

Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 14»

Приказ № 3-Д



2019 г.

Пояснительная записка

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

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями, приказ № 1599 от 19.12.2014 г.
- Федерального проекта "Современная школа" в рамках национального проекта «Образование» на 2019-2024 г. г.
- АООП вариант 1 КГКОУ ШИ 14
- Устава КГКОУ ШИ 14
- Учебного плана образовательного учреждения КГКОУ ШИ 14 г. Амурска

Данная программа является адаптированной, основана на программах:

- Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М..
- Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И.
- Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С.
- Технология «Основы кулинарии для общеобразовательной школы», автор В.И.Ермакова;

Образовательная программа по учебному предмету «Профильный труд» (профиль Поварское дело) находится в режиме апробации и оформлена в соответствии с внутренним локальным нормативным актом, регламентирующим особенности организации образовательного процесса КГКОУ ШИ 14 «Положение о рабочих программах учебных предметов» от 29.12.2017г. протокол №4.

Образовательная программа по учебному предмету «Профильный труд» (профиль «Поварское дело») включает следующие разделы: пояснительную записку, планируемые результаты освоения учебного предмета, содержание учебного предмета, описание материально-технического обеспечения образовательного процесса, учебно-тематическое планирование, календарно-тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся.

Учебный предмет «Профильный труд» (профиль «Поварское дело») входит в обязательную часть образовательного процесса, в годовом учебном плане образовательного учреждения для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в разделе «Технология» профильному труду (профиль поварское дело) отводится 1190 часов с 5 по 9 класс.

в 5-6 классе – 6 часов в неделю, всего – 204 часа;

в 7 классе - 7 часов в неделю, всего – 238 часов;

в 8-9 классе – 8 часов в неделю, всего – 272 часа;

Важнейшей проблемой в современных экономических условиях является социально-трудовая адаптация выпускников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) общеобразовательных учреждений, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы.

Одним из путей повышения их социальной защищенности в обществе является обучение новым специальностям, пользующимся спросом на рынке труда. Примером такой специальности является профессия повара. Эта профессия конкурентоспособна на современном рынке. Выпускники школ, которые овладеют ею, будут более защищены в настоящих экономических условиях, подготовлены к получению дальнейшего профессионального образования по данному профилю в системе профессионального образования и адаптированы к самостоятельной жизни в социуме.

Опираясь на статистику учреждения, более 50% выпускников за два последних года продолжили дальнейшее обучение в организациях профессионального образования по специальности «повар» в г. Амурске и в г. Комсомольск-на-Амуре. Поэтому, в связи с возросшими потребностями в новой специальности, с учетом возможности дальнейшего профессионального обучения в системе профессионального образования, появилась необходимость в разработке программы «Поварское дело» по учебному предмету «Профильный труд» для обучающихся 5-9 классов.

Программа по учебному профилю «Поварское дело» является актуальной, так как направлена на формирование элементов профессиональных компетенций, способна обеспечить практико-ориентированный, действенный характер содержания образования умственно отсталых обучающихся, помогает формированию общей культуры и создает дополнительные условия для развития интересов умственно отсталых обучающихся.

Целью данной образовательной программы является: допрофессиональная подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по специальности повар, а также воспитание и всестороннее развитие личности, способной к самостоятельному труду.

Для достижения цели в процессе трудового обучения решаются следующие задачи:

- сформировать доступные технико- технологические знания;
- обучить профессиональным приемам труда по выбранной специальности и привить соответствующие трудовые навыки;
- развить общетрудовые умения: ориентировку в производственном задании, планирование последовательности действий, выполнение контроля за ходом работы;
- сформировать основные представления и навыки рационального питания и здорового образа жизни;
- воспитать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду и сформировать необходимые в повседневной производственной деятельности качества личности: чувство коллективизма, ответственность за порученное дело, добросовестность, честность, готовность помочь товарищу, работать на общую пользу, бережное отношение к общественной собственности.

Перечисленные задачи должны реализовываться комплексно, в тесной связи с преподаванием общеобразовательных предметов и проводимой в образовательной организации воспитательной работой. Межпредметное взаимодействие является важным условием реализации интегративного подхода в технологическом образовании. Применение на практике знаний из различных предметных областей (математики, русского языка, чтения, истории, изобразительного искусства, основы социальной жизни), способствует формированию у обучающихся умений и навыков, закладывает основы комплексного решения проблем реальной действительности.

Общая характеристика учебного предмета.

Профильный труд, как учебный предмет, является одним из ведущих в системе подготовки школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), так как от его усвоения во многом зависит формирование социального опыта, поведения учащихся, практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду. Практическая и коррекционная направленность обучения предмету «Поварское дело» обуславливает его специфику: получаемые обучающимися знания являются практически значимыми, способствующими формированию умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

Материал программы «Поварское дело» расположен по принципу усложнения и увеличения объёма сведений. Последовательное изучение разделов обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нужного объема профессиональных знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в будущем.

Программа учитывает психофизиологические, возрастные особенности детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и материальную базу образовательного учреждения.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда.

Количественный состав группы, обучающихся по данному профилю 6-8 человек. Занятия по профильному труду (профиль поварское дело) проводятся в специально оборудованном учебном кабинете.

Основной формой организации является урок, включающий как коллективную работу всех обучающихся, так и работу, выполняемую индивидуально или небольшими группами (бригадами по 3-4 человека)

- Индивидуальная форма работы применяется с целью оказания помощи, с учетом индивидуальных особенностей обучающегося и оптимизации самого учебного процесса.
- Групповая форма работы осуществляется с малой группой обучающихся, которые взаимодействуют, как между собой, так и с учителем с целью реализации поставленных задач (в группу объединяются дети со сходными нарушениями здоровья).
- Фронтальная форма предполагает одновременное обучение группы обучающихся, решающих однотипные учебные задачи с последующим контролем результатов со стороны учителя.

При обучении детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) работа строится в рамках коррекционно-развивающих технологий, при этом используются следующие методы:

- Наглядные: показ, демонстрация, наблюдения, использование ИКТ (презентации, анимации, видеоролики, учебные фильмы), что способствует повышению мотивации, развитию внимания, памяти.
- Практические: упражнения, карточки-задания, тестовые задания (выбор вариантов ответов), самостоятельная работа со сборниками рецептов, практические занятия, лабораторные работы.
- Репродуктивные: отработка приобретенных знаний, умений; работа по инструкционно- технологическим картам.

- Методы контроля и самоконтроля: устные, письменные проверки и самопроверки результативности овладения знаниями и умениями.
- Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: поощрения любого проявления чувства ответственности, обязательств, интересов в овладении учебного предмета, практический контроль и самоконтроль.
- Методы игры: дидактические игры (на этапе актуализации опорных знаний) и ролевые игры (на этапе закрепления).
- Экскурсии (видеоэкскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятий общественного питания.
- Метод проектов.

Для определения качества освоения содержания данной образовательной программы используются следующие виды контроля:

- предварительный,
- промежуточный,
- итоговый

Сроки проведения:

- Предварительный контроль проводится в сентябре (для обучающихся 1-го года обучения) и первое занятие для вновь прибывших обучающихся в течение учебного года.
- Промежуточный контроль – после разделов программы, в конце каждой четверти и в конце каждого учебного года.
- Итоговый контроль – по окончании срока освоения программы.

Цель каждого вида контроля:

- Предварительный контроль: оценка исходного (начального) уровня знаний обучающихся перед началом образовательного процесса по программе.
- Промежуточный контроль: оценка качества усвоения обучающимися образовательной программы в конце каждой четверти и в конце учебного года.
- Итоговый контроль: оценка уровня достижений обучающихся по завершении срока обучения.

Форма проведения:

- Выполнение проверочных работ (тестирование) по изучению теоретического материала разделов образовательной программы;
- Выполнение самостоятельных работ с целью проверки усвоенных практических умений по окончании разделов образовательной программы;
- Выполнение итоговых контрольных работ по пройденному материалу в конце каждого года обучения.
- По завершении срока обучения, по данному учебному предмету обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части, а также сдают экзамен по учебному предмету «Профильный труд» (профиль Поварское дело)

В соответствии с требованиями к результатам освоения федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями и согласно АООП вариант 1 программа направлена на достижение учащимися 5-9 классов личностных и предметных результатов по учебному предмету «Профильный труд (профиль Поварское дело), предметной области «Технология».

Личностными результатами освоения обучающимися образовательной программы по учебному предмету «Профильный труд», профиль «Поварское дело», являются:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметными результатами освоения обучающимися образовательной программы по учебному предмету «Профильный труд», профиль «Поварское дело», являются

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно- гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;
- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;
- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
- знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
- знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
- отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для работы;

- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
- владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
- представление о назначении трудового законодательства;
- представление о разных видах профильного труда (швейные, малярные работы, сельскохозяйственный труд, младший обслуживающий персонал и др.);
- понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке кабинета кулинарии после уроков профильного труда;

Достаточный уровень:

- определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

Базовыми учебными действиями при освоении обучающимися образовательной программы об учебному предмету «Профильный труд», профиль «Поварское дело», являются:

Личностные:

- испытывать чувство гордости за свою страну;
- гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- активно включаться в общепользную социальную деятельность;

- бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.

Регулятивные:

- принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Познавательные:

- дифференцированно воспринимать окружающий мир, его временно-пространственную организацию;
- использовать усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно-следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами.
- извлекать под руководством педагога необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;
- использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;
- использовать готовые алгоритмы деятельности;
- устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

Коммуникативные:

- вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
- слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его, использовать разные виды делового письма для решения жизненно значимых задач;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы поварское дело предполагает наличие учебного кабинета, с учебной и кулинарной зоной.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета.

- рабочее место учителя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрическая плита с электродуховкой); вытяжка;
- электрооборудование (электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Технические средства обучения:

- Ноутбук;
- Проектор для просмотра презентаций, видеоэкскурсий, мастер-классов, роликов и т.д.
- Принтер для печати на каждого обучающегося необходимых учебно-методических материалов для обеспечения образовательного процесса: тестов, карточек, инструкционно- технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д.

Учебно–методическое обеспечение обучения;

Учебные пособия (плакаты)

1. Первичная обработка продуктов.
 2. Форма нарезки продуктов.
 3. Приемы тепловой обработки продуктов.
 4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
 5. Схема приготовления мясного бульона.
 6. Схема приготовления заправочного супа.
 7. Схема приготовления мясных котлет.
 8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
 9. Схема приготовления сырников
 10. Схема приготовления омлета
 11. Схема приготовления каши.
 12. Схема приготовления дрожжевого теста.
 13. Схема приготовления песочного теста.
 14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
 15. Схема приготовления винегрета.
 16. Организация рабочего места и техника безопасности.
 17. Хранение продуктов.
 18. Витамины. Жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
 19. Столовая посуда.
 20. Правила поведения за столом.
- Учебные презентации по разделам программы;
 - Рабочие тетради по разделам программы;
 - Конспекты уроков, раздаточный материал в виде тестов, карточек, инструкционно- технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д.

Методическая литература:

1. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
2. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
3. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
4. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993 г.
5. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.

6. За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство «Учитель» Волгоград, 2009 г.
7. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г.

Дополнительная литература:

1. Борщи/составитель В.М.Рошаль. - М.: Эксмо, 2004 г.
2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
3. «Гарниры на любой вкус» -М.: Эксмо, 2007 г.
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.
5. Сушение овощей, плодов и ягод: Сборник- М.: Лабиринт-К, 2000 г.
6. Титц О., Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого-М.: Мой мир, 2006 г.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000 г.
8. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.: Просвещение, 1993 г.
9. Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма-пресс.Инвест.2005 г.
10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2001 г.
11. «Еда для всей семьи» №9, 2012, «Все для дома, для семьи» №12 2010 г.
12. Молоховец.А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003 г.
13. Шмидт Х. «Лучшие кулинарные рецепты». – М.: Мой Мир. 2006 г.
14. 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов. Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
15. 50 рецептов. Супы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
16. 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
17. 50 рецептов. Блюда из рыбы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
18. Кулинария от А до Я сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн.изд-во, 1992 г.
19. Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми. ООО «Издательство Астрель, 2002 г.

Учебно-тематическое планирование

Раздел	Кол-во Часов	Теоретические	Практические	Лабораторные	Экскурсии
5 класс-204ч					
Вводное занятие	1	1	-	-	-
История появления кулинарии	5	3	-	-	2
Физиология питания	9	3	6	-	-
Санитария и гигиена	13	6	6	-	1
Бытовые кухонные приборы	8	3	4	-	1
Первичная обработка овощей	16	7	6	2	1
Нарезка овощей	14	4	9	-	1
Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей	18	8	10	-	-
Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей	12	6	6	-	-
Бутерброды и горячие напитки	27	10	12	-	5
Блюда из яиц	11	3	7	-	1
Блюда из круп и макаронных изделий	17	7	10	-	-
Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	13	5	8	-	-
Творческая проектная деятельность «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	28				
Проверочная работа (тестирование по изученному теоретическому материалу)	8				
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	2				
Итоговая контрольная работа	2				
6 класс-204ч					
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 5 классе	4	4	-	-	-
Блюда из молока и кисломолочных продуктов	25	9	12	1	3
Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей	46	20	24	-	2
Холодные сладкие блюда	22	8	12	-	2
Рыба. Механическая обработка рыбы	22	9	8	2	3
Мясо. Механическая обработка мяса	16	7	6	1	2
Птица. Механическая обработка птицы	10	4	4	1	1

Соусы	8	4	4	-	-
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду	6	3	2	-	1
Творческая проектная деятельность «Приготовление воскресного семейного обеда»	28				
Проверочная работа (тестирование по изученному теоретическому материалу)	7				
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	8				
Итоговая контрольная работа	2				
7класс-238ч					
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе	5	4	-	-	1
Тепловая обработка рыбы	17	6	10	1	-
Тепловая обработка мяса	14	6	8	-	-
Тепловая обработка птицы	13	5	8	-	-
Первые блюда	66	22	42	-	2
Пряности, приправы и специи	10	4	4	-	2
Соусы	15	5	10	-	-
Холодные блюда и закуски	26	10	16	-	-
Холодные напитки	8	3	4	-	1
Горячие сладкие блюда	9	3	6	-	-
Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину	5	3	2	-	-
Творческая проектная деятельность «Приготовление семейного ужина»	28				
Проверочная работа (тестирование по изученному теоретическому материалу)	10				
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	10				
Итоговая контрольная работа	2				
8 класс-272ч					
Вводное занятие. Повторение	3	3	-	-	-
Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы	23	11	10	-	2
Субпродукты	7	3	4	-	-
Морепродукты	5	3	2	-	-

Изделия из теста	33	11	16	3	3
Кондитерские изделия	37	15	8	-	4
Консервирование овощей, фруктов и ягод	16	7	8	-	1
Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет	11	5	5	-	1
Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	10	8	1	-	1
Повторение. Холодные блюда и закуски	18	9	8	-	1
Повторение. Блюда из яиц и творога	14	6	6	-	2
Повторение. Приготовление первых блюд	13	6	6	-	-
Повторение. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	30	12	18	-	-
Творческая проектная деятельность «Приготовление сладкого фуршета»	28				
Проверочная работа (тестирование по изученному теоретическому материалу)	12				
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	10				
Итоговая контрольная работа	2				
9 класс-272ч					
Вводное занятие. Повторение изученного материала в 8 классе	5	5	-	-	-
Кухня разных народов мира Русская кухня	21	11	10	-	-
Молдавская кухня	16	6	10	-	-
Украинская кухня	18	8	10	-	-
Белорусская кухня	17	7	10	-	-
Кухня коренных народов Дальнего Востока	12	5	7	-	-
Основы диетического питания	22	7	14	-	1
Основы трудового законодательства	13	7	5	-	1
Подготовка к экзамену. Повторение. Механическая обработка овощей	30	11	18	-	-
Повторение. Механическая обработка рыбы	24	12	10	-	-
Повторение. Механическая обработка мяса и птицы	35	19	14	-	-

Повторение. Сервировка стола	11	7	4	-	-
Творческая проектная деятельность «Национальная кухня народов мира»	28				
Проверочная работа (тестирование по изученному теоретическому материалу)	12				
Самостоятельная работа (проверка усвоенных практических умений)	6				
Итоговая контрольная работа	2				

Содержание учебного предмета

5 класс-204ч

Вводное занятие- 1ч

Теоретические сведения Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в кулинарной мастерской. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год.

Экскурсии (видеоэкскурсии): История возникновения профессии повар. Школьная столовая. Основные помещения.

Физиология питания-9ч

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню из малокалорийных продуктов. Варианты меню. Рецепты блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление сборника рецептов. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Санитария и гигиена-13ч

Теоретические сведения. Понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; санитарные требования к отпуску готовой пищи.

Лабораторно-практические и практические работы. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств. Мытье посуды. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Моечный цех предприятия общественного питания.

Бытовые кухонные электроприборы-8ч

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием.

Лабораторно-практические и практические работы. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство. Составление буклета «Бытовые кухонные электроприборы». Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Знакомство с промышленными электроприборами и электрооборудованием в школьной столовой.

Первичная обработка овощей-17ч

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов (тестеров). Способы

удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры). Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытьё, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества. Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки). Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Обработка картофеля. Обработка капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажанов. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Овощной цех школьной столовой.

Нарезка овощей-14ч

Теоретические сведения. Правила и формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка инструментов, инвентаря для овощей. Значение и использование различных форм нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем, рабочим местом.

Лабораторно-практические и практические работы. Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов. Нарезка моркови сложными формами, для овощного маринада. Шинкование капусты разными способами. Нарезка лука разными способами.

Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей-18ч

Теоретические сведения. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд. Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оценка качества.

Лабораторно-практические и практические работы. Салат овощной с редькой. Салат овощной из капусты. Винегрет овощной. Салат из свеклы и картофеля. Приготовление припущенной капусты белокочанной. Украшение блюд. Дегустация блюд.

Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей- 12ч

Теоретические сведения. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Правила и способы жарения овощей. Технология приготовления блюд их жареных овощей. Виды тушеных блюд и правила тушения. Технология приготовления блюд их тушеных овощей. Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления блюд их запеченных овощей. Доведение до вкуса, оформление и подача блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление жареных в сухарях кабачков. Рагу из овощей. Приготовление запеченного картофеля.

Бутерброды и горячие напитки-27ч

Теоретические сведения. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления

для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофейного напитка, подача. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом. Канapé с помидорами и огурцами. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром. Заваривание зеленого и черного чая. Приготовление кофейного напитка. Приготовление какао. Дегустация. Оценка качества.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Пекарня ООО «Каравай». Профессия пекарь. Профессия бариста. Чайная фабрика. Как делают какао?

Блюда из яиц-11ч

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести и хранения яиц. Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Яйца вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи. Омлет. Дегустация блюд. Оценка качества.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Птицефабрика. Промышленное производство яиц.

Блюда из круп и макаронных изделий-17ч

Теоретические сведения. Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления отварных макаронных изделий. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции. Технология приготовления крупяных вязких, жидких, рассычатых каш. Требования к качеству каши.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление отварных макаронных изделий, оформление готового блюда. Приготовление гречневой, пшенной, ячневой, овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку-13ч

Теоретические сведения Меню завтрака. Порядок составления меню к завтраку. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила этикета. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню. Упражнение в сервировке стола к завтраку. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Приготовление завтрака из овощей. Приготовление завтрака с кашей.

Творческая проектная деятельность-28ч

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной

деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей.

Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет.

Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

6 класс-204ч

Вводное занятие. Повторение изученного материала в 5 классе -4ч

Теоретические сведения. Содержание, задачи обучения. Внутренний распорядок. Санитарная одежда. Правила безопасной работы. Задачи обучения на год, на I четверть.

Повторение изученного в 5 классе материала. Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов-23ч

Теоретические сведения. Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. ТБ при работе с горячими жидкостями.

Лабораторно-практические и практические работы. Инструктаж по ТБ. Определения качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного рисового супа, супа с вермишелью. Приготовление пшенной и манной молочной каши. Приготовление запеканки из творога. Приготовление овощного салата с кефирной заправкой.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Молокозавод. Промышленное производство молока. Профессия сыродел. Профессия мастер производства молочной продукции.

Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей -46ч

Теоретические сведения. Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп. Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши.

Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий. Технология приготовления отварных и запеченных макаронных изделий.

Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов). Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи. Определение готовности овощей. Технология приготовления картофельного пюре, горохового пюре. Способы и правила жарения овощей. Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Технология приготовления жареной капусты.

Виды тушеных и запеченных блюд из овощей и их значение в питании. Правила тушения и запекания овощей. Технология приготовления тушеной фасоли, тушеного картофеля с овощами. Технология приготовления овощной запеканки.

Фаршированные овощи. Правила фарширования овощей. Правила готовки овощей для фарширования. Технология приготовления фаршированных помидор. Доведение блюд до вкуса и подача к столу. Требования к качеству готовых блюд.

Уход за кухней, оборудованием, посудой. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником). Моющие средства по уходу за посудой. Безопасность труда и организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление гарнира из гречки. Приготовление запеканки из каши рисовой. Приготовление биточков пшеничных. Приготовление макаронных изделий с овощами, запеканки с макаронами. Приготовление тушеной фасоли. Приготовление горохового пюре. Приготовление картофельного пюре. Приготовление жареной капусты. Приготовление тушеного картофеля с овощами. Приготовление запеканки с овощами. Приготовление фаршированных помидоров.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство крупы. Кто придумал макароны? Производство макаронных изделий.

Холодные сладкие блюда-22ч

Теоретические сведения Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты, фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, желированные блюда. Технология приготовления салата из фруктов. Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача. Особенности и технология приготовления морса, доведение до вкуса, подача Желе. Виды желе. Приготовление, оформление и подача желе с фруктами, ягодами. Доведение желе до вкуса. Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод. Технология приготовления, оформление и подача мусса на манной крупе.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата из фруктов. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление морса Приготовление фруктового желе. Приготовление киселя из ягод. Приготовление мусса на манной крупе.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия кондитер сахаристых изделий. Промышленное производство сахара и крахмала.

Рыба. Механическая обработка рыбы-22ч

Теоретические сведения. Виды рыбы, продуктов из неё. Пищевая ценность рыбы. Содержание в ней белков, жиров, углеводов, витаминов. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Правила оттаивания мороженой рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы. Санитарные условия и кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Приготовление салата из сельди с луком и горошком. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Экскурсия в рыбный цех школьной столовой. Промышленная переработка рыбной продукции. Профессия рыбака.

Мясо. Механическая обработка мяса -16ч

Теоретические сведения: Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса. Признаки доброкачества мяса. Органолептические методы определения доброкачества мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса. Схема и правила разделки туши говядины и свинины. Кулинарные части говядины и свинины, их использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса.

Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Лабораторно-практические и практические работы Определение доброкачества мяса и мясных продуктов органолептическими методами. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Нарезка мяса, отбивание, панирование. Приготовление маринада для мяса. Уход за оборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой).

Экскурсии (видеоэкскурсии): Мясной цех школьной столовой. Профессия мясник.

Птица. Механическая обработка птицы-10ч

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества мяса птицы. Сроки хранения мяса птицы. Предварительная обработка свежемороженой птицы. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы. Личная гигиена повара. ТБ при работе с режущими инструментами

Лабораторно-практические и практические работы Определение доброкачества мяса птицы органолептическими методами Первичная обработка птицы. Нарезка мяса птицы, отбивание, панирование.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство мяса птицы.

Соусы-8ч

Теоретические сведения. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Характеристика соусов. Пищевая ценность. Соус красный основной, белый основной. Технология их приготовления, обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Доведение до вкуса и подача соуса. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление соуса красного основного. Приготовление соуса белого основного.

Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду-6ч

Теоретические сведения. Меню обеда. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Сервировка стола к обеду.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия официант.

Творческая проектная деятельность-28ч

Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей.

Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет.

Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда».

7 класс-238ч

Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе -5ч

Теоретические сведения. План работы и задачи на учебный год. Задачи на I четверть. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Блюда из мяса, рыбы и птицы. Особенности приготовления. Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Моечное оборудование на предприятиях общественного питания. Санитарные требования.

Тепловая обработка рыбы-17ч

Теоретические сведения Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Припущенная рыба с томатом. Рыба жареная. Рыба тушеная с овощами. Запеченная рыба с яйцом.

Тепловая обработка мяса-14ч

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Правила жарения, нарезки и подачи порционных и мелкокусковых блюд из мяса говядины, свинины. Технология приготовления отварного мяса, тушеного, жаркого из говядины, свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата из отварной говядины. Приготовление тушеной говядины с черносливом. Жаркое из свинины с картофелем. Жарение порционных блюд из говядины.

Тепловая обработка птицы -13ч

Теоретические сведения. Характеристика блюд из птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Санитарные требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара.

Лабораторно-практические и практические работы Отварное мясо птицы с овощами. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях. Тушеное мясо птицы с капустой. Приготовление запеченного мяса птицы в кулинарном рукаве.

Первые блюда-62ч

Теоретические сведения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов.

Характеристика щей. Виды щей. Технология приготовления щей, входящие продукты. Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей, их отличие. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники.

Характеристика солянок. Особенности приготовления бульонов для солянок. Виды солянок, особенности их приготовления. Нарезка мясных продуктов ломтиками. Технология приготовления солянки домашней, рыбной. Правила подготовки рыбы, доведения до вкуса.

Технология приготовления супа –пюре. Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Значение супа-пюре в детском и диетическом питании. Технология приготовления овощных, прозрачных, сладких, холодных супов. Технология приготовления супа-лапши на мясном бульоне. Приготовление теста на лапшу. Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Работа со сборником рецептов, расчет нормы продуктов Санитарные правила при приготовлении супов, безопасность труда и организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы. Варка мясного и рыбного бульона. Осветление бульонов. Нарезка мясных продуктов ломтиками. Приготовление щей из свежей капусты, щей зеленых. Приготовление борща украинского, флотского. Приготовление рассольника домашнего, московского. Приготовление солянки домашней, рыбной. Приготовление картофельного супа-пюре, капустного супа-пюре, супа с клецками, окрошки из овощей, супа-лапши. Нарезка лапши для супа-лапши. Подсушивание. Приготовление картофельного супа с рисом, супа с пшеном, супа с горохом. Работа со сборником рецептов. Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями).

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия врач-диетолог. Видеоэкскурсия на предприятие общественного питания.

Пряности, приправы и специи-10ч

Теоретические сведения Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия. Норма закладки. Условия хранения. Лечебные свойства пряностей. Технология приготовления отбивных из куриного филе с разными пряными смесями. Подача готового блюда. Безопасность труда и организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы Составление буклета «Секреты использования пряностей, приправ и специй». Приготовление отбивных из куриного филе с разными пряными смесями.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Как получают ванилин? Как производят специи? Музей пряностей.

Соусы-15ч

Теоретические сведения. Соус молочный, сметанный, яично – масляные соусы, масляные смеси, заправки салатные. Способы приготовления, разновидности, использование. Технология их приготовления, подбор продуктов, обработка. Доведение до вкуса и подача соуса. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление соуса молочного. Приготовление соуса польского. Приготовление зеленого масла из зелени петрушки и укропа. Заправка салатная. Соус яблочный.

Холодные блюда и закуски-27ч

Теоретические сведения Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом, рыба в маринаде. Технология приготовления заливного из рыбы и мяса. Разведение желатина. Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Фаршированные яйца. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада. Технология приготовления свеклы маринованной. Технология приготовления фаршированных овощей. Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием. Безопасность труда и организация рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы. Приготовление, оформление и подача заливного из мяса. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами. Приготовление свеклы маринованной. Приготовление кабачков фаршированных овощами. Приготовление икры овощной.

Холодные напитки-8ч

Теоретические сведения Холодные напитки, их виды и характеристика. Особенности приготовления. Правила ухода за стеклянной и фарфоровой посудой. Молочные напитки, их характеристика. Плодово-ягодные напитки, их характеристика.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление молочного коктейля. Приготовление цитрусового напитка.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия бармендер.

Горячие сладкие блюда- 9ч

Теоретические сведения Гренки с фруктами. Запеканка рисовая с изюмом. Блюда из яблок, их характеристика. Яблоки печеные, яблоки с рисом, творогом. Температура и время запекания, правила подачи. Особенности, правила приготовления, оформления и подачи горячих сладких блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гренков с фруктами. Приготовление сладкой рисовой запеканки с изюмом. Подготовка яблок к запеканию. Приготовление и подача печеных яблок с медом.

Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину-5ч

Теоретические сведения Меню ужина. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы Сервировка стола к ужину. Отработка навыков. Ролевая игра «Хозяйка и гости»

Творческая проектная деятельность-28ч

Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей.

Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет.
Защита проекта «Приготовление семейного ужина».

8 класс-272ч

Вводное занятие. Повторение изученного материала -3ч

Теоретические сведения План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места. Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы-23ч

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление мясных тефтелей. Приготовление фрикаделек. Приготовление рыбного филе во фритюре. Приготовление рыбных биточков. Приготовление куриных котлет.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах. Экскурсия в школьную столовую «Промышленная электромясорубка».

Морепродукты-5ч

Теоретические сведения Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста. Их пищевая ценность. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата с морской капустой.

Субпродукты-7ч

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

Лабораторно-практические и практические работы: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной свиной печени. Приготовление, оформление и подача паштета из говяжьей печени

Изделия из теста-33ч

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

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

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

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

Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста.

Лабораторно-практические и практические работы Отличительные признаки и свойства продуктов, используемых для приготовления теста (соль, сахар, сода, крахмал, мука). Приготовление изделий из жидкого пресного теста. Блины с медом. Определение качества мёда органолептическими методами. Оладьи с яблоками. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление мясных пельменей. Приготовление пончиков, сладкого пирога из дрожжевого теста.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия пекарь. Хлебопекарная промышленность. Промышленное изготовление пельменей, вареников. Экскурсия в кондитерский учебный цех АПК №15 г. Амурска.

Кондитерские изделия-37ч

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

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

Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления теста для пирога шарлотки с яблоками, манника, коврижки медовой, шоколадных кексов.

Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста. Работа с кондитерским мешком, шприцем для украшения пирожных. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами.

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

Экскурсии (видеоэкскурсии): Кондитерская фабрика. Как делают шоколад? Как делают корицу? Принтер для тортов. Необычные украшения для тортов. Профессия шоколатье.

Консервирование овощей, фруктов и ягод-16ч

Теоретические сведения Значение консервации в кулинарии. Санитарно-гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Фигурная нарезка фруктов и овощей. Подготовка тары для консервов. Моющие и дезинфицирующие средства. Маринады из овощей и фруктов. Время пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота из яблок. Технология варки варенья из ягод, фруктов. Технология приготовления солений из овощей.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка банок и крышек к консервации. Приготовление консервированного компота из яблок. Приготовление варенья из ягод и фруктов. Приготовление малосолёных огурцов.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет-11ч

Теоретические сведения Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление стола. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Правила приглашения гостей. Виды пригласительных билетов. Поздравительные открытки. Освещение и музыкальное оформление.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню сладкого стола. Различные варианты. Сервировка сладкого стола, различные варианты, сервировка для сладкого фуршета. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия кондитер. Видеофильм.

Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов-10ч

Теоретические сведения Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, рыбы, птицы, мясных и рыбных полуфабрикатов и субпродуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей, сыпучих продуктов, молока и молочных продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки. Санитарный контроль качества готовой продукции. Влияние пищевых добавок на здоровье человека и санитарные требования к ним. Санитарно-гигиенические требования к спецодежде, личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места.

Лабораторно-практические и практические работы Содержание пищевых добавок в различных продуктах. Чтение надписей на упаковках.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Профессия лаборант пищевой промышленности.

Повторение.

Холодные блюда и закуски-18ч

Теоретические сведения Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных. Значение и назначение холодных блюд. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. Рецепты приготовления. Значение холодных мясных и рыбных блюд в питании. Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок. Виды закусок. Технология приготовления холодных рыбных и мясных закусок. Рыба под майонезом, заливное из мяса, паштет из печени.

Правила оформления и подачи холодных блюд. Сроки хранения и температурный режим. Санитарно-гигиенические требования к обработке и качеству продуктов для холодных блюд. ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, закусочных; оформление и подача бутербродов. Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты. Приготовление рыбы под майонезом. Приготовление паштета из печени.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Крупнейший плавучий рыбозавод «Всеволод Сибирцев».

Повторение.

Блюда из яиц и творога-14ч

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

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление и подача омлета фаршированного. Приготовление и подача запеканки из творога. Приготовление и подача сырников.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленная переработка яиц. Творожная промышленность. Ассортимент изделий.

Повторение.

Приготовление первых блюд-13ч

Теоретические сведения Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов. Технология приготовления рыбного супа. Технология приготовления супа с фрикадельками. Технология приготовления супа харчо. Рецепты блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление рыбного супа с сайрой, супа с фрикадельками, супа харчо

Повторение.

Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы-30ч

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

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

приготовления блюд из мяса. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса. Личная гигиена повара.

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

Творческая проектная деятельность-28ч

Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей.

Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи.

Практическая работа. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет.

Защита проекта «Приготовление сладкого фуршета».

9 класс-272ч

Вводное занятие. Повторение -5ч

Теоретические сведения План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Изделия из бисквитного и песочного теста.

Кухня разных народов мира. Русская кухня--21ч

Теоретические сведения Особенности приготовления блюд национальной кухни: русской, украинской, белорусской, узбекской, молдавской.

Ассортимент, характеристика и особенности блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни. Характеристика и технология приготовления закусок, первых и вторых блюд русской кухни, правила подачи, требования к качеству. Технология приготовления картофельного салата, русского супа - похлебки с фасолью и картофеля по- домашнему. Ассортимент, характеристика, особенности блюд из теста и кондитерских изделий в русской кухне. Технология приготовления пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление картофельного салата, русского супа похлебки с фасолью, картофеля по-домашнему. Приготовление пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей.

Молдавская кухня-16ч

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд молдавской кухни. Фирменные холодные блюда и закуски молдавской кухни. Технология приготовления салата по-Кишиневски. Особенности приготовления первых и вторых блюд молдавской кухни: куриный суп «Чорбо», тефели по- молдавски. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий молдавской кухни: плачинды (пирог) с зеленью и яйцом, песочное печенье «Гогошь». Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление салата по-Кишиневски. Куриный суп «Чорбо». Тефтели по- молдавски с горошком. Плачинды (плацинды) с зеленью и яйцом. Песочное печенье «Гогошь».

Украинская кухня-18ч

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски украинской кухни. Технология приготовления салата «Подлипки». Приготовление первых и вторых блюд украинской кухни: супа капустняк с фасолью, гречанки с печенью. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий украинской кухни: вергуны на сметане, узвар из сухофруктов и ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата «Подлипки». Суп капустняк с фасолью. Гречаники с печенью. Вергуны с сахарной пудрой. Узвар из сухофруктов и ягод.

Белорусская кухня-17ч

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски белорусской кухни. Технология приготовления салата «Минский». Особенности приготовления первых и вторых блюд белорусской кухни: солянка по-белорусски, зразы картофельные с луком. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий белорусской кухни: румяные драники с картофелем, кулага белорусская из ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление салата «Минский». Солянка по-белорусски. Зразы картофельные с луком. Румяные драники с картофелем. Кулага белорусская с ягодами.

Кухня коренных народов Дальнего Востока-12ч

Теоретические сведения Национальная кухня коренных народов Дальнего Востока. Ассортимент блюд. Особенности приготовления блюд, используемые продукты. Холодные и горячие блюда национальной кухни народов Хабаровского края. Технология приготовления дальневосточного салата с рыбой, рыбного паштета «Таксы», рыбные пельменей «Бянси». Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление дальневосточного салата с рыбой. Приготовление рыбного паштета «Таксы». Приготовление рыбных пельменей «Бянси».

Основы диетического питания-22ч

Теоретические сведения Понятие о диетическом питании. Особенности приготовления диетических блюд. Технология приготовления салатов. Диетический салат «Торнадо». Технология приготовления первых диетических блюд. Суп-пюре из овощей. Приготовление вторых блюд. Диетический плов. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Кисель из ягод. Технология приготовления блюд для детей ясельного возраста. Приготовление жидкой манной каши. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление сборника рецептов приготовления диетических блюд. Приготовление диетического салата «Торнадо». Суп-пюре из овощей. Приготовление диетического плова. Кисель из ягод. Составление сборника рецептов приготовления блюд для детей ясельного возраста. Приготовление жидкой манной каши.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия диетолог.

Основы трудового законодательства-13ч

Теоретические сведения Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, испытательный срок, трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Заключение трудового договора. Изменение и прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Трудовой распорядок. Дисциплина труда. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (труд женщин, инвалидов, несовершеннолетних). Заработная плата. Решение трудовых споров.

Лабораторно-практические и практические работы Составление заявления о приеме на работу. Составление заявления об увольнении. Составление заявления об отпуске. Составление словаря понятий по теме трудовое законодательство. Заполнение анкет.

Экскурсии (видеоэкскурсии): в отдел кадров учреждения

Подготовка к экзамену

Повторение изученного материала.

Механическая обработка овощей-29ч

Теоретические сведения Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и приспособлений. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем.

Лабораторно-практические и практические работы Обработка корнеплодов свеклы и моркови. Обработка картофеля, капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка сладкого перца, баклажанов, кабачков. Нарезка овощей простыми и сложными формами. Упражнения в шинкование капусты разными способами, нарезка лука разными способами.

Повторение изученного материала

Механическая обработка рыбы-22ч

Теоретические сведения Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Салат из соленой рыбы. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой.

Повторение изученного материала

Механическая обработка мяса и птицы-33ч

Теоретические сведения Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании, их пищевая ценность. Виды мяса, птицы, субпродуктов. Признаки и методы определения доброкачественности мяса, птицы, субпродуктов. Санитарные требования к условиям и срокам хранения мясной продукции, мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатам. Правила размораживания мяса. Механическая обработка мяса и субпродуктов. Схема и правила разделки туши говядины, свинины. Кулинарные части говядины, свинины, их

использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Правила приготовления мясных полуфабрикатов. Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка. Мясорубка. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса, субпродуктов, полуфабрикатов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Лабораторно-практические и практические работы. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованием мясного цеха. Нарезка мяса, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление маринада и маринование мяса. Первичная обработка птицы. Нарезка мяса птицы, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление куриного фарша, формовка куриных котлет.

Повторение изученного материала Сервировка стола-11ч

Теоретические сведения Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов. Предметы сервировки. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака, обеда, ужина, праздничного стола. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Способы складывания салфеток. Сервировка стола к празднику. Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами. Правила приглашения гостей. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Разработка меню сладкого стола. Разнообразие меню. Различные варианты праздничного меню.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Особенности сервировки праздничного стола (свадьба, юбилей)

Творческая проектная деятельность-28ч

Цель и задачи проектной деятельности в 9 классе. Составные части годового творческого проекта девятиклассников.

Этапы выполнения проекта Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей.

Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов.

Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи.

Практическая работа. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет.

Защита проекта «Национальная кухня народов мира».

Календарно-тематическое планирование
Трудовое обучение (поварское дело)
5 класс 204 часа

№	Программная тема	Всего часов	Дата
	Вводное занятие		
1	Беседа о цели, содержании и значении предмета поварское дело. Знакомство с кабинетом, правила поведения в нем. Соблюдение правил техники безопасности в кабинете. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях	1	
	История появления кулинарии		
2	Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Задачи обучения и план работы на год	1	
3	Видеоэкскурсия «История возникновения профессии повар»	1	
4	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания	1	
5	Основные помещения предприятий общественного питания. Организация рабочих мест	1	
6	Экскурсия в школьную столовую «Основные помещения школьной столовой»	1	
	Физиология питания		
7	Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и ее химический состав. Белки, жиры, углеводы	1	
8	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ	1	
9-10	Практическая работа. Составление меню из малокалорийных продуктов. Варианты меню	2	
11	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов в жизнедеятельности человека	1	
12-13	Практическая работа. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни	2	
14-15	Практическая работа. Рецепты блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление сборника рецептов	2	
	Санитария и гигиена		
16	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	1	
17-18	Практическая работа. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии	2	
19	Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	1	
20	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	1	
21	Экскурсия в моечный цех предприятия общественного питания	1	
22-23	Практическая работа. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды	2	
24	Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов	1	

25-26	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями	2	
27-28	Практическая работа. Оказание первой помощи при ожогах и порезах	2	
29	Бытовые электроприборы Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи	1	
30-31	Практическая работа. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство	2	
32	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника	1	
33	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины	1	
34	Экскурсия в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами	1	
35-36	Практическая работа. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Составление буклета «Бытовые кухонные электроприборы»	2	
37	Проверочная работа (тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена, Бытовые электроприборы»	1	
38	Первичная обработка овощей Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	1	
39	Классификация овощей	1	
40	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов	1	
41	Экскурсия в овощной цех школьной столовой	1	
42	Лабораторная работа. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества	1	
43	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования	1	
44	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Видеофильм «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	1	
45-46	Лабораторная работа. Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытьё, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки)	2	
47	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов	1	
48	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытьё, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	
49	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, сельдерея)	1	
50	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка картофеля Картофелечистка	1	
51	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка капусты	1	

52	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука	1	
53	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка болгарского перца, баклажанов	1	
54	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов	1	
55	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Первичная обработка овощей»	1	
56	Нарезка овощей Санитарно-гигиенические требования, маркировка инвентаря при работе с овощами. Инструменты и приспособления для нарезки. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	
57	Правила и формы нарезки овощей. Значение форм нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей. Использование простых форм нарезки овощей	1	
58-59	Практическая работа. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка моркови, свеклы простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов	2	
60-61	Практическая работа. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка огурца, картофеля простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов	2	
62	Сложные формы нарезки овощей. Использование сложных форм нарезки овощей. Видеофильм «Украшения из овощей для оформления праздничных блюд»	1	
63-64	Практическая работа. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка моркови сложными формами для овощного маринада	2	
65-66	Упражнения. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Шинкование капусты разными способами	2	
67	Упражнения. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка лука разными способами	1	
68	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Варианты оформлений	1	
69	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Нарезка овощей»	1	
70-71	Самостоятельная работа. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Очистка и нарезка картофеля, капусты, моркови, лука	2	
72	Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд	1	
73	Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	1	
74-75	Практическая работа. Салат овощной с редькой. Украшение блюда Дегустация блюд. Оценка качества	2	
76-77	Практическая работа. Салат овощной с капустой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
78-79	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание)	2	
80	Преимущества, недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов	1	

81	Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Органолептическая оценка готового блюда	1	
82	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей	1	
83-84	Практическая работа. Винегрет овощной. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
85-86	Практическая работа. Салат из свеклы и картофеля. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
87	Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
88-89	Практическая работа. Приготовление капусты белокочанной	2	
90	Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей Способы жарения овощей и правила жарения овощей основным способом. Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность	1	
91	Технология приготовления блюд их жареных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
92-93	Практическая работа. Приготовление жареных кабачков в сухарях (баклажанов)	2	
94	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса. Подача тушеных блюд	1	
95	Технология приготовления рагу из овощей	1	
96-97	Практическая работа. Рагу из овощей	2	
98	Значение в питании запеченных блюд и овощей. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд	1	
99	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	1	
100-101	Практическая работа. Приготовление запеченного картофеля	2	
102	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»	1	
103	Бутерброды и горячие напитки Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека	1	
104	Видеоэкскурсия. Профессия пекарь	1	
105	Виды бутербродов	1	
106	Технология приготовления бутербродов	1	
107	Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом	1	
108	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения Подача бутербродов	1	
109	Экскурсия в пекарню ООО «Каравай»	1	

110-111	Практическая работа. Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом	2	
112-113	Практическая работа. Канапе с помидорами и огурцами	2	
114-115	Практическая работа. Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром	2	
116	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад)	1	
117	Видеоэкскурсия «Чайная фабрика»	1	
118	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
119-120	Практическая работа. Заваривание зеленого и черного чая. Дегустация Оценка качества	2	
121	Сорта и виды кофе. Кофейный напиток. Устройства для размола зёрен кофе	1	
122	Видеоэкскурсия Профессия бариста	1	
123	Технология приготовления кофейного напитка, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
124-125	Практическая работа. Приготовление кофейного напитка. Дегустация. Оценка качества	2	
126	Получение какао-порошка. Видеоэкскурсия «Как делают какао?»	1	
127	Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
128-129	Практическая работа. Приготовление какао. Дегустация. Оценка качества	2	
130	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Бутерброды и горячие напитки»	1	
	Блюда из яиц	1	
131	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами	1	
132	Видеоэкскурсия на птицефабрику	1	
133	Практическая работа. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц	1	
134	Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц	1	
135-136	Практическая работа. Яйца вареные вкрутую. Дегустация блюда. Оценка качества	2	
137	Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подача готовых блюд	1	
138-139	Практическая работа. Приготовление яичницы-глазуньи. Дегустация блюда. Оценка качества	2	
140-141	Практическая работа. Омлет. Дегустация блюда. Оценка качества	2	
142	Проверочная работа (тестирование) по разделу Блюда из яиц	1	

143	Блюда из круп и макаронных изделий Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека	1	
144	Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом	1	
145-146	Практическая работа. Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда	2	
147	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции	1	
148	Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши	1	
149-150	Практическая работа. Приготовление гречневой каши с маслом. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
151	Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши	1	
152-153	Практическая работа. Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
154	Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши	1	
155-156	Практическая работа. Приготовление овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
157	Технология приготовления жидкой каши. Требования к качеству каши	1	
158-159	Практическая работа. Приготовление ячневой каши. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
160	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда из круп и макаронных изделий»	1	
161	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов	1	
162-163	Практическая работа. Разработка меню завтрака. Разнообразие меню	2	
164	Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки	1	
165	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака	1	
166	Способы складывания салфеток разными способами		
167-168	Упражнение в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами	2	
169	Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
170-171	Практическая работа. Приготовление завтрака с кашей	2	
172-173	Практическая работа. Приготовление завтрака с овощами	2	
174	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку»	1	
175-176	Итоговая контрольная работа	2	

177-204	Творческая проектная деятельность Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	28ч	
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей		
	Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов		
	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет		
	Защита проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»		
	6 класс 204 часа		
	Вводное занятие		
1	Содержание, задачи обучения. Внутренний распорядок. Санитарная одежда. Правила безопасной работы	1	
	Повторение изученного материала в 5 классе	1	
2	Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания		
3-4	Назначение, правила и санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей	2	
	Блюда из молока и кисломолочных продуктов		
5	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты	1	
6	Видеоэкскурсия на молокозавод	1	
7	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1	
8	Видеоэкскурсия «Профессия сыродел»	1	
9	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1	
10	Лабораторная работа. Определения качества молока и молочных продуктов	1	
11	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1	
12-13	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа	2	
14	Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1	
15-16	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью	2	
17	Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	

18-19	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши	2	
20	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству Подача готового блюда	1	
21-22	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши	2	
23	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству Подача готового блюда	1	
24-25	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога	2	
26	Видеоэкскурсия «Профессия мастер производства молочной продукции»	1	
27	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Подача готовых блюд	1	
28-29	Практическая работа. Инструктаж по ТБ. Приготовление овощного салата с кефиром	2	
30	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1	
31-32	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	2	
33	Видеоэкскурсия «Промышленное производство крупы»	1	
34	Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда	1	
35-36	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки	2	
37	Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни	1	
38-39	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	2	
40	Технология приготовления котлет, биточков из каши. Подача готовых блюд Требования к качеству готовых блюд	1	
41-42	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление биточков пшеничных	2	
43	Видеоэкскурсия «Кто придумал макароны? Производство макаронных изделий»	1	
44	Разнообразие видов и правила варки макаронных изделий в зависимости от вида и сорта. Уход за кухней, обработка столов с деревянным покрытием, скалок	1	
45	Технология приготовления отварных макаронных изделий с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
46-47	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление макарон с овощами	2	
48	Технология приготовления запеченных макаронных изделий. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
49-50	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки с макаронами	2	
51	Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В. Подготовка их к варке, время варки	1	

52	Технология приготовления тушеной фасоли с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
53-54	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фасоли с овощами	2	
55	Технология приготовления горохового пюре. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
56-57	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление горохового пюре	2	
58	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи	1	
59	Технология приготовления картофельного пюре. Определение готовности овощей. Подача готового блюда, требования к его качеству	1	
60-61	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление картофельного пюре. Уход за кухонным оборудованием	2	
62	Способы и правила жарения овощей. Доведение до вкуса и подача к столу	1	
63	Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность	1	
64	Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником). Моющие средства по уходу за посудой	1	
65-66	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной капусты	2	
67	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса, подача готового блюда. Технология приготовления тушеного картофеля с овощами	1	
68-69	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеного картофеля с овощами	2	
70	Значение в питании запеченных блюд из овощей. Технология приготовления запеканки из овощей. Оформление и подача блюда	1	
71-72	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из овощей	2	
73	Фаршированные овощи. Правила фарширования овощей. Правила подготовки овощей для фарширования	1	
74	Технология приготовления фаршированных помидоров. Доведение до вкуса и подача к столу	1	
75-76	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фаршированных помидоров	2	
77	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Блюда и гарниры»	1	
78-79	Самостоятельная работа: Приготовление гарнира из гречневой каши	2	
80	Холодные сладкие блюда Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты, фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, желированные блюда	1	
81	Технология приготовления салата из фруктов. Оформление блюда и подача к столу	1	
82-83	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата из фруктов	2	
84	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача	1	

85-86	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление компота из сухофруктов	2	
87	Особенности и технология приготовления морса, доведение до вкуса, подача	1	
88-89	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление морса	2	
90	Видеоэкскурсия «Профессия кондитер сахаристых изделий»	1	
91	Желе. Особенности приготовления, оформления и подачи. Виды желе. Вынимание желе из формы. Украшение желе кремом и фруктами	1	
92	Технология приготовления желе с ягодами, фруктами. Оформление и подача желе к столу	1	
93-94	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фруктового желе	2	
95	Видеоэкскурсия. Промышленное производство сахара и крахмала	1	
96	Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод	1	
97-98	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление киселя из ягод	2	
99	Технология приготовления, оформление и подача мусса на манной крупе. Доведение мусса до вкуса	1	
100-101	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление мусса на манной крупе	2	
102	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные сладкие блюда»	1	
103-104	Самостоятельная работа. Приготовление компота из ягод	2	
Рыба. Механическая обработка рыбы			
105	Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных веществ в результате хранения и кулинарной обработки рыбы	1	
106	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	1	
107	Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов	1	
108-109	Лабораторная работа. Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами	2	
110	Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы лабораторными методами»	1	
111	Экскурсия в рыбный цех школьной столовой	1	
112	Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
113	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Оттаивание мороженой рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы	1	
114	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
115	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	

116	Видеоэкскурсия «Промышленная переработка рыбной продукции»	1	
117-118	Практическая работа. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы	2	
119-120	Практическая работа. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой бесчешуйчатой рыбы	2	
121-122	Практическая работа. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	2	
123	Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству готового блюда. Подача готового блюда	1	
124-125	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Салат из сельди с луком и горошком	2	
126	Видеоэкскурсия «Профессия рыбак»	1	
127	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка рыбы»	1	
Мясо. Механическая обработка мяса			
128	Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса	1	
129	Экскурсия в мясной цех школьной столовой	1	
130	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса	1	
131	Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса органолептическими методами	1	
132	Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами»	1	
133	Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса	1	
134	Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	
135	Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование	1	
136	Видеоэкскурсия «Профессия мясник»	1	
137-138	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой)	2	
139	Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса	1	
140-141	Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование	2	
142-143	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса	2	
144	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса»	1	
145-146	Самостоятельная работа. Нарезка, отбивание, панирование мяса	2	

	Птица. Механическая обработка птицы		
147	Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление	1	
148	Видеоэкскурсия «Промышленное производство мяса птицы»	1	
149	Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса птицы	1	
150	Лабораторная работа. Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами	1	
151	Предварительная обработка свежемороженой птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы	1	
152-153	Практическая работа. Первичная обработка птицы	2	
154	Способы разрезания птицы на части. ТБ при работе с режущими инструментами	1	
155-156	Упражнения. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса птицы, отбивание, панирование	2	
157	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Механическая обработка птицы»	1	
158-159	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Первичная обработка птицы	2	
	Соусы к мясным блюдам		
160	Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Характеристика соусов. Пищевая ценность.	1	
161	Обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
162	Соус красный основной. Технология приготовления, подбор продуктов, обработка. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
163-164	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса красного основного	2	
165	Соус белый основной. Технология приготовления, подбор продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
166-167	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса белого основного	2	
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду		
168	Меню обеда. Определение калорийности блюд	1	
169	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда	1	
170	Видеоэкскурсия «Профессия официант»	1	
171	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
172-173	Практическая работа. Сервировка стола к обеду	2	
174	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Приготовление обеда Сервировка стола к обеду»	1	
175-176	Итоговая контрольная работа	2	

177-204	Творческая проектная деятельность Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников	28ч	
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей		
	Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов		
	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет		
	Защита проекта «Приготовление воскресного семейного обеда»		
	7 класс – 238 часов		
1	Вводное занятие План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1	
2	Повторение изученного материала в 6 классе Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ	1	
3-4	Механическая обработка мяса, рыбы и птицы. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	2	
5	Видеоэкскурсия «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания». Санитарные требования	1	
6	Тепловая обработка рыбы Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	1	
7	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	1	
8-9	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Треска отварная с морковью и лимоном. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	2	
10	Лабораторная работа. Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	
11	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	1	
12-13	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
14	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
15-16	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Рыба тушеная с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	

17	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
18-19	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Рыба жареная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
20	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
21-22	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Запеченная рыба с яйцом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
23	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1	
24-25	Самостоятельная работа: Приготовление бесчешуйчатой жареной рыбы	2	
Тепловая обработка мяса			
26	Определение качества термической обработки мясных блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса	1	
27	Технология приготовления отварного мяса из говядины, свинины. Приготовление салата с отварной говядиной	1	
28-29	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата с отварной говядиной	2	
30	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	1	
31	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	1	
32-33	Практическая работа. Жарение порционных блюд из говядины	2	
34	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
35-36	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеной говядины с черносливом	2	
37	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
38-39	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Жаркое из свинины с картофелем	2	
40	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка мяса»	1	
41-42	Самостоятельная работа. Приготовление поджарки из свинины	2	
Тепловая обработка птицы			
43	Определение качества термической обработки блюд из птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы	1	
44	Технология приготовления отварного мяса птицы с овощами. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
45-46	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Отварное мясо птицы с овощами	2	
47	Технология приготовления жареного мяса птицы в сухарях. Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	

48-49	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях	2	
50	Технология приготовления тушеного мяса птицы с капустой. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
51-52	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с капустой	2	
53	Технология приготовления запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
54-55	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеченного мяса птицы в кулинарном рукаве	2	
56	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Тепловая обработка птицы»	1	
57-58	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с картофелем.	2	
	Первые блюда	1	
59	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	1	
60	Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	1	
61	Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов	1	
62-63	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Варка мясного бульона. Осветление бульона	2	
64-65	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Варка рыбного бульона. Осветление бульона	2	
66	Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные, Донские)	1	
67	Технология приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи	1	
68-69	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление щей из свежей капусты. Доведение до вкуса щей. Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями)	2	
70-71	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление щей зеленых. Доведение до вкуса щей. Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями)	2	
72	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи	1	
73	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие. Правила доведения до вкуса. Оформление готового супа и подача к столу. Оценка готового блюда	1	
74-75	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление борща украинского	2	
76-77	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление борща флотского	2	
78	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)	1	
79	Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд	1	

80-81	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача рассольника домашнего	2	
82-83	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача рассольника московского	2	
84	Работа со сборником рецептов, расчет нормы продуктов	1	
85	Характеристика солянок. Особенности приготовления бульонов для солянок	1	
86	Виды солянок, особенности их приготовления	1	
87	Технология приготовления солянки домашней	1	
88-89	Упражнение. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мясных продуктов ломтиками	2	
90-91	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление солянки домашней. Доведение до вкуса и подача солянки	2	
92	Правила приготовления солянки рыбной, правила подготовки рыбы, доведения до вкуса. Подача готового блюда	1	
93-94	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление солянки рыбной. Доведение до вкуса и подача солянки	2	
95	Технология приготовления супа –пюре. Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Значение супа-пюре в детском и диетическом питании	1	
96	Видеозапись «Профессия диетолог»	1	
97	Технология приготовления овощного супа-пюре из капусты. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
98-99	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление овощного супа-пюре из капусты	2	
100-101	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление картофельного супа-пюре	2	
102	Технология приготовления прозрачных супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
103-104	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с клецками	2	
105	Технология приготовления сладких супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
106-107	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление сладкого молочного супа с макаронами	2	
108	Технология приготовления холодных супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
109-110	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа окрошки из овощей	2	
111	Технология приготовления супа-лапши на мясном бульоне. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
112-113	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление теста на лапшу. Нарезка лапши для супа-лапши. Подсушивание	2	

114-115	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа-лапши на мясном бульоне. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	2	
116-117	Технология приготовления супов с крупами, бобовыми. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	2	
118-119	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с рисом	2	
120-121	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с горохом	2	
122-123	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с пшеном	2	
124	Видеоэкскурсия на предприятие общественного питания	1	
125	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Первые блюда»	1	
126-127	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с гречкой	2	
128	Пряности, приправы и специи Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в кулинарии	1	
129	Видеоэкскурсия «Как получают ванилин?»	1	
130	Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия	1	
131	Норма закладки. Условия хранения. Лечебные свойства пряностей	1	
132	Видеоэкскурсия «Как производят специи?» «Музей пряностей»	1	
133-134	Практическая работа. Составление буклета «Секреты использования пряностей, приправ и специй»	2	
135	Технология приготовления отбивных из куриного филе с разными пряными смесями. Подача готового блюда	1	
136-137	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление отбивных из куриного филе с разными пряными смесями. Дегустация готового куриного филе. Обсуждение вкуса	2	
138	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Пряности, приправы и специи»	1	
139	Соусы Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
140-141	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса молочного	2	
142	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
143-144	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса польского	2	
145	Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование. Зеленое и селечное масла	1	
146-147	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление зеленого масла из зелени петрушки и укропа	2	

148	Приготовление заправок, маринада овощного. Технология приготовления, производные	1	
149-150	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Заправка салатная	2	
151	Сладкие соусы. Технология приготовления, подбор продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
152-153	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Соус яблочный	2	
154	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Соусы»	1	
155	Холодные блюда и закуски Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом. Рыба в маринаде. Рыбное ассорти. Санитарные требования, уход за оборудованием	1	
156	Технология приготовления рыбы в маринаде. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
157-158	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача рыбы в маринаде	2	
159	Технология приготовления рыбы заливной. Разведение желатина. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
160-161	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы	2	
162	Технология приготовления заливного из мяса. Разведение желатина. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
163-164	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление, оформление и подача заливного из мяса	2	
165	Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием	1	
166-167	Практическая работа. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом	2	
168	Технология приготовления фаршированных яиц. Подготовка яиц для этого блюда. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
169-170	Практическая работа. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами	2	
171	Маринованные овощи. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада	1	
172	Технология приготовления свеклы маринованной. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
173-174	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление свеклы маринованной	2	
175	Фаршированные овощи (кабачки, баклажаны, перец). Технология приготовления фаршированных овощей. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
176-177	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление кабачков фаршированных овощами		
178	Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
179-180	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление икры овощной		
181	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные блюда и закуски»		

182-183	Самостоятельная работа. Фаршированные яйца с сыром		
184	Холодные напитки Холодные напитки, их виды и характеристика. Особенности приготовления. Правила ухода за стеклянной и фарфоровой посудой	1	
185	Видеоэкскурсия «Профессия бармендер»	1	
186	Молочные коктейли, их характеристика	1	
187-188	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление молочного коктейля. Оформление блюда	2	
189	Фруктово-ягодные напитки, их характеристика	1	
190-191	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление цитрусового напитка	2	
192	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные напитки»	1	
193	Горячие сладкие блюда Гренки с фруктами. Особенности, правила приготовления, оформления и подачи блюда	1	
194-195	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гренков с фруктами	2	
196	Запеканка рисовая с изюмом. Особенности, правила приготовления, оформления и подачи блюда	1	
197-198	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки рисовой с изюмом	2	
199	Блюда из яблок. Яблоки печеные. Яблоки с рисом, творогом. Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи	1	
200-201	Практическая работа. Приготовление и подача печеных яблок с медом	2	
202	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные и горячие сладкие блюда»	1	
203	Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину Меню ужина. Определение калорийности блюд	1	
204	Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина	1	
205	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
206-207	Практическая работа. Сервировка стола к ужину. Отработка навыков. Ролевая игра «Хозяйка и гости»	2	
208	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину»	1	
209-210	Итоговая контрольная работа	2	
211-238	Творческая проектная деятельность Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников	28ч	
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов		

	идей и выбор наилучшей		
	Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов		
	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет		
	Защита проекта «Приготовление семейного ужина»		
	8 класс – 272 часа		
1	Вводное занятие. Повторение План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1	
2	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	1	
3	Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
4	Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов	1	
5	Видеоэкскурсия «Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах»	1	
6	Принцип действия и строение электромясорубки. Механическая мясорубка. Уход за мясорубкой. ТБ при работе с бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места	1	
7	Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления котлетной массы	1	
8	Правила формовки изделий из рубленой и котлетной массы, их разнообразие. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов	1	
9	Экскурсия в школьную столовую «Промышленная электромясорубка». ТБ при работе с электрооборудованием	1	
10	Технология приготовления мясных тефтелей. Приготовление мясного на ручной мясорубке. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы	1	
11-12	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тефтелей	2	
13	Технология приготовления мясных фрикаделек. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении котлетной массы	1	
14-15	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фрикаделек	2	
16	Разделка рыбы на звенья, на кругляши. Разделка рыбы на филе. Безопасность труда и организация рабочего места	1	
17	Технология приготовления блюд из рыбного филе. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд	1	
18-19	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбного филе во фритюре	2	
20	Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий (котлет, биточков).	1	

	Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд		
21-22	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбных биточков	2	
23	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Безопасность труда и организация рабочего места	1	
24-25	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление куриных котлет	2	
26	Виды мяса диких животных, используемых в питании. Особенности первичной обработки мяса диких животных и птиц	1	
27	Субпродукты Пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов (ног, ушей, голов, легких, почек, печени, сердца и т.д.). Сроки и условия хранения субпродуктов	1	
28	Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
29-30	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной свиной печени	2	
31	Технология приготовления паштета из говяжьей печени. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
32-33	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление, оформление и подача паштета из говяжьей печени	2	
34	Морепродукты Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста. Их пищевая ценность	1	
35	Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов	1	
36	Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
37-38	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата с морской капустой	2	
39	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы»	1	
40-41	Самостоятельная работа. Приготовление куриного фарша	2	
42	Изделия из теста Ассортимент хлебо-булочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Разрыхлители. Качество муки и дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста	1	
433	Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая помощь при травме	1	
44	Видеозапись «Профессия пекарь», «Хлебопекарная промышленность»	1	
45	Лабораторная работа «Отличительные признаки и свойства продуктов, используемых для приготовления теста» (соль, сахар, сода, крахмал, мука)	2	
46	Виды блюд из <u>жидкого теста</u> : блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов	1	

47-48	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление блинов с медом. Подача блюда к столу	2	
49	Лабораторная работа. Определение качества мёда органолептическими методами	1	
50	Продукты для приготовления жидкого теста на оладьи. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки оладьей. Подача их к столу	1	
51-52	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление оладьей с яблоками	2	
53	Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания крутого теста	1	
54	Технология приготовления вареников с картофелем. Оборудование, посуда и инвентарь для работы	1	
55-56-57	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление вареников с картофелем	3	
58	Видеоэкскурсия «Промышленное изготовление пельменей, вареников»	1	
59	Технология приготовления мясных пельменей. Оборудование, посуда и инвентарь для работы	1	
60-61-62	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление мясных пельменей	3	
63	Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления дрожжевого теста	1	
64	Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки изделий из дрожжевого теста	1	
65	Экскурсия в кондитерский учебный цех АПК №15 г. Амурска	1	
66	Технология приготовления дрожжевого теста для выпечки пончиков Оборудование, посуда и инвентарь	1	
67-68-69	Практическая работа Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места Приготовление дрожжевого теста и выпечка пончиков	3	
70	Технология приготовления дрожжевого теста для пирогов. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь	1	
71-72-73	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление сладкого пирога из дрожжевого теста.	3	
74	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Изделия из теста»	1	
75-76	Самостоятельная работа: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление оладьей на кефире	2	
77	Кондитерские изделия Видеоэкскурсия «Кондитерская фабрика». Кондитерские изделия, виды изделий, их значение в питании человека	1	
78	Использование кремов при изготовлении кондитерских изделий. Виды кремов (заварной, сливочный, белковый). Пищевые красители	1	

79	Правила приготовления пропиток, помадок и глазурей, их использование в изготовлении изделий из теста	1	
80	Видеоэкскурсия «Как делают шоколад? Как делают корицу?»	1	
81	Правила приготовления некоторых видов кремов. Пряности. Виды украшений из кремов	1	
82	Оборудование и инструменты, необходимые для украшения тортов. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок	1	
83	Видеоэкскурсия «Принтер для тортов», «Необычные украшения для тортов»	1	
84	Песочное тесто. Технология приготовления пирожных из песочного теста. Подготовка продуктов. Замес теста. Раскатывание теста. Формовка	1	
85-86	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Выпечка песочных коржей для пирожных, нарезка	2	
87	Технология приготовления сливочного крема. Работа с кондитерским мешком, шприцем	1	
88-89	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление сливочного крема. Украшение песочных пирожных	2	
90	Бисквитное тесто. Продукты, входящие в состав бисквитного теста и изделия из него. Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него	1	
91	Вбивание яиц. Взбивание яиц с сахаром при помощи миксера. Введение муки во взбитую массу. Вынимание бисквита из формы. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления бисквитного теста	1	
92-93	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление бисквитного теста. Выпечка бисквита	2	
94	Технология приготовления белкового крема. Работа с кондитерским мешком, шприцем	1	
95-96	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление белкового крема. Украшение бисквитных пирожных	2	
97	Видеоэкскурсия «Профессия шоколатье»	1	
98	Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Оборудование, инвентарь для приготовления теста, уход за ним. Правила подачи блюда	1	
99	Технология приготовления заварного крема. Работа с кондитерским мешком, шприцем	1	
100-101	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление вафельного теста и выпечка изделий. Украшение вафель заварным кремом	2	
102	Тесто для пирогов, коврижек, кексов. Технология приготовления коврижки медовой с сахарной пудрой	1	
103-104	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление медовой коврижки. Украшение сахарной пудрой	2	
105	Технология приготовления пирога манника с джемом. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления	1	
106-107	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление пирога манника с джемом	2	

108	Технология приготовления пирога шарлотки с яблоками. Инструменты, инвентарь, оборудование для приготовления	1	
109-110	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление пирога шарлотки с яблоками	2	
111	Технология приготовления шоколадных кексов. Оборудование, инвентарь для приготовления теста, уход за ним. Правила подачи блюда	1	
112-113	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление шоколадных кексов	2	
114	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Кондитерские изделия»	1	
115-116	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление печенья из песочного теста	2	
117	Консервирование овощей, фруктов и ягод Значение консервации в кулинарии. Обязательное соблюдение санитарно-гигиенических условий при консервации. Длительность хранения консервов	1	
118	Способы консервирования продуктов. Нарезка фруктов и овощей для консервации	1	
119	Подготовка тары для консервов. Моющие и дезинфицирующие средства	1	
120-121	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подготовка банок и крышек к консервации	2	
122	Маринады из овощей и фруктов. Время пастеризации овощей и фруктов	1	
123	Технология приготовления консервированного компота из яблок	1	
124-125	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление консервированного компота из яблок	2	
126	Видеоэкскурсия «Промышленное производство джемов, варенья, компотов»	1	
127	Технология варки варенья из ягод, фруктов	1	
128-129	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление варенья из ягод и фруктов	2	
130	Технология приготовления солений из овощей. Значение питательных веществ	1	
131-132	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление малосоленых огурцов	2	
133	Проверочная работа (тестирование) по разделу: Консервирование овощей, фруктов и ягод	1	
134	Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Определение калорийности блюд	1	
135-136	Практическая работа. Разработка меню сладкого стола. Различные варианты	2	
137	Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление стола	1	
138	Практическая работа. Сервировка сладкого стола. Отработка навыков сервировки, различные варианты, сервировка для сладкого фуршета	1	
139	Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами	1	

140	Видеоэкскурсия «Профессия кондитер»	1	
141	Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Освещение и музыкальное оформление. Время и продолжительность визита	1	
142	Правила приглашения гостей. Виды пригласительных билетов Поздравительные открытки	1	
143-144	Практическая работа. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК	2	
145	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет»	1	
146	Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Требования к качеству готовой продукции	1	
147	Видеоэкскурсия «Профессия лаборант пищевой промышленности»	1	
148	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов	1	
149	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из рыбы и рыбных полуфабрикатов	1	
150	Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей	1	
151	Санитарные требования к механической кулинарной обработке сыпучих продуктов	1	
152	Санитарные требования к механической кулинарной обработке молока и молочных продуктов	1	
153	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки	1	
154	Практическая работа. Санитарные требования к пищевым добавкам. Их влияние на здоровье человека. Содержание пищевых добавок в различных продуктах. Чтение надписей на упаковках	1	
155	Санитарно-гигиенические требования к спецодежде, личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места	1	
156	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов»	1	
157	Повторение изученного материала. Холодные блюда и закуски Значение холодных блюд в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Условия и сроки хранения. ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок	1	
158	Бутерброды. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов	1	
159	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом	1	
160	Технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных Подготовка мясных, рыбных, гастрономических продуктов, способы нарезки продуктов и хлеба, оформление и отпуск бутербродов	1	
161-162	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление бутербродов: открытых, закрытых,	2	

	закусочных; оформление и подача бутербродов		
163	Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов	1	
164	Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей: подготовка овощей, их нарезка, заправка, порционирование, оформление, отпуск. Рецепты приготовления	1	
165-166	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты	2	
167	Технология приготовления холодных рыбных закусок. Виды закусок. Рыба под майонезом. Рыба заливная. Рыба в маринаде. Санитарные требования, уход за оборудованием	1	
168	Видеоэкскурсия «Крупнейший плавучий рыбозавод «Всеволод Сибирцев»»	1	
169-170	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбы под майонезом	2	
171	Значение холодных мясных закусок. Особенности приготовления мясных холодных закусок. Виды закусок. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных мясных блюд	1	
172	Технология приготовления мясных закусок. Заливное из мяса. Паштет из печени. Правила оформления и подачи. Сроки хранения и температурный режим	1	
173-174	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление паштета из печени. Правила оформления и подачи блюда	2	
175-	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Холодные блюда и закуски»	1	
176-177	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление мясного салата с овощами, оформление, подача блюда	2	
178	Повторение изученного материала. Блюда из яиц и творога Видеоэкскурсия «Промышленная переработка яиц»	1	
179	Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Правила варки яиц. Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию	1	
180	Жареные яйца, их пищевая ценность. Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы. Правила оформления и подачи блюд из яиц	1	
181	Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных). Правила приготовления фаршей для омлетов	1	
182-183	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача омлета фаршированного. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из яиц	2	
184	Видеоэкскурсия «Творожная промышленность Ассортимент изделий»	1	
185	Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд из творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Правила приготовления и	1	

	подачи творожной массы		
186	Технология приготовления, подача запеканки из творога. Протираание творога через сито для приготовления творожной массы. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из творога	1	
187-188	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача запеканки из творога	2	
189	Правила приготовления и подачи сырников. Формовка сырников. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из творога	1	
190-191	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление и подача сырников	2	
192	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Блюда из яиц и творога»		
193-194	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление вареных яиц	2	
	Повторение изученного материала. Приготовление первых блюд		
195	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	1	
196	Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов	1	
197	Характеристика супов, виды супов		
198	Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов	1	
199	Технология приготовления рыбного супа. Рецепты блюд. Правила оформления и подачи первых блюд	1	
200-201	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбного супа с сайрой	2	
202	Технология приготовления супа с фрикадельками. Правила оформления и подачи первых блюд	1	
203-204	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с фрикадельками	2	
205	Технология приготовления супа харчо. Правила оформления и подачи первых блюд	1	
206-207	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа харчо	2	
208	Проверочная работа по разделу «Первые блюда»	1	
209-210	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с крупой	2	
	Повторение изученного материала. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы		
211	Пищевая ценность блюд из рыбы. Правила приготовления рыбы отварной и припущенной. Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы. Определение качества рыбы	1	
212	Гарниры к рыбе. Оформление и подача рыбы отварной и припущенной. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления вторых блюд из рыбы	1	

213-214	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Отварная рыба с рисом и овощами	2	
215	Правила приготовления жареной и тушеной рыбы. Жарение рыбы основным способом. Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре. Правила тушения рыбы. Рецепты блюд	1	
216-217	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной рыбы	2	
218	Правила приготовления запеченной и фаршированной рыбы. Подготовка рыбы для запекания. Виды блюд из запеченной рыбы и значение в питании	1	
219	Рыба фаршированная запеченная. Правила оформления и подачи рыбных фаршированных блюд	1	
220-221	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Запеченная рыба с луком и картофелем	2	
222	Блюда из рыбной котлетной массы. Правила приготовления котлетной массы из рыбы, формовка, панирование, жарение и подача блюд из котлетной массы (котлет, биточков)	1	
223-224	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбного фарша	2	
225-226	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбных котлет	2	
227	Виды мяса и мясных продуктов (говядина, свинина, мясо птиц). Значение мясных блюд в питании человека. Разнообразие блюд из мяса, особенности приготовления, оформления, подачи. Оборудование для приготовления блюд из мяса	1	
228	Правила варки мяса. Пищевая ценность блюд из отварного мяса. Оформление и подача блюд из отварного мяса. Подбор соусов к мясным блюдам	1	
229-230	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Варка мяса, доведение до вкуса, оформление, подача	2	
231	Правила жарения мяса, правила нарезки мяса для приготовления порционных и мелкокусковых мясных блюд из говядины, свинины	1	
232-233	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Поджарка из говядины. Оформление и подача блюд	2	
234	Запеченные блюда из мяса. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса. Запекание мяса с овощами	1	
235	Блюда из рубленого мяса. Приготовление рубленой массы. Приготовление (формовка), жарение и подача котлет, биточков. Правила приготовления тефтелей, фрикаделек, правила подачи	1	
236-237	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление биточков из рубленой массы	2	
238	Блюда из птицы. Характеристика блюд из птицы. Отварные и припущенные блюда из птицы, котлеты натуральные из птицы. Личная гигиена повара	1	
239-240	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Снятие филе птицы. Приготовление котлеты натуральной из птицы, доведение до вкуса, подача	2	
241	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы»	1	
242-243	Итоговая контрольная работа	2	

244-272	Творческая проектная деятельность Цель и задачи проектной деятельности в 8 классе. Составные части годового творческого проекта восьмиклассников	28ч	
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей		
	Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов		
	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Практическая работа. Дегустация Анализ того, что получилось, а что нет		
	Защита проекта «Приготовление сладкого фуршета»		
	9 класс- 272 часа		
1	Вводное занятие План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1	
2-3	Повторение Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Продукты, входящие в тесто. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста	2	
4-5	Изделия из бисквитного и песочного теста. Продукты, входящие в тесто. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста	2	
6-7	Кухня разных народов мира Особенности приготовления блюд национальной кухни: русской, украинской, белорусской, узбекской, молдавской	2	
8-9	Русская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни	2	
10	Холодные блюда и горячие закуски русской кухни. Технология приготовления блюд, правила подачи, требования к качеству	1	
11-12	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Картофельный салат	2	
13	Приготовление первых блюд русской кухни. Технология приготовления русского супа - похлебки с фасолью	1	
14-15	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление русского супа - похлебки с фасолью	2	
16	Вторые блюда русской кухни. Характеристика и технология приготовления вторых блюд русской кухни	1	
17	Технология приготовления картофеля по-домашнему. Правила оформления и подачи блюда	1	
18-19	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление картофеля по-домашнему	2	
20	Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий русской кухни. Ассортимент блюд из теста в русской кухне	1	

21	Технология приготовления блюд из теста в русской кухне. Пирог с яблоками	1	
22-23	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Пирог с яблоками	2	
24	Приготовление сладких десертов русской кухни. Запечённое яблоко с корицей	1	
25-26	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Запечённое яблоко с корицей	2	
27	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Русская кухня»	1	
Молдавская кухня			
28	Основные особенности молдавской кухни. Ассортимент и характеристика блюд молдавской кухни. Продукты, используемые в молдавской кухне. Фирменные блюда молдавской кухни	1	
29	Холодные блюда и закуски молдавской кухни, основные продукты, подача блюд. Технология приготовления салата по-Кишиневски	1	
30-31	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата по-Кишиневски	2	
32	Особенности приготовления первых блюд молдавской кухни. Разнообразие блюд. Куриный суп «Чорба»	1	
33-34	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Куриный суп «Чорба»	2	
35	Вторые блюда молдавской кухни и их особенности и технология приготовления. Тефтели по-молдавски	1	
36-37	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Тефтели по-молдавски с горошком	2	
38	Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий молдавской кухни. Пирог (пацинда) с зеленью и яйцом	1	
39-40	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Пирог (пацинда) с зеленью и яйцом	2	
41	Приготовление сладкого молдавского десерта. Песочное печенье «Гогошь»	1	
42-43	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Песочное печенье «Гогошь»	2	
44	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Молдавская кухня»	1	
Украинская кухня			
45-46	Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни. Фирменные блюда украинской кухни	2	
47	Холодные блюда и горячие закуски украинской кухни. Технология приготовления салата «Подлипки»	1	
48-49	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата «Подлипки»	2	
50	Приготовление первых блюд украинской кухни. Технология приготовления супа капустняк с фасолью	1	
51-52	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Суп капустняк с фасолью	2	
53	Вторые блюда украинской кухни основные особенности. Ассортимент и характеристика вторых блюд украинской кухни. Технологический процесс	1	

	приготовления вторых блюд украинской кухни		
54	Технология приготовления гречанок с печенью	1	
55-56	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Гречаники с печенью	2	
57	Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий украинской кухни. Вергуны с сахарной пудрой	1	
58-59	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Вергуны с сахарной пудрой	2	
60	Приготовление сладких десертов национальных кухонь. Узвар из сухофруктов и ягод	1	
61-62	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Узвар из сухофруктов и ягод	2	
63	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Украинская кухня»		
Белорусская кухня			
64-65	Основные особенности белорусской кухни. Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Фирменные блюда белорусской кухни	2	
66	Холодные блюда и закуски белорусской кухни, основные продукты, подача блюд. Технология приготовления салата «Минский»	1	
67-68	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата «Минский»	2	
69	Особенности приготовления первых блюд белорусской кухни. Разнообразие блюд. Солянка по-белорусски	1	
70-71	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Солянка по-белорусски	2	
72	Вторые блюда белорусской кухни и их особенности. Технология приготовления зраз картофельных с луком	1	
73-74	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зразы картофельные с луком	2	
75	Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий белорусской кухни. Технология приготовления румяных dranikov с картофелем	1	
76-77	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Румяные draniki с картофелем	2	
78	Приготовление сладких десертов национальных кухонь. Кулага белорусская из ягод	1	
79-80	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Кулага белорусская из ягод	2	
81	Проверочная работа по разделу «Белорусская кухня»	1	
Кухня коренных народов Дальнего Востока			
82	Национальная кухня коренных народов Дальнего Востока. Ассортимент блюд. Особенности приготовления блюд, используемые продукты	1	
83	Холодные и горячие блюда национальной кухни народов Хабаровского края. Технология приготовления блюд, правила подачи, требования к качеству	1	
84	Технология приготовления дальневосточного салата с рыбой	1	

85-86	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление дальневосточного салата с рыбой	2	
87	Технология приготовления рыбного паштета «Таксы»	1	
88-89	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбного паштета «Таксы»	2	
90	Технология приготовления рыбных пельменей «Бянси»	1	
91-92-93	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление рыбных пельменей «Бянси»	3	
94	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Кухня коренных народов Дальнего Востока»	1	
95-96	Самостоятельная работа по разделу «Блюда национальных кухонь». Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление драников с капустой	2	
97	Основы диетического питания Понятие диетическое питание. Особенности приготовления диетических блюд	1	
98-99	Практическая работа. Составление сборника рецептов приготовления диетических блюд	2	
100	Видеоэкскурсия «Профессия диетолог»	1	
101	Технология приготовления салатов. Диетический салат «Торнадо». Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
102-103	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление диетического салата «Торнадо»	2	
104	Технология приготовления первых диетических блюд. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
105-106	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление первых блюд Суп-пюре из овощей	2	
107	Приготовление вторых блюд. Диетический плов. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
108-109	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление диетического плова	2	
110	Технология приготовления сладких блюд и напитков. Кисель из ягод. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
111-112	Практическая работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Кисель из ягод	2	
113	Полноценное питание детей ясельного возраста. Режим питания. Составление меню на день, на неделю для ребенка ясельного возраста	1	
114-115	Практическая работа. Составление сборника рецептов приготовления блюд для детей ясельного возраста	2	
116	Технология приготовления жидкой молочной манной каши. Инвентарь, оборудование для приготовления каши	1	
117-118	Практическая работа. Приготовление жидкой молочной манной каши. Оформление готовых блюд и подача их к столу	2	
119	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Основы диетического питания»	1	
120-121	Самостоятельная работа. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление диетического салата со	2	

	свеклой		
	Основы трудового законодательства		
122	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу. Испытательный срок. Анкета	1	
123	Практическая работа. Составление заявлений о приеме на работу	1	
124	Трудовая книжка, трудовой стаж	1	
125	Трудовой договор. Заключение трудового договора	1	
126	Изменение и прекращение трудового договора	1	
127	Практическая работа. Составление заявления об увольнении	1	
128	Рабочее время и время отдыха. Виды отпусков. Порядок оформления отпуска	1	
129	Практическая работа. Составление заявления об отпуске	1	
130	Экскурсия в отдел кадров учреждения	1	
131	Трудовой распорядок. Дисциплина труда. Охрана труда	1	
132	Особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних. Решение трудовых споров. Заработная плата	1	
133-134	Практическая работа. Составление словаря понятий по теме трудовое законодательство. Заполнение анкет	2	
135	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Основы трудового законодательства»	1	
	Подготовка к экзамену.		
	Повторение изученного материала.		
	Механическая обработка овощей		
136-148	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и приспособлений. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем	13	
149-165	Практические работы. Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов свеклы и моркови. Обработка картофеля, капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка сладкого перца, баклажанов, кабачков. Нарезка овощей простыми и сложными формами. Упражнения в шинкование капусты разными способами, нарезка лука разными способами	17	
166	Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Первичная обработка и нарезка овощей»	1	
167-168	Самостоятельная работа. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Очистка, нарезка картофеля, капусты, моркови, лука	2	
	Повторение изученного материала.		
	Механическая обработка рыбы		

169-181	Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд	13	
182-192	Практические работы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Салат из соленой рыбы. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	11	
193	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Первичная обработка рыбы»	1	
194-213	Повторение изученного материала. Механическая обработка мяса Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании, их пищевая ценность. Виды мяса, субпродуктов, птицы. Признаки и методы определения доброкачественности мяса, субпродуктов, птицы. Санитарные требования к условиям и срокам хранения мясной продукции, мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатам. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса. Механическая обработка мяса и субпродуктов. Схема и правила разделки туши говядины, свинины. Кулинарные части говядины, свинины, их использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Правила приготовления мясных полуфабрикатов. Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка. Мясорубка. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании. Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса, субпродуктов, полуфабрикатов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием	20	
214-228	Практические работы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованием мясного цеха. Нарезка мяса, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление маринада и маринование мяса. Первичная обработка птицы. Нарезка мяса птицы, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление куриного фарша, формовка куриных котлет	15	
229	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Механическая обработка мяса и птицы»	1	
230-236	Повторение изученного материала. Сервировка стола Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов. Предметы	7	

	сервировки. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака, обеда, ужина, праздничного стола. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Способы складывания салфеток. Разнообразие блюд. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к празднику. Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами. Правила приглашения гостей. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Видеоэкскурсия. Особенности сервировки праздничного стола (свадьба, юбилей)		
237-240	Практическая работа. Разработка меню завтрака. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Разработка меню сладкого стола. Разнообразие меню. Различные варианты праздничного меню	4	
241	Проверочная работа (тестирование) по разделу «Повторение изученного материала»	1	
242-243	Итоговая контрольная работа	2	
244-272	Творческая проектная деятельность Цель и задачи проектной деятельности в 9 классе. Составные части годового творческого проекта девятиклассников	28ч	
	Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор идеи проекта, обоснование возникшей проблемы, формулирование требований к проектируемому продукту. Разработка нескольких вариантов идей и выбор наилучшей		
	Технологический этап: разработка схемы и технологии воплощения идеи, подбор продуктов, материалов и инструментов, организация рабочего места, воплощение идеи с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на покупку продуктов		
	Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль воплощенной идеи. Практическая работа. Дегустация. Анализ того, что получилось, а что нет		
	Защита проекта «Национальная кухня народов мира»		