши с тыквой.
15.04	171	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой вязкой каши с тыквой.
17.04	172	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой вязкой каши с тыквой.
17.04	173	Технология приготовления пшенной вязкой каши с черносливом.
17.04	174	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной вязкой каши с черносливом.
22.04	175	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной вязкой каши с черносливом.
22.04	176	Технология приготовления жидкой манной каши.
22.04	177	<u>Практическая работа</u> Приготовление жидкой манной каши.
24.04	178	<u>Практическая работа</u> Приготовление жидкой манной каши.
24.04	179	Технология приготовления макарон с сыром
24.04	180	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с сыром
27.04	181	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с сыром
27.04	182	Технология приготовления макарон с овощами
27.04	183	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с овощами
06.05	184	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с овощами
06.05	185	Технология приготовления макаронника
06.05	186	<u>Практическая работа</u> Приготовление макаронника
08.05	187	<u>Практическая работа</u> Приготовление макаронника
08.05	188	Технология приготовления горохового пюре с овощами
08.05	189	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового пюре с овощами
13.05	190	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового пюре с овощами
13.05	191	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового пюре с овощами
<i>Практические работы по программе 6 класса</i>		
13.05	192	<u>Практические работы «Приготовление блюд из круп, отварных и сырых овощей, творога и яиц»</u>
15.05	193	
15.05	194	
15.05	195	
20.05	196	
20.05	197	
20.05	198	
22.05	199	
22.05	200	Самостоятельная работа за 4 четверть
22.05	201	Самостоятельная работа за 4 четверть
27.05	202	Контрольная работа
27.05	203	Контрольная работа
27.05	204	Контрольная работа

Календарно-тематическое планирование 8 класс (306 часов)

дата	№ п/п	Тема урока
1 четверть - 75 ч.		
<i>Вводная часть (2ч.)</i>		
1.09	1.(1) I	История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.
1.09	2.(2)	Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии. Правила оказания доврачебной помощи. Медицинская аптечка. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного. Приведение помещения кухни в соответствие с

		требованиями санитарии и гигиены.. Личная гигиена.
<i>Кухня и её оборудование - 7 часов</i>		
1.09	3.(1)	Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Цеха кухни (горячий, холодный, мясо-рыбный, овощной). Оборудование цеха. Техника безопасности при работе с ним. Цеха школьной столовой. Экскурсия
4.09	4.(2) 2	Оборудование кабинета «Кулинария», его назначение, техника безопасности при работе с ним.
4.09	5.(3)	Бытовая техника (кухонный комбайн, духовой шкаф, холодильник, микроволновая печь, электрический чайник, варочная панель)
4.09	6.(4)	Бытовая техника (кухонный комбайн, духовой шкаф, холодильник, микроволновая печь, электрический чайник, варочная панель)
6.09	7.(5)	Виды посуды. Правила при использовании посуды.
6.09	8.(6)	Кухонная посуда и инвентарь. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды.
6.09	9.(7)	Чайная посуда. Столовая посуда. Правила ухода за посудой. Хранение и мытье посуды. Средства по уходу за посудой, правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека.
<i>Сервировка стола к обеду, ужину, чаю (5 часов)</i>		
8.09	10.(1)	Роль сервировки. Основные правила сервировки.
8.09	11.(2)	Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.
8.09	12.(3)	Способы складывания салфеток.
11.09	13.(4) 3	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
11.09	14.(5)	Меню обеда. Особенности сервировки стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.
<i>Питание - 4 часа.</i>		
11.09	15.(1)	Питание как физиологическая потребность. Основные продукты питания. Полезные продукты. Продукты растительного и животного происхождения
13.09	16.(2)	Из чего состоит наша пища. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества. Культура и режим питания.
13.09	17.(3)	Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях.
13.09	18.(4)	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении.
<i>Первичная обработка овощей - 9 часов</i>		
15.09	19.(1)	Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины
15.09	20.(2)	Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Правила безопасной работы с ножом и овощечисткой при первичной обработке овощей.
15.09	21.(3)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
18.09	22.(4) 4	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
18.09	23.(5)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
18.09	24.(6)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
20.09	25.(7)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
20.09	26.(8)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной столовой».
20.09	27.(9)	Практическая работа «Первичная обработка овощей для школьной

		столовой».
Формы нарезки овощей - 9 часов		
22.09	28.(1)	Общие сведения о правилах и формах нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей.(брусочки, соломка, кубики, дольки, кружочки, ломтики, шашки, крошка, кольца, полукольца
22.09	29.(2)	Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. Украшения из овощей и оформление блюд.
22.09	30.(3)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
25.09	31.(4) 5	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
25.09	32.(5)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
25.09	33.(6)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
27.09	34.(7)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
27.09	35.(8)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
27.09	36.(9)	<u>Практическая работа</u> Первичная обработка овощей и их нарезка для различных блюд (для школьной столовой).
Приготовление салатов и закусок из сырых овощей (25 часов)		
29.09	37.(1)	Технология приготовления салата из дайкона и моркови.
29.09	38.(2)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из дайкона и моркови.
29.09	39.(3)	Технология приготовления салата из огурцов с укропом и луком.
2.10	40.(4) 6	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из огурцов с укропом и луком.
2.10	41.(5)	Технология приготовления салата из огурцов с капустой и укропом.
2.10	42.(6)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из огурцов с капустой и укропом.
4.10	43.(7)	Технология приготовления салата из огурцов и помидоров с зеленью
4.10	44.(8)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из огурцов и помидоров с зеленью
4.10	45.(9)	Технология приготовления салата из моркови и яблока.
6.10	46.(10)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из моркови и яблока.
6.10	47.(11)	Технология приготовления салата из капусты белокачанной с морковью и огурцом.
6.10	48.(12)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из капусты белокачанной с морковью и огурцом.
9.10	49.(13) 7	Технология приготовления салата из пекинской капусты, перца болгарского и огурца.
9.10	50.(14)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из пекинской капусты, перца болгарского и огурца.
09.10	51.(15)	Технология приготовления салата из сырой свеклы, моркови и яблока
11.10	52.(16)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из сырой свеклы, моркови и яблока.
11.10	53.(17)	Технология приготовления салата из сырой тыквы со сметаной
11.10	54.(18)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из сырой тыквы со сметаной
13.10	55.(19)	Технология приготовления салата из сырых овощей «Щетка»
13.10	56.(20)	<u>Практическая работа.</u> Приготовление салата из сырых овощей «Щетка»
13.10	57.(21)	Технология приготовления острого салата из кабачков с морковью.
16.10	58.(22) 8	<u>Практическая работа.</u> Приготовление острого салата из кабачков и моркови.
16.10	59. (23)	
16.10	60. (24)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление салатов из сырых овощей»

18.10	61. (25)	
Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. (5 часов)		
18.10	62. (1)	Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп.
18.10	63. (2)	Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют.
20.10	64. (3)	<u>Практическая работа</u> «Обработка гречневой и рисовой крупы»
20.10	65. (4)	Макаронные изделия, их форма, названия.
20.10	66. (5)	Бобовые изделия, их виды.
Тепловая обработка (9 часов)		
23.10	67. (1) 9	Основные приемы тепловой обработки.
23.10	68. (2)	Способы варки. Посуда и инвентарь.
23.10	69. (3)	Способы варки. Посуда и инвентарь.
25.10	70. (4)	Способы жарки. Посуда и инвентарь.
25.10	71. (5)	Способы жарки. Посуда и инвентарь.
25.10	72 (6)	Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.
27.10	73. (7)	Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь.
27.10	74. (8)	Самостоятельная работа по темам 1 четверти
27.10	75. (9)	Самостоятельная работа по темам 1 четверти
2 четверть - 69 часов		
Отварные овощи, припущенные овощи (9 часов)		
08.11	76. (1) 10	Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. Значение овощных блюд в питании. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.
08.11	77. (2)	Блюда из отварных и припущенных овощей. Технология приготовления отварного картофеля.
08.11	78. (3)	<u>Практическая работа.</u> «Приготовление картофеля отварного, доведение до вкуса, подача»
10.11	79. (4)	Технология варки свеклы и моркови.
10.11.	80. (5)	<u>Практическая работа.</u> «Приготовление свеклы, моркови отварной, доведение до вкуса, подача»
10.11	81.(6)	Технология приготовления капусты цветной отварной.
13.11	82. (7) 11	<u>Практическая работа.</u> «Приготовление цветной капусты отварной, доведение до вкуса, подача»
13.11	83. (8)	Технология приготовления припущенных овощей.
13.11	84. (9)	<u>Практическая работа.</u> «Приготовление припущенных овощей, доведение до вкуса, подача»
Салаты из отварных овощей и грибов (8 часов)		
15.11	85(1)	Посуда, инвентарь, санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов. Технология отваривания овощей в кожуре для салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.
15.11	86(2)	Технология приготовления картофельного салата
15.11	87(3)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофельного салата»
17.11	88(4)	Технология приготовления свекольного салата с чесноком
17.11	89(5)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление свекольного салата с чесноком»
17.11	90(6)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление свекольного салата с чесноком»
20.11	91(7) 12	Технология приготовления салата «Винегрет»
20.11	92(8)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление винегрета»
Блюда из яиц и творога (15 часов)		

20.11	93(1)	Классификация яиц по категориям, питательная ценность яиц, определение свежести яиц. Блюда из яиц. Технология отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую.
22.11	94(2)	<u>Практическая работа</u> " Отваривание яиц всмятку, « в мешочек», вкрутую".
22.11	95(3)	Технология приготовления яичницы-глазуньи
22.11	96(4)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление яичницы-глазуньи"
24.11	97(5)	Технология приготовления омлета натурального, смешанного, фаршированного.
24.11	98(6)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление омлета натурального, смешанного, фаршированного"
24.11	99(7)	Творог, его питательная ценность. Блюда из творога.
27.11	100(8) 13	Технология приготовления сырников.
27.11	101(9)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление сырников"
27.11	102(10)	Технология приготовления ленивых вареников.
29.11	103(11)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление ленивых вареников"
29.11	104(12)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление ленивых вареников"
29.11	105(13)	Технология приготовления творожной запеканки
01.12	106(14)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление творожной запеканки»
01.12	107(15)	<u>Практическая работа</u> " Приготовление творожной запеканки»
<i>Сервировка стола к чаю (3 часа)</i>		
01.12	108 (1)	Роль сервировки стола. Предметы сервировки.
04.12	109(2) 14	Основные правила сервировки стола.
04.12	110(3)	<u>Практическая работа</u> Сервировка стола к чаю.
<i>Горячие напитки (8 часов)</i>		
04.12	111(1)	Виды горячих напитков. Посуда для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. Технология приготовления <i>крупнолистового черного чая.</i>
06.12	112(2)	<u>Практическая работа</u> Приготовление цельнолистового черного чая. Сервировка стола к чаю.
06.12	113 (3)	Технология приготовления зеленого чая.
06.12	114 (4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>зеленого чая.</i> Сервировка стола к чаю.
08.12	115(5)	Технология приготовления <i>кофе.</i>
08.12	116 (6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление кофе. Сервировка стола к кофе.
08.12	117 (7)	Технология приготовления <i>какао на молоке.</i>
11.12	118 (8) 15	<u>Практическая работа</u> Приготовление какао на молоке. Сервировка стола к подачи какао.
<i>Бутерброды (7 часов)</i>		
11.12	119 (1)	Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. Правила санитарии и техники безопасности. Виды бутербродов, назначение. Технология приготовления <u>открытого простого и комбинированного бутерброда.</u>
11.12	120 (2)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых простых и комбинированных бутербродов с сыром, колбасой, огурцом, салатом и помидорами.</i>
13.12	121(3)	Технология приготовления <u>открытого комбинированного горячего бутерброда.</u>
13.12	122(4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой и сыром; овощами, сыром и яйцом; с сайрой.</i>
13.12	123 (5)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>открытых комбинированных горячих бутербродов с колбасой и сыром; овощами, сыром и яйцом; с сайрой.</i>

15.12	124 (6)	Технология приготовления закрытого комбинированного бутерброда
15.12	125(7)	Практическая работа Приготовление закрытых комбинированных бутербродов с салатом колбасой и сыром.
Соусы (8 часов)		
15.12	126 (1)	Роль соусов в питании. Классификация соусов (по наличию муки, по жидкой основе, по температуре подачи). Пассеровка. Технология приготовления белого соуса.
18.12	127(2) 16	<u>Практическая работа</u> Приготовление белого соуса
18.12	128 (3)	Технология приготовления красного основного соуса.
18.12	129 (4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление красного соуса
20.12	130 (5)	Технология приготовления томатного соуса.
20.12	131(6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление томатного соуса
20.12	132(7)	Технология приготовления сметанного холодного соуса.
22.12	133 (8)	<u>Практическая работа</u> Приготовление сметанного холодного соуса
Горячие блюда и гарниры из овощей (34 часов)		
22.12	134 (1)	Овощные блюда и гарниры. их питательная ценность. Блюда из отварных и припущенных овощей.
22.12	135(2)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварного картофеля под белым соусом</i>
25.12	136(3) 17	Технология приготовления картофельного пюре.
25.12	137(4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>картофельного пюре</i>
25.12	138(5)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварных свеклы и моркови с соусом</i>
27.12	139(6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>отварных свеклы и моркови с соусом</i>
27.12	140(7)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>капусты цветной отварной под соусом</i>
27.12	141(8)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>тушеннх овощей</i>
29.12	142(9)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>тушеннх овощей</i>
29.12	143(10)	Блюда их жаренных овощей. Технология приготовления жаренного лука
29.12	144(11)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного лука</i>
3 четверть (90 часов)		
10.01	145(11) 18	Технология приготовления жаренного картофеля
10.01	146(12)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного картофеля</i>
10.01	147(13)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренного картофеля</i>
12.01	148(14)	Технология приготовления жаренных кабачков и баклажан
12.01	149(15)	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренных кабачков и баклажан</i>
12.01	150(16)	Технология приготовления жаренной капусты.
15.01	151(17) 19	<u>Практическая работа</u> Приготовление <i>жаренной капусты</i>
15.01	152(18)	Блюда из запеченных овощей. Технология приготовления картофеля дольками по-деревенски..
15.01	153(19)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофеля дольками по-деревенски»
17.01	154(20)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофеля дольками по-деревенски»
17.01	155(21)	Технология приготовления запеченных овощей.
17.01	156(22)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление запеченных овощей»
19.01	157(23)	Технология приготовления картофельного gratin.
19.01	158(24)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофельного gratin»
19.01	159(25)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление картофельного gratin»
22.01	160(26) 20	Технология приготовления картофельных зразов.
22.01	161(27)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов.
22.01	162(28)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов.
24.01	163(29)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельных зразов, крокетов.
24.01	164(30)	Технология приготовления овощных запеканок
24.01	165(31)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощных запеканок

26.01	166(32)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощных запеканок
26.01	167(33)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощей в кляре.
26.01	167(34)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощей в кляре.
<i>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (22 час)</i>		
29.01	169(1)21	Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш.
29.01	170(2)	Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши.
29.01	171(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление гречневой рассыпчатой каши.
31.01	172(4)	Технология приготовления рисовой рассыпчатой каши.
31.01	173(5)	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой рассыпчатой каши.
31.01	174(6)	Технология приготовления пшенной рассыпчатой каши.
02.02	175(7)	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной рассыпчатой каши.
02.02	176(8)	<u>Практическая работа</u> Приготовление пшенной рассыпчатой каши.
02.02	177(9)	Технология приготовления рисовой вязкой каши с тыквой.
05.02	178(10)22	<u>Практическая работа</u> Приготовление рисовой вязкой каши с тыквой.
05.02	179(11)	Технология приготовления жидкой манной каши.
05.02	180(12)	<u>Практическая работа</u> Приготовление жидкой манной каши.
07.02	181(13)	Технология приготовления макарон с сыром
07.02	182(14)	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с сыром
07.02	183(15)	Технология приготовления макарон с овощами
09.02	184(16)	<u>Практическая работа</u> Приготовление макарон с овощами
09.02	185(17)	Технология приготовления макаронника
09.02	186(18)	<u>Практическая работа</u> Приготовление макаронника
12.02	187(19)23	<u>Практическая работа</u> Приготовление макаронника
12.02	188(20)	Технология приготовления горохового пюре с овощами
12.02	189(21)	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового пюре с овощами
14.02	190(22)	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового пюре с овощами
<i>Сладкие блюда (11 часов)</i>		
14.02	191(1)	Виды сладких блюд. Технология приготовления компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Посуда, инвентарь для приготовления сладких блюд. Правила работы с горячими жидкостями, эл. печью.
14.02	192(2)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод».
16.02	193(3)	Технология приготовления киселей различной консистенции. Посуда, инвентарь для приготовления сладких блюд.
16.02	194(4)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление киселя из полуфабриката различной консистенции».
16.02	195(5)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление натурального киселя различной консистенции».
19.02	196(6)24	Технология приготовления желе из сока
19.02	197(7)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление желе из сока»
19.02	198(8)	Технология приготовления мусса
21.02	199(9)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление мусса»
21.02	200(10)	Технология приготовления заварного крема.
21.02	201(11)	<u>Практическая работа</u> «Приготовление заварного крема»
<i>Бульоны (3 часов)</i>		
26.02	202(1)25	Питательная ценность бульонов. Виды бульонов. Технология приготовления мясо-костного бульона.
26.02	203(2)	<u>Практическая работа</u> Приготовление мясо-костного бульона
26.02	204(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление мясо-костного бульона

Прозрачные супы (16 часа)		
28.02	205(1)	Питательное значение супов. Классификация супов. Технология приготовления прозрачных супов. Посуда, инвентарь для их приготовления.
28.02	206(2)	Технология приготовления прозрачного супа из курицы с яйцом.
28.02	207(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа из курицы с яйцом.
01.03	208(4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа из курицы с яйцом.
01.03	209(5)	Технология приготовления прозрачного супа с гренками
01.03	210(6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с гренками
04.03	211(7)26	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с гренками
04.03	212(8)	Технология приготовления прозрачного супа с пельменями
04.03	213(9)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с пельменями
06.03	214(10)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с пельменями
06.03	215(11)	Технология приготовления прозрачного супа с макаронами.
06.03	216(12)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с макаронами
11.03	217(13)27	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с макаронами
11.03	218(14)	Технология приготовления прозрачного супа с клецками.
11.03	219(15)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с клецками
13.03	220(16)	<u>Практическая работа</u> Приготовление прозрачного супа с клецками
Заправочные супы (56 часов)		
13.03	221(1)	Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов. Общие правила и технология приготовления заправочных супов.
13.03	222(2)	Технология приготовления овощного супа.
15.03	223(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощного супа.
15.03	224(4)	<u>Практическая работа</u> Приготовление овощного супа.
15.03	225(5)	Технология приготовления картофельного супа с гречкой.
18.03	226(6)28	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с гречкой.
18.03	227(7)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с гречкой.
18.03	228(8)	Технология приготовления супа с сайрой.
20.03	229(9)	<u>Практическая работа</u> Приготовление супа с сайрой.
20.03	230(10)	<u>Практическая работа</u> Приготовление супа с сайрой.
20.03	231(11)	Технология приготовления картофельного супа с рожками.
22.03	232(12)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с рожками.
22.03	233(13)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с рожками.
22.03	234(14)	Технология приготовления картофельного супа с фасолью.
4 четверть (37 часов)		
01.04	235(15)29	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с фасолью.
01.04	236(16)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с фасолью.
01.04	237(17)	Технология приготовления горохового супа.
03.04	238(18)	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового супа.
03.04	239(19)	<u>Практическая работа</u> Приготовление горохового супа.
03.04	240(20)	Технология приготовления картофельного супа с клецками.
05.04	241(21)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с клецками.
05.04	242(22)	<u>Практическая работа</u> Приготовление картофельного супа с клецками.
05.04	243(23)	Технология приготовления свекольника.
08.04	244(24)30	<u>Практическая работа</u> Приготовление свекольника.
08.04	245(25)	<u>Практическая работа</u> Приготовление свекольника.
08.04	246(26)	Технология приготовления щей из свежей капусты с картофелем.
10.04	247(27)	<u>Практическая работа</u> Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.
10.04	248(28)	<u>Практическая работа</u> Приготовление щей из свежей капусты с картофелем.
10.04	249(29)	Технология приготовления борща

12.04	250(30)	<u>Практическая работа</u> Приготовление борща
12.04	251(31)	<u>Практическая работа</u> Приготовление борща
12.04	252 (32)	Технология приготовления борща с фасолью
15.04	253(33) 31	<u>Практическая работа</u> Приготовление борща с фасолью
15.04	254(34)	<u>Практическая работа</u> Приготовление борща с фасолью
15.04	255 (35)	Технология приготовления рассольника
17.04	256(36)	<u>Практическая работа</u> Приготовление рассольника
17.04	257(37)	<u>Практическая работа</u> Приготовление рассольника
<i>Супы-пюре (6 часов)</i>		
17.04	258(1)	Общие правила и технология приготовления супов-пюре. Технология приготовления супа-пюре картофельного.
19.04	259 (2)	<u>Практическая работа</u> Приготовление супа-пюре картофельного.
19.04	260 (3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление супа-пюре картофельного.
19.04	261 (4)	Технология приготовления сырного супа-пюре с картофелем.
22.04	262 (5) 32	<u>Практическая работа</u> Приготовление сырного супа-пюре картофельного.
22.04	263 (6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление сырного супа-пюре картофельного.
<i>Молочные супы (7 часов)</i>		
22.04	264 (1)	Общие правила и технология приготовления молочных супов.
24.04	265(2)	Технология приготовления молочного супа с вермишелью
24.04	266(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление молочного супа с вермишелью
24.04	267(4)	Технология приготовления молочного супа с рисом
26.04	268(5)	<u>Практическая работа</u> Приготовление молочного супа с рисом
26.04	269(6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление молочного супа с рисом
26.04	270(7)	Технология приготовления молочного супа с овощами
<i>Холодные супы (12 часов)</i>		
27.04	271(1)	Общие правила и технология приготовления холодных супов.
27.04	272(2)	Технология приготовления окрошки овощной
27.04	273(3)	<u>Практическая работа</u> Приготовление окрошки овощной
03.05	274 (4) 33	<u>Практическая работа</u> Приготовление окрошки овощной
03.05	275 (5)	Технология приготовления окрошки мясной
03.05	276 (6)	<u>Практическая работа</u> Приготовление окрошки мясной
06.05	277 (7) 34	<u>Практическая работа</u> Приготовление окрошки мясной
06.05	278 (8)	Технология приготовления гаспачо
06.05	279 (9)	<u>Практическая работа</u> Приготовление гаспачо
08.05	280 (10)	<u>Практическая работа</u> Приготовление гаспачо
08.05	281 (11)	Технология приготовления свекольника (холодник)
08.05	282 (12)	<u>Практическая работа</u> Приготовление свекольника (холодник)
<i>Овощные закуски (56 часов)</i>		
13.05	283 (1) 35	Питательное значение и разнообразие овощных закусок.
13.05	284 (2)	Технология приготовления помидоров с заправкой из перца и чеснока. Приемы оформления.
13.05	285 (3)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление помидоров с заправкой из перца и чеснока". Приемы оформления.
15.05	286 (4)	Технология приготовления перцев и баклажан под маринадом.
15.05	287 (5)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.»
15.05	288 (6)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление перцев и баклажан под маринадом.»
17.05	289 (7)	Технология приготовления фаршированных помидоров, помидоров «под снегом». Приемы оформления.
17.05	290 (8)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление фаршированных помидоров, помидоров «под снегом>". Приемы оформления.
17.05	291 (9)	Технология приготовления закуски "Язычки из баклажан»

20.05	292(10) 36	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Язычки из баклажан""
20.05	293 (11)	Технология приготовления закуски "Капустные конвертики"
20.05	294 (12)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Капустные конвертики"
22.05	295 (13)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Капустные конвертики"
22.05	296 (14)	Технология приготовления закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом"
22.05	297 (15)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом"
24.05	298 (16)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Язычки с баклажан с творогом и сыром под томатным соусом"
24.05	299 (17)	Технология приготовления закуски "Картофельные шарики в панировке"
24.05	300 (18)	<u>Практическая работа</u> "Приготовление закуски "Картофельные шарики в панировке"
27.05	301 (19)	Контрольная работа за год
27.05	302 (20)	Контрольная работа за год
27.05	303 (21)	Контрольная работа за год

Требования к базовым учебно-познавательным действиям к курсу «Кулинария» за 6,8 класс

Программа формирования базовых учебных действий.

В результате освоения образовательных областей, учебных предметов у обучающихся будут сформированы личностные, регулятивные, познавательные и коммуникативные базовые учебные действия как основа умения учиться.

В сфере личностных базовых учебных действий будет сформированы следующие умения:

- Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей
- Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности
- Активно включаться в общепольную социальную деятельность
- Осознанно относиться к выбору профессии
- осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, обучением, занятиями, одноклассника, друга
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей
- положительное отношение к окружающей действительности, готовность к организации взаимодействия с ней и эстетическому ее восприятию
- целостный, социально ориентированный взгляд на мир в единстве его природной и социальной частей
- 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

В сфере коммуникативных базовых учебных действий будет сформированы следующие умения:

- Вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.)

- Использовать разные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач, в том числе информационные
- 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 с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях; доброжелательно относиться, сопереживать, конструктивно взаимодействовать с людьми
- договариваться и изменять свое поведение в соответствии с объективным мнением большинства в конфликтных или иных ситуациях взаимодействия с окружающими

В сфере регулятивных базовых учебных действий будет сформированы следующие умения:

- Принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления
- адекватно соблюдать ритуалы школьного поведения (поднимать руку, вставать и выходить из-за парты и т. д.)
- принимать цели и произвольно включаться в деятельность
- следовать предложенному плану и работать в общем темпе
- активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников
- соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами
- принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев
- корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов

В сфере познавательных базовых учебных действий будет сформированы следующие умения:

- Использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинноследственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями
- Применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач
- делать простейшие обобщения, сравнивать, классифицировать на наглядном материале
- выделять некоторые существенные, общие и отличительные свойства хорошо знакомых предметов
- работать с несложной по содержанию и структуре информацией (понимать текст, устное высказывание, схематическое изображение, таблицу, предъявленных на бумажных и электронных и других носителях)
-

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.

К концу обучения учащиеся

должны знать:

1. Что изучает предмет «Кулинария», Значение кулинарии в жизни человека.
2. Значение кухни в быту человека.
3. Устройство кухонного оборудования и правила его эксплуатации.
4. Правила ухода за оборудованием кухни.
5. Виды посуды, ее назначение, правила хранения и ухода за ней.
6. Правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.
7. Основные правила сервировки стола для завтрака.
8. Знать правила подачи блюд.
9. Правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка).
10. Правила нарезки овощей различными формами.
11. Знать виды тепловой обработки продуктов.

должны уметь:

12. Самостоятельно производить первичную обработку овощей, нарезку простой и сложной формами, тепловую обработку.
13. Соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.
14. Осуществлять уход за оборудованием кухни.
15. Пользоваться кухонным оборудованием и бытовыми приборами.
16. Соблюдать технологическую последовательность выполнения работ.
17. Украшать блюда и сервировать стол.
18. Варить и припускать овощи.

Материально – техническое обеспечение образовательного процесса

Дидактическая среда

Учебная зона:

Стол учителя
Модульные столы, стулья
Компьютер
Принтер
Ноутбук
Мультимедийная система
Магнитная доска

Зона практических действий:

Кухонный гарнитур,
раковина для кухни,
производственный стол,
обеденный стол
Бытовая техника: нагреватель для воды, холодильник, варочная панель, миксер, кухонный комбайн, духовой шкаф
Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз: чайный, кофейный, столовый, модели мер

Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся
Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов
Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Учебно-методическое обеспечение кабинета:

Муляжи овощей и фруктов натурального размера

Раздаточный материал: карточки-схемы, карточки-рисунки, карточки с текстом, карточки-таблицы, тестовые задания

Дидактический материал: наглядные пособия, образцы моющих средств, образцы круп, макаронных изделий, виды упаковок круп, молочных продуктов, напитков

Учебно – методическое обеспечение образовательного процесса

Список литературы

1. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.
4. Повар.Учеб.пособие для уч.сяпроф.училищ, лицеев и курсовых комбинатов/В.А.Барановский, Л.Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г
5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,О.М.Голованов.М.: «Академия»,2003г.

Список литературы для педагога:

6. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2006г.
7. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.
8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Список литературы для учащихся:

9. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.
10. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.
12. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

Интернет-сайты:

13. <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
14. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
15. <http://www.restoran.ru>;
16. <http://www.povarenok.ru>
17. <http://www.frio.ru> и другие