

Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа №33 г. Братска»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО учителей
протокол № 1 от 24.08.24 г.

СОГЛАСОВАНО
зам.директора по УВР
Вайтеховская Ю.В. Вайтеховская

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГОКУ СКШ № 33 г. Братска
Иванов А.В. _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебного предмета труд (технология) по профилю «Поварское дело»
для обучающихся 5 – 9 классов,
составленная на основе АООП
вариант 1
(срок освоения 5 лет)

Разработчик: учитель Вайтеховская Ю.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка.....	3
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета.....	8
3. Содержание учебного предмета.....	11

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета труд (технология) по профилю «Поварское дело» предметной области «Технология» для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 5 по 9 класс разработана на основе АООП УО (вариант 1) ГОКУ «Специальная (коррекционная) школа № 33 г. Братска», в соответствии с требованиями ФГОС обучения умственно отсталых обучающихся и с учетом требований к личностным и предметным результатам (возможным результатам) освоения АООП УО (вариант 1).

Одним из путей повышения социальной защищенности умственно отсталых школьников 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.

Труд (технология), 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 обуславливает его специфику: получаемые обучающимися знания являются практически значимыми, способствующими формированию умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

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.

Материал программы 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.

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 и итоговый Сроки цели и формы проведения контроля:

- Предварительный контроль проводится в сентябре (для обучающихся 1-го года обучения) и первое занятие для вновь прибывших обучающихся в течение учебного года в форме выполнения проверочных работ (тестирование) по изучению теоретического материала разделов образовательной программы. Позволяет оценить исходный (начальный) уровень знаний обучающихся перед началом образовательного процесса по программе;

- Промежуточный контроль – после разделов программы, в конце каждой четверти и в конце каждого учебного года для оценки качества усвоения обучающимися образовательной программы, в виде выполнения самостоятельных работ с целью проверки усвоенных практических умений по окончании разделов образовательной программы;

- Итоговый контроль – выполнение итоговых контрольных работ по пройденному материалу в конце каждого года обучения состоящие из теоретической и практической части. По окончании срока освоения программы по данному учебному предмету обучающиеся сдают экзамен по учебному предмету «Профильный труд» (профиль Поварское дело) для оценки уровня достижений обучающихся по завершении срока обучения.

Учебный предмет «Труд (технология)» по профилю «Поварское дело» реализуется в рамках обязательной части образовательного процесса АООП УО (вариант 1). В годовом учебном плане в разделе «Технология» труду отводится следующее количество часов по классам:

Учебный предмет, курс	Количество часов в неделю по классам				
	5 класс	6 класс	7 класс	8 класс	9 класс
Труд (технология)	6	6	7	7	7

	Количество часов в год по классам				
	204	204	238	238	238

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностными результатами освоения, обучающимися образовательной программы по учебному предмету труд (технология) 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 **на минимальном уровне:**

- 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.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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 санитарногигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии. Определение набора безопасных для здоровья моющих средств. Мытье посуды. Оказание первой помощи при порезах и ожогах.

Экскурсии (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

Овощной цех школьной столовой.

Нарезка овощей-14ч.

Теоретические сведения

Правила и формы нарезки овощей. Санитарногигиенические 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 из 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 из жареных овощей. Виды тушеных блюд и правила тушения. Технология приготовления блюд из тушеных

овощей. Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления блюд из 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 размолотки 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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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, рассыпчатых 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 -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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии) 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 (видео экскурсии)

Экскурсия в рыбный цех школьной столовой. Промышленная переработка рыбной продукции. Профессия рыбак.

Мясо. Механическая обработка мяса -16ч.

Теоретические сведения

Значение мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности 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 доброкачественности 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 доброкачественности 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 (видео экскурсии) 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

Вводное занятие -5ч.

Теоретические сведения

Повторение изученного материала в 6 классе. 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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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 бартендер.

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

Вводное занятие-3ч.

Теоретические сведения

Повторение изученного материала. 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 рубленной и котлетной массы. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.

Лабораторно-практические и практические

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 (видео экскурсии)

Профессия пекарь. Хлебопекарная промышленность. Промышленное изготовление пельменей, вареников. Экскурсия в кондитерский.

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 (видео экскурсии) 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. Санитарногигиенические 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 малосоленых огурцов.

Экскурсии (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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. Санитарногигиенические 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 (видео экскурсии)

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

Вводное занятие-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 (плачинды) 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 (видео экскурсии)

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 (видео экскурсии)

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»