МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
казенное образовательное учреждение Республики Калмыкия
«Лаганская коррекционная школа-интернат»

«Согласовано»
Зам.директора по УВР
_____С. А. Очкаева

«Утверждено»
Приказом № 77 от 27.08. 2024 года
Директор КОУРК «ЛКШИ»
_____А.А.Харкебенов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебному предмету
«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
10-11 классы

2024-2025 учебный год

«Рассмотрено»
на методическом объединении
Протокол № 1 от 23. 08. 2024 года
_____А. В. Каримова,
руководитель МО

Составитель:
Кукуева Гиляна Сергеевна,
учитель

г. Лагань, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело», предметная область «Технологии» для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 10 по 11 класс на основе следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федерального проекта «Современная школа» в рамках национального проекта «Образование» на 2020-2024.;
- АООП вариант II (9-11 классы), утвержденная приказом директора от 26. 08. 2024г. № 76;
- Устава ОУ;
- Учебного плана ОУ, утвержденного приказом директора от 27.08. 2024г. № 78;

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;

Рабочая программа по учебному предмету «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.

Учебная область «Технологии» входит в обязательную часть образовательного процесса, в годовом учебном плане образовательного учреждения для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). На ее обучение отводится 374 часа в 10 классе и 363 часа в 11 классе.

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 среднего профессионального образования по специальности «повар» в г. Элиста и в г. Лагань. 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 10-11 классов.

Программа по учебному предмету «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 рабочей 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 привитьсоответствующие трудовые навыки;
- развить общетрудовые умения: ориентировку в производственном задании, планирование последовательности действий, выполнение контроля за ходомработы;
- сформировать основные представления и навыки рационального питания издорового 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 (экономического практикума, делового и творческого письма, чтения, ИКРК, домоводства), 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 иреабилитации.

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 до 12 человек. Занятия по профильному труду (предмет «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) иролевые игры (на этапе закрепления).
- Экскурсии (видеоэкскурсии): дети знакомятся с различными смежными профессиями, электрооборудованием, механическим оборудованием, организацией промышленного производства, изучают работу предприятийобщественного питания.
- Метод проектов.

Для определения качества освоения содержания данной образовательнойпрограммы используются следующие виды контроля:

- предварительный,
- промежуточный,
- итоговый.

Форма проведения контроля:

- Выполнение проверочных работ (тестирование) по изучению теоретического материала разделов образовательной программы;
- Выполнение самостоятельных работ с целью проверки усвоенных практических умений по окончанию 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» (предмет «Поварское дело».

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Являются:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, онасущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся иразвивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социальноговзаимодействия;
- осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за своюРодину;
- воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре другихнародов;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социальнозначимых мотивов учебной деятельности;
- сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разныхсоциальных 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.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Минимальный уровень:

- знание и соблюдение санитарно- гигиенических навыков в процессе приготовленияпищи;
- знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
- представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ееосновных частей;
- представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовойпродукции;
- представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
- знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
- пониманиезначения отдельных видов продуктов питания для здорового образажизни 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 помощьюучителя);
- отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемойв 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.);
- пониманиезначения и ценности труда; пониманиекрасоты труда и егорезультатов;
- понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающеговнутреннюю дисциплину;
- выражение отношения к результатам собственной и чужой творческойдеятельности («нравится» / «не нравится»);
- организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
- осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданийпорядка и аккуратности;
- выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование наних;

- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей,высказывание своих предложений и пожеланий;
- проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей ирезультатам их работы;
- выполнение общественных поручений по уборке кабинета кулинарии после уроковпрофильного 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 машиннойобработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий икорректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в областитрудовой деятельности;

БАЗОВЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ ПРИ ОСВОЕНИИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБ УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

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 общеполезную 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

социальноговзаимодействия (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 длярешения коммуникативных и познавательных задач.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы «Поварское дело» предполагает наличие учебного кабинета, сучебной 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 блэндер, миксер и т.д.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточномколичестве;
- 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.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
10 класс (374 ч)

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	История кулинарии	4
3	Физиология питания	8
4	Санитария и гигиена	10
5	Бытовые электроприборы	10
6	Первичная обработка овощей	20
7	Нарезка овощей	15
8	Приготовление блюд из свежих и отварных овощей	30
9	Бутерброды и горячие напитки	23
10	Блюда из яиц	9
11	Блюда из круп, макаронных изделий	10
12	Приготовление завтрака	10
13	Блюда из молока и кисло-молочных продуктов	25
14	Гарниры	45
15	Холодные сладкие блюда	24
16	Рыба. Механическая обработка рыбы	18
17	Мясо. Механическая обработка мяса	18
18	Птица. Механическая обработка птицы	12
19	Соусы к мясным блюдам	8
20	Приготовление обеда	50
21	Первые блюда	13
22	Пряности, приправа, специи	1
23	Соусы	1
24	Холодные блюда, закуски	1
25	Морепродукты	1
26	Изделия из теста	3
27	Кухня народов мира	1
28	Полуфабрикаты	1
29	Праздничный стол. Сервировка	1
30	Итоговое тестирование по разделам	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

10 класс- 374часа

№ п/п	Программная тема	Всего часов	Дата проведения
1	**Вводное занятие** 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	
2	**История появления кулинарии** Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Задачиобучения и план работы на год	1	
3	**Видеоэкскурсия** «История возникновения профессии повар».	1	
4	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания. Основные помещения предприятий общественного питания. Организацияработчих мест	1	
5	**Экскурсия** в школьную столовую «Основные помещения школьнойстоловой»	1	
6	**Физиология питания.** Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и еехимический состав. Белки, жиры, углеводы	1	
7	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ	1	
8	**Практическая работа.** Составление меню из малокалорийных продуктов.Варианты меню	1	
9	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов вжизнедеятельности человека	1	
10	**Практическая работа.** Составление меню, отвечающего здоровому образужизни	1	
11	**Практическая работа.** Рецепты блюд, соответствующих принципамрационального питания. Составление сборника рецептов	1	
12	**Санитария и гигиена.** Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	1	
13	**Практическая работа.** Проведение санитарно-гигиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии	1	
14	Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениящищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	1	
15	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	1	

16	**Бытовые электроприборы** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника,микроволновой печи	1	
17	**Практическая работа.** Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство	2	
18	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника	1	
19	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины	1	
20	**Экскурсия** в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами	1	
21	**Практическая работа.** Изучение безопасных приемов работы с бытовымиэлектроприборами. Составление буклета «Бытовые кухонные электроприборы»	2	
22	**Проверочная работа** (тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена, Бытовые электроприборы»	2	
23	**Первичная обработка овощей** Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральныхвеществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	1	
24	Классификация овощей	1	
25	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество исохранность продуктов	1	
26	**Экскурсия** в овощной цех школьной столовой	1	
27	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества	1	
28	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования	1	
29	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Видеофильм «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	1	
30	**Лабораторная работа.** Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытье, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки)	1	
31	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающиесохранение цвета овощей и витаминов	1	
32	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание,мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	
33	**Практическая работа**.	1	

	Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, сельдерея)		
34	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка картофеля Картофелечистка	1	
35	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка капусты	1	
36	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука	1	
37	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка болгарского перца, баклажанов	2	
38	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов	2	
39	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Первичная обработка овощей»	2	
40	**Нарезка овощей** Санитарно-гигиенические требования, маркировка инвентаря при работе с овощами. Инструменты и приспособления для нарезки. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	2	
41	Правила и формы нарезки овощей. Значение форм нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей. Использование простых форм нарезки овощей	1	
42	**Практическая работа.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка моркови, свеклы простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов	1	
43	**Практическая работа.** ТБ при работе с режущими инструментами иоборудованием. Нарезка огурца, картофеля простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов	1	
44	Сложные формы нарезки овощей. Использование сложных форм нарезкиовощей. Видеофильм «Украшения из овощей для оформления праздничных блюд»	1	
45	**Практическая работа.** ТБ при работе с режущими инструментами иоборудованием. Нарезка моркови сложными формами для овощного маринада	2	
46	**Упражнения.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Шинкование капусты разными способами	1	
47	**Упражнения.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка лука разными способами	1	
48	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Варианты оформлений	1	
49	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Нарезка овощей»	2	
50	**Самостоятельная работа.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Очистка и нарезка картофеля, капусты, моркови, лука	2	

51	**Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей** Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.Использование салатов в качеств самостоятельных блюд	1	
52	Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	1	
53	**Практическая работа.** Салат овощной с редькой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
54	**Практическая работа.** Салат овощной с капустой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
55	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание)	2	
56	Преимущества, недостатки различных способов тепловой обработки овощей. способов тепловой обработкиовощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	1	
57	Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Органолептическая оценка готового блюда	1	
58	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей	1	
59	**Практическая работа.** Винегрет овощной. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
60	**Практическая работа.** Салат из свеклы и картофеля. Украшение блюда.Дегустация блюд. Оценка качества	2	
61	Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформлениеготовых блюд и подача их к столу	1	
62	**Практическая работа.** Приготовление капусты белокочанной	2	
63	**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	2	
64	Технология приготовления блюд их жареных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу	2	
65	**Практическая работа.** Приготовление жареных кабачков в сухарях (баклажанов)	2	
66	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса. Подача тушеных блюд	1	
67	Технология приготовления рагу из овощей	1	
68	**Практическая работа.** Рагу из овощей	2	
67	Значение в питании запеченных блюд и овощей. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд	1	
68	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	1	
69	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»	1	
70	**Бутерброды и горячие напитки**	1	

	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба впитании человека		
71	**Видеоэкскурсия.** Профессия пекарь	1	
72	Виды бутербродов	1	
73	Технология приготовления бутербродов	1	
74	Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасноготруда при работе с ножом	2	
75	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	1	
76	**Практическая работа.** Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом	1	
77	**Практическая работа.** Канапе с помидорами и огурцами	2	
78	**Практическая работа.** Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром	2	
79	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад)	1	
80	**Видеоэкскурсия** «Чайная фабрика»	1	
81	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технологиязаваривания, подача чая. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
83	**Практическая работа.** Заваривание зеленого и черного чая. Дегустация. Оценка качества	1	
84	Сорта и виды кофе. Кофейный напиток. Устройства для размола зёрен кофе	1	
85	**Видеоэкскурсия** Профессия бариста	1	
86	Технология приготовления кофейного напитка, подача Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
87	**Практическая работа.** Приготовление кофейного напитка. Дегустация. Оценка качества	1	
88	Получение какао-порошка. **Видеоэкскурсия «**Как делают какао?» . Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
89	**Практическая работа.** Приготовление какао. Дегустация. Оценка качества	1	
90	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: **«**Бутерброды и горячие напитки»	1	
91	**Блюда из яиц** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Мерыпредосторожности при работе с яйцами	1	
92	**Видеоэкскурсия** на птицефабрику	1	
93	**Практическая работа.** Способы определения свежести яиц. Способыхранения яиц	1	
94	Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц	1	
95	**Практическая работа.** Яйца вареные вкрутую. Дегустация блюда. Оценка качества	1	

96	Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы- глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подачаготовых блюд	1	
97	**Практическая работа.** Приготовление яичницы-глазуньи. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
98	**Практическая работа.** Омлет. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
99	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу Блюда из яиц	1	
100	**Блюда из круп и макаронных изделий** Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека	1	
101	Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом	1	
102	**Практическая работа.** Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда	1	
103	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции	1	
104	Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши	1	
105	**Практическая работа.** Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества	1	
106	Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши	1	
107	**Практическая работа.** Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества	1	
108	Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши	1	
109	**Проверочная работа** (тестирование**)** по разделу **«**Блюда из круп и макаронных изделий»	1	
110	**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку** Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов	1	
111	**Практическая работа.** Разработка меню завтрака. Разнообразие меню	2	
112	Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки	1	
113	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака	1	
114	Способы складывания салфеток разными способами	1	
115	**Упражнение** в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами	1	
116	Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
117	**Практическая работа.** Приготовление завтрака с кашей	1	
118	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку»	1	
119	**Блюда из молока и кисломолочных продуктов** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании	1	

	человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты		
120	**Видеоэкскурсия** на молокозавод	1	
121	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1	
122	**Видеоэкскурсия «**Профессия сыродел»	1	
123	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1	
124	**Лабораторная работа.** Определения качества молока и молочных продуктов	1	
125	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями	1	
126	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа	2	
127	Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1	
128	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью	2	
129	Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
130	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши	2	
131	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
132	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши	2	
133	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
134	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога	2	
135	**Видеоэкскурсия** «Профессия мастер производства молочной продукции»	1	
136	Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Требования к качеству. Подача готовы блюд	1	
137	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление овощного салата с кефиром	1	
138	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1	
139	**Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей** Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	1	
140	**Видеоэкскурсия** «Промышленное производство крупы»	1	
141	Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда	1	

142	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки	2	
143	Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни	1	
144	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	2	
145	Технология приготовления котлет, биточков из каши. Подача готовых блюд Требования к качеству готовых блюд	1	
146	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление биточков пшенных	2	
147	**Видеоэкскурсия** «Кто придумал макароны? Производство макаронных изделий»	1	
148	Разнообразие видов и правила варки макаронных изделий в зависимости отвида и сорта. Уход за кухней, обработка столов с деревянным покрытием, скалок	1	
149	Технология приготовления отварных макаронных изделий с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
150	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление макарон с овощами	2	
151	Технология приготовления запеченных макаронных изделий. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
152	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки с макаронами	2	
153	Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.Подготовка их к варке, время варки	1	
154	Технология приготовления тушеной фасоли с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
155	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фасоли с овощами	2	
156	Технология приготовления горохового пюре. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
157	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление горохового пюре	2	
158	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи	1	
159	Технология приготовления картофельного пюре. Определение готовности овощей. Подача готового блюда, требования к его качеству	1	
160	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Приготовление картофельного пюре. Уход за кухонным оборудованием	2	
161	Способы и правила жарения овощей. Доведение до вкуса и подача к столу	1	

162	Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность	1	
163	Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником). Моющие средства по уходу за посудой	1	
164	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной капусты	2	
165	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса, подача готового блюда. Технология приготовления тушеного картофеля с овощами	1	
166	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеного картофеля с овощами	2	
167	Значение в питании запеченных блюд из овощей. приготовления запеканки из овощей. Оформление и подача блюда	1	
168	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из овощей	2	
169	Фаршированные овощи. Правила фарширования овощей. Правила готовки овощей для фарширования	1	
170	Технология приготовления фаршированных помидоров. Доведение до вкуса и подача к столу	1	
171	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фаршированных помидоров	2	
172	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Блюда и гарниры»	1	
173	**Холодные сладкие блюда** Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты, фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, желированные блюда	1	
174	Технология приготовления салата из фруктов. Оформление блюда и подача к столу	1	
175	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата из фруктов	1	
176	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача	1	
177	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление компота из сухофруктов	2	
178	Особенности и технология приготовления морса, доведение до вкуса, подача	1	
179	**Практическая работа**. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление морса	1	
180	**Видеоэкскурсия** «Профессия кондитер сахаристых изделий»	1	
181	Желе. Особенности приготовления, оформления и подачи. Виды желе. Вынимание желе из формы. Украшение желе кремом и фруктами	1	
182	Технология приготовления желе с ягодами, фруктами. Оформление и подача желе к столу	1	
183	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и	2	

	организации рабочего места. Приготовление фруктового желе		
184	**Видеоэкскурсия.** Промышленное производство сахара и крахмала	1	
185	Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод	1	
186	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление киселя из ягод	2	
187	Технология приготовления, оформление и подача мусса на манной крупе Доведение мусса до вкуса	1	
188	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление мусса на манной крупе	2	
189	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Холодные сладкие блюда»	2	
190	**Самостоятельная работа.** Приготовление компота из ягод	2	
200	**Рыба. Механическая обработка рыбы** Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных веществ в результате хра- нения и кулинарной обработки рыбы	1	
201	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	1	
202	Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов	1	
203	**Лабораторная работа.** Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами	1	
204	Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы лабораторными методами»	1	
205	**Экскурсия** в рыбный цех школьной столовой	1	
206	Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
207	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Оттаивание мороженой рыбы. Правилаоттаивания мороженой рыбы	1	
208	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
209	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
210	**Видеоэкскурсия** «Промышленная переработка рыбной продукции»	1	
211	**Практическая работа.** Оттаивание и первичная свежемороженой чешуйчатой рыбы	1	
212	**Практическая работа.** Оттаивание и первичная свежемороженой бесчешуйчатой рыбы	1	
213	**Практическая работа.** Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	1	
214	Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству готового блюда. Подача готового блюда	1	

215	**Практическая работа**. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Салат из сельди с луком и горошком	1	
216	**Видеоэкскурсия «**Профессия рыбак»	1	
217	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка рыбы»	1	
218	**Мясо. Механическая обработка мяса** Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса.Виды мяса	1	
219	**Экскурсия** в мясной цех школьной столовой	1	
220	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса	1	
221	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности органолептическими методами	1	
222	Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами»	1	
223	Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса	1	
224	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	
225	Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование	1	
226	**Видеоэкскурсия** «Профессия мясник»	1	
227	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой)	2	
228	Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса	1	
229	**Упражнения.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование	2	
230	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса	2	
231	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса»	1	
232	**Самостоятельная работа.** Нарезка, отбивание, панирование мяса	1	
233	**Птица. Механическая обработка птицы** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление	1	
234	**Видеоэкскурсия** «Промышленное производство мяса птицы»	1	
235	Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса птицы	1	

236	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами	1	
237	Предварительная обработка свежезамороженной птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы	1	
238	**Практическая работа.** Первичная обработка птицы	2	
239	Способы разрезания птицы на части. ТБ при работе с режущими инструментами	1	
240	**Упражнения.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса птицы, отбивание, панирование	2	
241	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка птицы»	1	
242	**Самостоятельная работа.** Инструктаж по безопасности организации рабочего места. Первичная обработка птицы	1	
243	**Соусы к мясным блюдам** Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Характеристикасоусов. Пищевая ценность.	1	
244	Обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды дляприготовления соусов. Требования к качеству. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
245	Соус красный основной. Технология приготовления, подбор продуктов,обработка. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
246	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса красного основного	2	
247	Соус белый основной. Технология приготовления, подбор продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное использование, правилахранения	1	
248	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса белого основного	2	
249	**Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду** Меню обеда. Определение калорийности блюд	1	
250	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда	1	
251	**Видеоэкскурсия** «Профессия официант»	1	
252	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
253	**Практическая работа.** Сервировка стола к обеду	1	
254	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»	1	
255	**Тепловая обработка рыбы** Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	1	
256	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	1	

257	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Треска отварная с морковью и лимоном. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	1	
258	**Лабораторная работа.** Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	
259	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	1	
260	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
261	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
262	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Рыба тушеная с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
263	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
264	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Рыба жареная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
265	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
266	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Запеченная рыба с яйцом. Оформление и отпуск блюд,правила и сроки хранения	2	
267	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1	
268	**Самостоятельная работа:** Приготовление бесчешуйчатой жареной рыбы	1	
269	**Тепловая обработка мяса** 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	
270	Технология приготовления отварного мяса из говядины, Приготовление салата с отварной говядиной	1	
271	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата с отварной говядиной	1	
272	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	1	
273	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	1	
274	**Практическая работа.** Жарение порционных блюд из говядины	2	
275	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
276	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеной	2	

	говядины с черносливом		
277	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
278	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Жаркое из свинины с картофелем	2	
279	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка мяса»	1	
280	**Самостоятельная работа.** Приготовление поджарки из свинины	2	
281	**Тепловая обработка птицы** Определение качества термической обработки блюд из птицы.Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы	1	
282	Технология приготовления отварного мяса птицы с овощами. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
283	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Отварное мясо птицы с овощами	2	
284	Технология приготовления жареного мяса птицы в сухарях. Оформлениеготовых блюд и подача их к столу.	1	
285	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях	2	
286	Технология приготовления тушеного мяса птицы с капустой. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
287	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с капустой	2	
288	Технология приготовления запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
289	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организацииирабочего места. Приготовление запеченного мяса птицы в кулинарном рукаве	1	
290	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Тепловая обработка птицы»	1	
291	**Самостоятельная работа.** Инструктаж по безопасности организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с картофелем.	1	
292	**Первые блюда** Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первыхблюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	1	
293	Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	1	
294	Разновидности бульонов. Технология приготовления используемых при приготовлении заправочных супов	1	
295	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Варка мясного бульона. Осветление бульона	1	
296	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи	1	
297	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие. Правила доведения до вкуса. Оформление готового супа и подача к столу. Оценка готового блюда	1	
298	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и	2	

	организации рабочего места. Приготовление борща украинского		
299	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)	1	
300	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организацииработчего места. Приготовление солянки домашней. Доведение до вкуса и подача солянки	1	
301	Технология приготовления прозрачных супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
302	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с клецками	1	
303	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Первые блюда»	1	
304	**Пряности, приправы и специи** Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия	1	
305	**Соусы** Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов, требования к качеству, кулинарноеиспользование, правила хранения	1	
306	**Холодные блюда и закуски** Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом. Рыба в маринаде. Рыбное ассорти. Санитарные требования, уход за оборудованием	1	
307	**Морепродукты** Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
308	**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	
309	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление блинов с медом. Подача блюда к столу	2	
310	**Кухня разных народов мира** Особенности приготовления национальных блюд (калмыцкой, русской, кавказской, казахской)	1	
311	**Полуфабрикаты.** Технология приготовления полуфабрикатов	1	
312	**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет** Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Определение калорийностиблюд	1	
313	Итоговое проверочное тестирование по всем разделам	1	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
11 класс (363ч)

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2	Физиология питания	2
3	Санитария и гигиена	10
4	Бытовые электроприборы	10
5	Первичная обработка овощей	20
6	Нарезка овощей	15
7	Приготовление блюд из свежих и отварных овощей	30
8	Бутерброды и горячие напитки	25
9	Блюда из яиц	9
10	Блюда из круп, макаронных изделий	11
11	Приготовление завтрака	11
12	Блюда из молока и кисло-молочных продуктов	20
13	Гарниры	40
14	Холодные сладкие блюда	24
15	Рыба. Механическая обработка рыбы	19
16	Мясо. Механическая обработка мяса	18
17	Птица. Механическая обработка птицы	12
18	Соусы к мясным блюдам	8
19	Приготовление обеда	54
20	Первые блюда	13
21	Пряности, приправа, специи	1
22	Соусы	1
23	Холодные блюда, закуски	1
24	Морепродукты	1
25	Изделия из теста	3
26	Кухня народов мира	1
27	Полуфабрикаты	1
28	Праздничный стол. Сервировка	1
29	Итоговое тестирование по разделам	1

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

11 класс- 363часа

№ п/п	Программная тема	Всего часов	Дата проведения
1	**Вводное занятие** 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	
2	**Физиология питания.** Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи и еехимический состав. Белки, жиры, углеводы	1	
3	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обменвеществ	1	
4	**Санитария и гигиена.** Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде икухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	1	
5	**Практическая работа.** Проведение санитарно-гигиенических мероприятийв помещении кабинета кулинарии	1	
6	Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждениящищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	1	
7	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах.Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	1	
8	**Экскурсия** в моечный цех предприятия общественного питания	1	
9	**Практическая работа.** Определение набора безопасных для здоровьямоющих средств для посуды и кабинета. Мытье посуды	2	
10	Соблюдение технологии приготовления пищи. Санитарное значение кулинарной обработки продуктов.	1	
11	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями	1	
12	**Практическая работа.** Оказание первой помощи при ожогах и порезах	1	
13	**Бытовые электроприборы** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника,микроволновой печи	1	
14	**Практическая работа.** Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство	2	
15	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации	1	

	бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника		
16	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины	1	
17	**Экскурсия** в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами	1	
18	**Практическая работа.** Изучение безопасных приемов работы с бытовымиэлектроприборами. Составление буклета «Бытовые кухонные электроприборы»	2	
19	**Проверочная работа** (тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена, Бытовые электроприборы»	2	
20	**Первичная обработка овощей** Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральныхвеществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	1	
21	Классификация овощей	1	
22	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество исохранность продуктов	1	
23	**Экскурсия** в овощной цех школьной столовой	1	
24	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности овощей по внешнему виду, используя показатели качества	2	
25	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования	2	
26	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Видеофильм «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	1	
27	**Лабораторная работа.** Способы удаления лишних нитратов из овощей (мытье, замачивание, обрезание кожуры, плодоножки)	2	
28	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающиесохранение цвета овощей и витаминов	1	
29	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание,мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием	1	
30	**Практическая работа**. Инструктаж по ТБ. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, сельдерея)	1	
31	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка картофеля Картофелечистка	1	
32	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка капусты	1	
33	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука	1	

34	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка болгарского перца, баклажанов	1	
35	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов	1	
36	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Первичная обработка овощей»	1	
37	**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	
38	Правила и формы нарезки овощей. Значение форм нарезки овощей. Простые формы нарезки овощей. Использование простых форм нарезки овощей	1	
39	**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	
40	**Практическая работа.** ТБ при работе с режущими инструментами иоборудованием. Нарезка огурца, картофеля простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов и винегретов	1	
41	Сложные формы нарезки овощей. Использование сложных форм нарезкиовощей. Видеофильм «Украшения из овощей для оформления праздничных блюд»	2	
42	**Практическая работа.** ТБ при работе с режущими инструментами иоборудованием. Нарезка моркови сложными формами для овощного маринада	2	
43	**Упражнения.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Шинкование капусты разными способами	1	
44	**Упражнения.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Нарезка лука разными способами	1	
45	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Варианты оформлений.	1	
46	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Нарезка овощей»	2	
47	**Самостоятельная работа.** ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Очистка и нарезка картофеля, капусты, моркови, лука	2	
48	**Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей** Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки.Использование салатов в качеств самостоятельных блюд	1	
49	Технология приготовления салата из сырых овощей. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью	1	

50	**Практическая работа.** Салат овощной с редькой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	1	
51	**Практическая работа.** Салат овощной с капустой. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
52	Знакомство с видами тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание)	2	
53	Преимущества, недостатки различных способов тепловой обработки овощей. способов тепловой обработкиовощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	1	
54	Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Органолептическая оценка готового блюда	1	
55	Технология приготовления салатов и винегретов из отварных овощей	1	
56	**Практическая работа.** Винегрет овощной. Украшение блюда. Дегустация блюд. Оценка качества	2	
57	**Практическая работа.** Салат из свеклы и картофеля. Украшение блюда.Дегустация блюд. Оценка качества	2	
58	Технология приготовления блюд их припущенных овощей. Оформлениеготовых блюд и подача их к столу	1	
59	**Практическая работа.** Приготовление капусты белокочанной	2	
60	**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	2	
61	Технология приготовления блюд их жареных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу	2	
62	**Практическая работа.** Приготовление жареных кабачков в сухарях (баклажанов)	2	
63	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса. Подача тушеных блюд	1	
64	Технология приготовления рагу из овощей	1	
65	**Практическая работа.** Рагу из овощей	2	
66	Значение в питании запеченных блюд и овощей. Приготовление, оформление и подача запеченных блюд	1	
67	Технология приготовления блюд их запеченных овощей	1	
68	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Приготовление блюд из свежих и вареных овощей»	1	
67	**Бутерброды и горячие напитки** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба впитании человека	2	
68	**Видеоэкскурсия.** Профессия пекарь	1	
69	Виды бутербродов	1	
70	Технология приготовления бутербродов	2	
71	Способы нарезки продуктов для бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.	2	

	Соблюдение правил безопасноготруда при работе с ножом		
72	Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	2	
73	**Практическая работа.** Приготовление и оформление бутербродов со сливочным маслом и огурцом	2	
74	**Практическая работа.** Канапе с помидорами и огурцами	2	
75	**Практическая работа.** Приготовление и оформление горячих бутербродов с сыром	2	
76	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад)	1	
77	**Видеоэкскурсия** «Чайная фабрика»	1	
78	Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технологиязаваривания, подача чая. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
79	**Практическая работа.** Заваривание зеленого и черного чая. Дегустация. Оценка качества	1	
80	Сорта и виды кофе. Кофейный напиток. Устройства для размола зёрен кофе	1	
81	**Видеоэкскурсия** Профессия бариста	1	
83	Технология приготовления кофейного напитка, подача Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью	1	
84	**Практическая работа.** Приготовление кофейного напитка. Дегустация. Оценка качества	1	
85	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: **«**Бутерброды и горячие напитки»	1	
86	**Блюда из яиц** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Мерыпредосторожности при работе с яйцами	1	
87	**Видеоэкскурсия** на птицефабрику	1	
88	**Практическая работа.** Способы определения свежести яиц. Способыхранения яиц	1	
89	Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц	1	
90	**Практическая работа.** Яйца вареные вкрутую. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
91	Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы- глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подачаготовых блюд	1	
92	**Практическая работа.** Приготовление яичницы-глазуньи. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
93	**Практическая работа.** Омлет. Дегустация блюда. Оценка качества	1	
94	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу Блюда из яиц	1	
95	**Блюда из круп и макаронных изделий** Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека	1	
96	Технология приготовления отварных макаронных изделий с маслом	1	

97	**Практическая работа.** Приготовление отварных макаронных изделий с маслом, оформление готового блюда	1	
98	Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов кприготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции	1	
99	Технология приготовления крупяных рассыпчатых каш. Требования к качеству каши	1	
100	**Практическая работа.** Приготовление гречневой каши с Дегустация блюд. Оценка качества	1	
101	Технология приготовления вязкой каши. Требования к качеству каши	1	
102	**Практическая работа.** Приготовление пшенной каши. Дегустация блюд. Оценка качества	1	
103	Технология приготовления овсяной каши. Требования к качеству каши	1	
104	**Практическая работа.** Приготовление овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества	1	
105	**Проверочная работа** (тестирование**)** по разделу **«**Блюда из круп и макаронных изделий»	1	
106	**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку** Меню завтрака. Порядок составления меню. Понятие о калорийностипродуктов	1	
107	**Практическая работа.** Разработка меню завтрака. Разнообразие меню	1	
108	Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки	1	
109	Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака	1	
110	Способы складывания салфеток разными способами	1	
111	**Упражнение** в сервировке стола к завтраку. Складывании салфеток разными способами	1	
112	Правила этикета. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
113	**Практическая работа.** Приготовление завтрака с кашей	1	
114	**Практическая работа.** Приготовление завтрака с овощами	2	
115	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу « Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку»	1	
116	**Блюда из молока и кисломолочных продуктов** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты.	1	
117	**Видеоэкскурсия** на молокозавод	1	
118	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1	
119	**Видеоэкскурсия «**Профессия сыродел»	1	
120	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1	
121	**Лабораторная работа.** Определения качества молока и	1	

	молочных продуктов		
122	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячимижидкостями	1	
123	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного рисового супа	2	
124	Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1	
125	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление молочного супа с вермишелью	2	
126	Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
127	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление пшенной молочной каши	2	
128	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
129	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление манной молочной каши	1	
130	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда	1	
131	**Практическая работа.** Инструктаж по ТБ. Приготовление запеканки из творога	2	
132	**Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей** Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп.Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	1	
133	**Видеоэкскурсия** «Промышленное производство крупы»	1	
134	Технология приготовления гарнира из круп. Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда	1	
135	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление гарнира из гречки	2	
136	Изделия из каш. Правила приготовления запеканки из каш. Уход за оборудованием кухни	1	
137	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из каши рисовой	2	
138	Технология приготовления котлет, биточков из каши. Подача готовых блюд Требования к качеству готовых блюд	1	
139	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление биточков пшенных	2	
140	**Видеоэкскурсия** «Кто придумал макароны? Производство макаронных изделий»	1	
141	Разнообразие видов и правила варки макаронных изделий в зависимости отвида и сорта. Уход за кухней, обработка столов с деревянным покрытием, скалок	1	
142	Технология приготовления отварных макаронных изделий с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству	1	

	готовых блюд		
143	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление макарон с овощами	2	
144	Технология приготовления запеченных макаронных изделий. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
145	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки с макаронами	2	
146	Применение бобовых в кулинарии. Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.Подготовка их к варке, время варки	1	
147	Технология приготовления тушеной фасоли с овощами. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
148	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фасоли с овощами	2	
149	Технология приготовления горохового пюре. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
150	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление горохового пюре	2	
151	Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи	1	
152	Технология приготовления картофельного пюре. Определение готовности овощей. Подача готового блюда, требования к его качеству	1	
153	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организацииработчего места. Приготовление картофельного пюре. Уход за кухонным оборудованием	2	
154	Способы и правила жарения овощей. Доведение до вкуса и подача к столу	1	
155	Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность	1	
156	Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником). Моющие средства по уходу за посудой	1	
157	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной капусты	2	
158	Виды тушеных блюд, правила тушения, доведение до вкуса, подача готового блюда. Технология приготовления тушеного картофеля с овощами	1	
159	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеного картофеля с овощами	1	
160	Значение в питании запеченных блюд из овощей. приготовления запеканки из овощей. Оформление и подача блюда	1	
161	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление запеканки из овощей	1	
162	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Блюда и гарниры»	1	

163	**Холодные сладкие блюда** Сладкие блюда, их роль в питании человека. Свежие фрукты, фруктовые салаты, свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, желированные блюда	1	
164	Технология приготовления салата из фруктов. Оформление блюда и подача к столу	1	
165	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата из фруктов	2	
166	Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача	1	
167	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление компота из сухофруктов	2	
168	Особенности и технология приготовления морса, доведение до вкуса, подача	1	
169	**Практическая работа**. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление морса	2	
170	**Видеоэкскурсия** «Профессия кондитер сахаристых изделий»	1	
171	Желе. Особенности приготовления, оформления и подачи. Виды желе. Вынимание желе из формы. Украшение желе кремом и фруктами	1	
172	Технология приготовления желе с ягодами, фруктами. Оформление и подача желе к столу	1	
173	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление фруктового желе	2	
174	**Видеоэкскурсия.** Промышленное производство сахара и крахмала	1	
175	Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Технология приготовления киселя из ягод	1	
176	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление киселя из ягод	2	
177	Технология приготовления, оформление и подача мусса на манной крупе Доведение мусса до вкуса	1	
178	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление мусса на манной крупе	2	
179	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Холодные сладкие блюда»	1	
180	**Самостоятельная работа.** Приготовление компота из ягод	1	
181	**Рыба. Механическая обработка рыбы** Пищевая ценность рыбы. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания полезных веществ в результате хра- нения и кулинарной обработки рыбы	1	
182	Виды рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции	1	
183	Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка консервов	1	
184	**Лабораторная работа.** Определение свежести и качества рыбы органолептическими методами	1	

185	Видеофильм «Определение свежести и качества рыбы лабораторными методами»	1	
186	**Экскурсия** в рыбный цех школьной столовой	1	
187	Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
188	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Оттаивание мороженой рыбы. Правилаоттаивания мороженой рыбы	1	
189	Чешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
190	Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки	1	
200	**Видеоэкскурсия** «Промышленная переработка рыбной продукции»	1	
201	**Практическая работа.** Оттаивание и первичная свежемороженой чешуйчатой рыбы	1	
202	**Практическая работа.** Оттаивание и первичная свежемороженой бесчешуйчатой рыбы	1	
203	**Практическая работа.** Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой	1	
204	Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству готового блюда. Подача готового блюда	1	
205	**Практическая работа**. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Салат из сельди с луком и горошком	2	
206	**Видеоэкскурсия «**Профессия рыбак»	1	
207	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка рыбы»	1	
208	**Мясо. Механическая обработка мяса** Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса.Виды мяса	1	
209	**Экскурсия** в мясной цех школьной столовой	1	
210	Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса	1	
211	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности органолептическими методами	1	
212	Видеофильм «Определение доброкачественности мяса лабораторными методами»	1	
213	Условия и сроки хранения мясной продукции. Правила размораживания мяса	1	
214	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	
215	Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части	1	

	свинины, их использование		
216	**Видеоэкскурсия** «Профессия мясник»	1	
217	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход заоборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами, колодой)	2	
218	Правила нарезки, отбивания, панирования мяса. Маринование мяса	1	
219	**Упражнения.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса, отбивание, панирование	2	
220	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление маринада и маринование мяса	2	
221	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка мяса»	1	
222	**Самостоятельная работа.** Нарезка, отбивание, панирование мяса	1	
223	**Птица. Механическая обработка птицы** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарноеупотребление	1	
224	**Видеоэкскурсия** «Промышленное производство мяса птицы»	1	
225	Способы определения качества птицы. Сроки хранения мяса птицы	1	
226	**Лабораторная работа.** Определение доброкачественности мяса птицы органолептическими методами	1	
227	Предварительная обработка свежезамороженной птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической обработке птицы	1	
228	**Практическая работа.** Первичная обработка птицы	2	
229	Способы разрезания птицы на части. ТБ при работе с режущими инструментами	1	
230	**Упражнения.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Нарезка мяса птицы, отбивание, панирование	2	
231	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Механическая обработка птицы»	1	
232	**Самостоятельная работа.** Инструктаж по безопасности организации рабочего места. Первичная обработка птицы	1	
233	**Соусы к мясным блюдам** Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Характеристикасоусов. Пищевая ценность.	1	
234	Обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды дляприготовления соусов. Требования к качеству. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места	1	
235	Соус красный основной. Технология приготовления, подбор продуктов,обработка. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	1	
236	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса красного	2	

	основного		
237	Соус белый основной. Технология приготовления, подбор продуктов, обработка, требования к качеству, кулинарное использование, правилахранения	1	
238	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление соуса белого основного	2	
239	**Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду** Меню обеда. Определение калорийности блюд	1	
240	Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда	1	
241	**Видеоэкскурсия** «Профессия официант»	1	
242	Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	1	
243	**Практическая работа.** Сервировка стола к обеду	1	
244	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Приготовление обеда.Сервировка стола к обеду»	1	
245	**Тепловая обработка рыбы** Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	1	
246	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	1	
247	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Треска отварная с морковью и лимоном. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	1	
248	**Лабораторная работа.** Определение качества термической обработки рыбных блюд	1	
249	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	1	
250	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
251	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
252	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Рыба тушеная с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
253	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
254	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организациирабочего места. Рыба жареная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
255	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	1	
256	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Запеченная рыба с яйцом. Оформление и отпуск блюд,правила и сроки хранения	2	

257	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1	
258	**Самостоятельная работа:** Приготовление бесчешуйчатой жареной рыбы	1	
259	**Тепловая обработка мяса** 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	
260	Технология приготовления отварного мяса из говядины, Приготовление салата с отварной говядиной	1	
261	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление салата с отварной говядиной	1	
262	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	1	
263	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	1	
264	**Практическая работа.** Жарение порционных блюд из говядины	2	
265	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
266	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление тушеной говядины с черносливом	2	
267	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
268	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Жаркое из свинины с картофелем	2	
269	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка мяса»	1	
270	**Самостоятельная работа.** Приготовление поджарки из свинины	2	
271	**Тепловая обработка птицы** Определение качества термической обработки блюд из птицы.Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы	1	
272	Технология приготовления отварного мяса птицы с овощами. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
273	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Отварное мясо птицы с овощами	2	
274	Технология приготовления жареного мяса птицы в сухарях. Оформлениеготовых блюд и подача их к столу.	1	
275	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареного мяса птицы в сухарях	2	
276	Технология приготовления тушеного мяса птицы с капустой. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	
277	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с капустой	2	
278	Технология приготовления запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу	1	

279	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организацииирабочего места. Приготовление запеченного мяса птицы в кулинарном рукаве	1	
280	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Тепловая обработка птицы»	1	
281	**Самостоятельная работа.** Инструктаж по безопасности организации рабочего места. Тушеное мясо птицы с картофелем.	1	
282	**Первые блюда** Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первыхблюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	1	
283	Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	1	
284	Разновидности бульонов. Технология приготовления используемых при приготовлении заправочных супов	1	
285	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Варка мясного бульона. Осветление бульона	1	
286	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи	1	
287	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие. Правила доведения до вкуса. Оформление готового супа и подача к столу. Оценка готового блюда	1	
288	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление борща украинского	2	
289	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)	1	
290	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организацииирабочего места. Приготовление солянки домашней. Доведение до вкуса и подача солянки	1	
291	Технология приготовления прозрачных супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	1	
292	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление супа с клецками	1	
293	**Проверочная работа** (тестирование) по разделу «Первые блюда»	1	
294	**Пряности, приправы и специи** Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия	1	
295	**Соусы** Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов, требования к качеству, кулинарноеиспользование, правила хранения	1	
296	**Холодные блюда и закуски** Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом. Рыба в маринаде. Рыбное ассорти. Санитарные требования, уход за оборудованием	1	
297	**Морепродукты** Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская	1	

	капуста. Первичная обработка морепродуктов. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		
298	**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	
299	**Практическая работа.** Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление блинов с медом. Подача блюда к столу	2	
300	**Кухня разных народов мира** Особенности приготовления национальных блюд (калмыцкой, русской, кавказской, казахской)	1	
301	**Полуфабрикаты.** Технология приготовления полуфабрикатов	1	
302	**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет** Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Определение калорийностиблюд	1	
303	Итоговое проверочное тестирование по всем разделам	1	

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 доЯ 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.