

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области**  
«Ачитская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы».

Приложение №2  
к адаптированной основной  
общеобразовательной программе  
основного общего образования

## **Рабочая программа**

Наименование предмета: **Профильный труд - поварское дело**  
Класс: **5 – 9 класс**

### **Пояснительная записка**

**Рабочая программа по предмету «Поварское дело»** составлена с учетом особенностей познавательной деятельности школьников с ограниченными возможностями здоровья, направлена на разностороннее развитие учащихся, способствует их адаптации в общество.

**Цель:** Допрофессиональная подготовка учащихся коррекционных школ VIII вида. Формирование у учащихся необходимого объема профессиональных знаний и общетрудовых умений.

1. **Задачи:** Вырабатывать практические умения и навыки, необходимые для повседневной последующей социальной жизни, адаптации в условиях рыночной экономики.
2. Расширять кругозор, развивать познавательный интерес, корригировать память, внимание, мышление, моторику рук, формировать эстетический вкус, развивать творческие способности учащихся.
3. Воспитывать хозяйственность, аккуратность.
4. Формировать у учащихся представления о труде, общественной жизни и быте людей.

Программа связана с множеством предметов: социально бытовой ориентировкой, естествознанием, математикой, русским языком.

#### **Общая характеристика учебного предмета «Поварское дело» с учётом особенностей его освоения обучающимися**

Предмет «Поварское дело» является одним из важных общеобразовательных предметов в образовательных организациях, осуществляющих обучение учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Обучение должно быть тесно связано с жизнью, иметь предметно-практическую направленность.

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

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

Распределение учебного материала по классам предоставлено концентрически с учетом познавательных и возрастных возможностей учащихся, поэтому в процессе обучения необходим постепенный переход от практического обучения к практико-теоретическому в старших классах. Повторение изученного материала сочетается с постоянной пропедевтикой новых знаний.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА «ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД. ПОВАРСКОЕ ДЕЛО».

5 КЛАСС

Раздел	Название темы	Характеристика деятельности учащегося	Кол-во часов
<b>Вводное занятие</b> <b>1ч</b>	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	Знакомятся с кабинетом, читают правила поведения с ним. Соблюдают правила техники безопасности в кабинете.	1
<b>История появления кулинарии</b>	Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека.  Задачи обучения и план работы на год	Просматривают презентацию, записывают в тетрадь значения кулинарии в жизни человека. Записывают в тетрадь историю возникновения профессии повар.	1
<b>6ч</b>	<b>Видеоэкскурсия</b> «История возникновения профессии повар»	Дают определение «Что такое общественное питание».	1
	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания	Обсуждают и записывают в тетрадь помещения предприятий общественного питания.	2
	Основные помещения предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.	Организовывают рабочие места. Посещают школьную столовую.	1
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Основные помещения школьной столовой»		1
<b>Физиология питания</b> <b>3ч</b>	Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи ее химический состав. Белки, жиры, углеводы	Рассматривают презентации, записывают в тетрадь понятие о процессе пищеварения. Записывают обмен веществ, калорийность пищи, факторы, влияющие на обмен веществ.	1
	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ		1
	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов в жизнедеятельности человека		1

<b>Санитария и гигиена</b> 6ч	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	Рассматривают презентации к соблюдению санитарных требований к помещениям кухни и столовой. Записывают в тетрадь уход за кухонной утварью. Записывают в тетрадь санитарные правила и личная гигиена при кулинарной обработке продуктов для их сохранения. Соблюдают правила мытья посуды ручным способом. Записывают в тетрадь правила при работе с посудомоечными машинами. Применяют моющие средства для мытья посуды. Идут на экскурсию с моечный цех школьной столовой.	1
	Соблюдение санитарных правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях		1
	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды		1
	<b>Экскурсия</b> в моечный цех школьной столовой		1
	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями		1
<b>Проверочная работа</b> 1ч	(тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена»		
<b>Бытовые электроприборы</b>	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи	Смотрят презентацию на тему «Бытовые электроприборы». Записывают в тетрадь общие сведения о видах и принципах действий бытовых электроприборов на кухне. Идут на экскурсию в школьную столовую.	1
	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника		1
	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины		1
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами		1
<b>Проверочная работа</b> 1ч	(тестирование) по разделам: «Бытовые электроприборы»	Пишут проверочную работу по разделам: «Бытовые электроприборы»	1
	Значение овощей в питании человека. Содержание в		

<b>Первичная обработка овощей</b> 8ч	овошах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	Смотрят презентацию содержание в овощах минеральных веществ. Обсуждают и анализируют, записывают главную мысль в тетрадь. Идут на экскурсию в цех школьной столовой. Рассматривают свежемороженые овощи, записывают в тетрадь условия и сроки кулинарного использования.	2
	Классификация овощей		1
	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов		2
	<b>Экскурсия</b> в овощной цех школьной столовой		1
	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования		1
	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. <b>Видеофильм</b> «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	Смотрят видеофильм, обсуждают и анализируют по данной теме. Рассказывают правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Соблюдают технику безопасности при работе с режущими инструментами оборудованием.	2
	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов		2
	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами оборудованием		2
<b>Проверочная работа</b> 1ч	(тестирование) по разделам: <b>«Первичная обработка овощей»</b>	Пишут проверочную работу.	

**Тематическое планирование по учебному предмету «Поварское дело» 6 класс**

<b>Раздел</b>	<b>Название темы</b>	<b>Характеристика деятельности учащегося</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Повторение изученного материала</b> <b>4ч</b>	Санитарная одежда. Правила безопасной работы.	Повторяют правила безопасной работы в кабинете «Поварское дело». Рассказывают о санитарной одежде повара. Обсуждают и анализируют общие сведения о питании и приготовлении пищи. Записывают в тетрадь основные минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Рассказывают назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Записывают в тетрадь.	<b>1</b>
	Общие сведения о питании при приготовлении пищи.		<b>1</b>
	Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания.		<b>1</b>
	Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей.		<b>1</b>
<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей</b> <b>14ч</b>	Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп.	Рассматривают презентации по теме: «Виды круп». Записывают в тетрадь пищевую ценность блюд из круп. Перебирают крупы. Обсуждают и анализируют признаки доброкачества круп. Записывают в тетрадь технологию приготовления гарнира из круп. Рассказывают правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подачу блюд. Рассматривают презентацию «Правила приготовления запеканки из каш. Технологию приготовления котлет, биточков из каши». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят изображения (плакаты) разнообразие видов макаронных изделий. Обсуждают и анализируют правила варки макаронных изделий. Рассказывают технологию приготовления отварных и запеченных макаронных изделий. Записывают в тетрадь правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов). Смотрят презентацию по теме: «Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки».	<b>1</b>
	Признаки доброкачества круп. Технология приготовления гарнира из круп.		<b>1</b>
	Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш.		<b>1</b>
	Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши.		<b>1</b>
	Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий.		<b>1</b>
	Технология приготовления отварных и запеченных макаронных изделий.		<b>2</b>
	Значение и разнообразие овощных		<b>1</b>

	блюды в питании человека в зависимости от тепловой обработки.	<p>Рассказывают и записывают в тетрадь правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов).</p> <p>Смотрят презентацию, обсуждают и анализируют по теме: «Отварные овощи». Рассказывают технологию приготовления картофельного пюре.</p> <p>Моют кухню, оборудование и посуду.</p> <p>Рассказывают правила ухода за жирной посудой. Определяют моющие средства по уходу за посудой. Рассказывают о безопасности труда и организации рабочего места.</p>	
	Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов).		<b>1</b>
	Отварные овощи. Определение готовности овощей.		<b>1</b>
	Технология приготовления картофельного пюре.		<b>1</b>
	Уход за кухней, оборудованием, посудой. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником).		<b>1</b>
	Моющие средства по уходу за посудой. Безопасность труда и организация рабочего места.		<b>1</b>
<b>Проверочная работа</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых овощей</b>		<b>1</b>
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов-10ч</b>	Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	<p>Смотрят презентацию по теме: «Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят изображения (плакаты) о методах определения качества молока и молочных продуктов. Рассматривают изображение (плакаты) натурального(цельное) молока. Смотрят презентацию «Профессия сыродел». Рассказывают о молочных продуктах и консервах.</p> <p>Подбирают посуду для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Смотрят изображения, презентации по теме: «Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству».</p>	<b>1</b>
	Натуральное (цельное) молоко.		<b>2</b>
	Методы определения качества молока и молочных продуктов.		<b>2</b>
	Кисломолочные продукты. Сыр. <b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»		<b>1</b>
	Молочные продукты. Молочные консервы.		<b>2</b>
	Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.		<b>1</b>

	Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.		<b>1</b>
<b>Проверочная работа</b>	<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b>		<b>1</b>
<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду-6ч</b>	Меню обеда. Определение калорийности блюд.	Смотрят изображения (плакаты), обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь меню обеда. Определяют калорийность блюд. Подбирают набор столового белья, приборы и посуду для обеда. Рассказывают правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	<b>2</b>
	Сервировка стола к обеду.		<b>1</b>
	Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.		<b>1</b>
	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.		<b>1</b>
	<b>Проверочная работа. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>		<b>1</b>
			<b>34ч.</b>

#### Тематическое планирование по учебному предмету «Поварское дело» 7 класс

<b>Раздел</b>	<b>Название темы</b>	<b>Характеристика деятельности учащегося</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Вводное занятие 1ч</b>	Техника безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	Повторяют технику безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Рассказывают санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1
<b>Повторение изученного материала в бклассе 8ч</b>	<b>Видеозксурсия</b> «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания». Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	Смотрят презентацию по теме: «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь.	1



	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей. Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачества круп	Рассказывают о гарнирах из круп, макаронных изделиях. Обсуждают и анализируют минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Сервируют стол, определяют калорийность блюд.	2
	Общие сведения о питании при приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания		2
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Определение калорийности блюд		2
<b>Проверочная работа</b>	Гарниры из круп, макаронные изделия, бобовые и овощи		1
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов-11ч</b>	Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное(цельное) молоко. Молочные продукты	Смотрят презентацию по теме: «Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека». Анализируют и записывают в тетрадь. Смотрят видеоэкскурсию на молокозавод. Обсуждают и анализируют виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр. Смотрят видеоэкскурсию «Профессия сыродел». Записывают в тетрадь определение.	1
	<b>Видеоэкскурсия</b> на молокозавод		1
	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр		1
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»		1
	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для Приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов		1
	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями		1
	Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового		1

	блюда		
	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству Подача готового блюда		1
	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству Подача готового блюда		1
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия мастер производства молочной продукции»		1
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: «Блюда из молока и Кисломолочных продуктов»		1
<b>Первые блюда 20 ч</b>	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	Записывают в тетрадь значение и классификацию первых блюд в рационе питания человека. Рассматривают изображение (плакаты) с характеристикой супов, видов супа. Записывают в тетрадь.	2
			2
	Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов Используемых при приготовлении заправочных супов	Рассматривают изображение (плакаты) с разновидностями бульонов, и технологию приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов	2
	Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные)		2
	Технология приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи		2
	Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, Разделочными досками, кастрюлями)		2
	Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи.		2
	Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие.		2

	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)		2
	Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд.		1
<b>Проверочная работа</b>	<b>Первые блюда</b>	Пишут проверочную работу.	1
<b>Тепловая обработка рыбы 13</b>	Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	Записывают краткую характеристику оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Смотрят презентации, обсуждают и анализируют технологию приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Смотрят изображения (плакаты) подача готового блюда, правила и сроки хранения	3
	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения		2
	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения		2
	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		2
	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		2
	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		2
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»		
<b>Тепловая обработка мяса 13</b>	Определение качества термической обработки мясных блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению	Смотрят презентации по теме: «Определение качества термической обработки мясных блюд». Обсуждают и	3

	и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места При тепловой обработке мяса	анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят презентации по технологии и правилам приготовления блюд из мяса. Записывают в тетрадь правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины.	
	Технология приготовления отварного мяса из говядины, свинины. Приготовление салата с отварной говядиной	Правила жарения поджарки из говядины. Пишут проверочную работу.	2
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины		2
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины		2
	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		2
	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		2
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу «Тепловая обработка мяса»		1
			<b>68</b>

### Тематическое планирование по учебному предмету «Поварское дело» 8 класс

Раздел	Название темы	Характеристика деятельности учащегося	Кол-во часов
<b>Вводное занятие. Повторение изученного материала</b>	Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	Рассказывают ТБ на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Записывают в тетрадь санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	3

<b>10ч</b>			
	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	Смотрят презентации по теме: «Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд». Рассказывают и записывают в тетрадь Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.	3
	Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	Рассматривают изображения (плакаты) с наименованиями блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Оформляют и подают готовые блюда.	3
<b>Проверочная работа</b>	Классификация первых блюд. Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых.	Пишут проверочную работу по разделам.	1
<b>Полуфабрикат Из рубленой и котлетной массы 20ч</b>	Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов	Смотрят презентации по теме: «Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов». Рассказывают правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов	2
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах»	Смотрят <b>видеоэкскурсия</b> «Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах». Обсуждают и анализируют в тетрадь.	1
	Принцип действия и строение электромясорубки. Механическая мясорубка. Уход за мясорубкой. ТБ при работе с бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места	Рассказывают принцип и строение электромясорубки. Зарисовывают в тетрадь механическую мясорубку. Организуют и убирают рабочее место.	2
	Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления котлетной массы	Пишут в тетрадь технологию приготовления котлетной массы.	1
	Правила формовки изделий из рубленой и котлетной массы, их разнообразие. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов		1
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Промышленная электромясорубка». ТБ при работе с электрооборудованием	Идут <b>на экскурсию</b> в школьную столовую «Промышленная электромясорубка». Соблюдают ТБ при работе с электрооборудованием	2

	Технология приготовления мясных тефтелей. Приготовление мясного на ручной мясорубке. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы	Записывают в тетрадь технологию приготовления мясных тефтелей. Рассказывают ТБ и организацию рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы	2
	Технология приготовления мясных фрикаделек. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении котлетной массы		2
	Разделка рыбы на звенья, на кругляши. Разделка рыбы на филе. Безопасность труда и организация рабочего места	Рассматривают технологию приготовления, разделки рыбы а звенья, на кругляши , разделка рыбы на филе.	2
	Технология приготовления блюд из рыбного филе. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд		2
,	Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий (котлет, биточков).		2
<b>Проверочная работа</b>	<b>полуфабрикат Из рубленой и котлетной массы</b>	Пишут проверочную работу по разделу.	1
<b>Изделия из теста 28ч</b>	Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Разрыхлители. Качество муки и дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста	Смотрят презентации по теме: «Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий». Рассматривают изображения (плакаты) виды теста, разрыхлители, качество муки и дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь.	<b>2</b>
	Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая		<b>2</b>

	помощь при травме		
	<b>Видеоэкскурсия «Профессия пекарь», «Хлебопекарная промышленность»</b>	Смотрят презентации по теме: «Профессия пекарь», «Хлебопекарная промышленность»	<b>3</b>
	Виды блюд из <u>жидкого теста</u> : блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов	Рассматривают изображения (плакаты) Виды блюд из <u>жидкого теста</u> : блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Рассказывают для чего нужны пищевые разрыхлители для теста.	<b>3</b>
	Продукты для приготовления жидкого теста на оладьи. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки оладьей. Подача их к столу		<b>2</b>
	Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания крутого теста	Рассматривают изображения (плакаты) Виды блюд из крутого теста, обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь.	<b>2</b>
	Технология приготовления вареников с картофелем. Оборудование, посуда и инвентарь для работы	Записывают в тетрадь технологию приготовления вареников.	<b>3</b>
	Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления дрожжевого теста	Рассматривают изображения (плакаты) дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Записывают в тетрадь. Смотрят изображение (плакаты) по технологии приготовления дрожжевого теста для выпечки пончиков. Оборудование, посуда и инвентарь	<b>3</b>
	Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий из		<b>3</b>

	дрожжевого теста. Оборудование для выпечки изделий из дрожжевого теста		
	Технология приготовления дрожжевого теста для выпечки пончиков Оборудование, посуда и инвентарь		<b>2</b>
	Технология приготовления дрожжевого теста для пирогов. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь		<b>2</b>
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: «Изделия из теста»	Пишут проверочную работу по разделу	<b>1</b>
<b>Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов 10ч</b>	Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Требования к качеству готовой продукции	Смотрят презентации по теме: Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Требования к качеству готовой продукции. Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь.	<b>1</b>
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия лаборант пищевой промышленности»	Смотрят презентацию «Профессия лаборант пищевой промышленности» анализируют, записывают в тетрадь.	<b>1</b>
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов	Соблюдают санитарные требования ко всем видам кулинарной обработки продуктов питания.	<b>1</b>
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из рыбы и рыбных полуфабрикатов		<b>1</b>
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей		<b>1</b>
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке сыпучих продуктов		<b>1</b>
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке молока и молочных продуктов		<b>1</b>
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки		<b>1</b>
	Санитарно- гигиенические требования к спецодежде,		<b>1</b>



	личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места		
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: «Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов»	Пишут проверочную работу по разделу.	<b>1</b>
			<b>102</b>

### Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Поварское дело»

Предметные	Личностные	Базовые учебные действия
<p><b>Минимальный уровень:</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-знать и соблюдать санитарно- гигиенические навыки в процессе приготовления пищи;</li> <li>-знать и соблюдать технику безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;</li> <li>-представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;</li> <li>-представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.</li> <li>-знать отдельные виды продуктов питания, относящихся к различным группам;</li> <li>-изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;</li> <li>– использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;</li> <li>– делать элементарные выводы под руководством учителя;</li> <li>– использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;</li> </ul>	<p><b>Коммуникативные учебные действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);</li> <li>– высказывать свое мнение при обсуждении задания;</li> <li>– работать индивидуально, в паре, в группе;</li> <li>– участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;</li> <li>– читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;</li> <li>– использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;</li> <li>– эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.</li> </ul> <p><b>Познавательные учебные действия:</b></p>

<p>человека;  -приготовить несложные виды блюд под руководством учителя;  -отобрать (с помощью учителя) продукты и инструменты, необходимые для работы;  -нарезать овощи  -приготовление куриного фарша, формовка куриных котлет.  -разработать меню завтрака.</p> <p><b>Достаточный уровень:</b>  <b>Знать:</b>  -знать способы мытья посуды с применением моющих средств;  -знать правила сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);  -классификацию овощей.  -свежемороженые овощи.  -первичную обработку овощей.  -правила и формы нарезки овощей  Первичную обработку птицы.  <b>уметь:</b>  -обработать корнеплоды  - нарезать овощи простыми и сложными формами.  - нарезать мясо, отбивать, формировать изделия панировать.  - приготовить салат из соленой рыбы  приготовить куриный фарш, формировать куриные котлеты.  -складывать салфетки разными способами.</p>	<p>– проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности;  – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;  – уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.  Предметные результаты освоения программы по профильному труду «Поварское дело»:</p>	<p>- 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.  <b>Регулятивные учебные действия:</b>  - самостоятельно работать по предложенному учителем плану;  -- 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.</p>
--	---	--

**Тематическое планирование по учебному предмету «Поварское дело» 9 класс**

<b>Раздел</b>	<b>Название темы</b>	<b>Характеристика деятельности учащегося</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Вводное занятие 1ч</b>	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	Знакомятся с кабинетом, читают правила поведения с нем. Соблюдают правила техники безопасности в кабинете.	3
<b>История появления кулинарии</b>	Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека.  Задачи обучения и план работы на год	Просматривают презентацию, записывают в тетрадь значения кулинарии в жизни человека. Записывают в тетрадь историю возникновения профессии повар. Дают определение «Что такое общественное питание».	2
	<b>Видеоэкскурсия</b> «История возникновения профессии повар»	Обсуждают и записывают в тетрадь помещения предприятий общественного питания. Организуют рабочие места.  Посещают школьную столовую.	1
	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания		3
	Основные помещения предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.		3
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Основные помещения школьной столовой»		1
<b>Физиология питания</b>	Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи ее химический состав. Белки, жиры, углеводы	Рассматривают презентации, записывают в тетрадь понятие о процессе пищеварения. Записывают обмен веществ, калорийность пищи, факторы, влияющие на обмен веществ.	3
	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен		2

	веществ			
	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов в жизнедеятельности человека		3	
<b>Санитария и гигиена</b> <b>6ч</b>	Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	Рассматривают презентации к соблюдению санитарных требований к помещениям кухни и столовой. Записывают в тетрадь уход за кухонной утварью. Записывают в тетрадь санитарные правила и личная гигиена при кулинарной обработке продуктов для их сохранения. Соблюдают правила мытья посуды ручным способом. Записывают в тетрадь правила при работе с посудомоечными машинами. Применяют моющие средства для мытья посуды. Идут на экскурсию с моечный цех школьной столовой.	2	
	Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях		3	
	Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды		2	
	<b>Экскурсия</b> в моечный цех школьной столовой		1	
	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями		2	
<b>Проверочная работа</b> <b>1ч</b>	(тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена»			<b>1</b>
<b>Бытовые электроприборы</b>	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи		Смотрят презентацию на тему «Бытовые электроприборы». Записывают в тетрадь общие сведения о видах и принципах действий бытовых электроприборов на кухне. Идут на экскурсию в	2

	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника	школьную столовую.	2
	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины		3
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами		1
<b>Проверочная работа</b> <b>1ч</b>	(тестирование) по разделам: «Бытовые электроприборы»	Пишут проверочную работу по разделам: «Бытовые электроприборы»	1
<b>Первичная обработка овощей</b> <b>8ч</b>	Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	Смотрят презентацию содержание в овощах минеральных веществ. Обсуждают и анализируют, записывают главную мысль в тетрадь. Идут на экскурсию в цех школьной столовой. Рассматривают свежемороженые овощи, записывают в тетрадь условия и сроки кулинарного использования.	2
	Классификация овощей		3
	Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов		3
	<b>Экскурсия</b> в овощной цех школьной столовой		1
	Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования		3
	Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. <b>Видеофильм</b> «Определение количества нитратов в	Смотрят видеофильм, обсуждают и анализируют по данной теме. Рассказывают правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей	3

	овошах с помощью тестера»	и витаминов. Соблюдают технику безопасности при работе с режущими инструментами оборудованием.	
	Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов		3
	Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами оборудованием		2
<b>Проверочная работа 1ч</b>	(тестирование) по разделам: <b>«Первичная обработка овощей»</b>	Пишут проверочную работу.	
<b>Повторение изученного материала 4ч</b>	Санитарная одежда. Правила безопасной работы.	Повторяют правила безопасной работы в кабинете «Поварское дело». Рассказывают о санитарной одежде повара. Обсуждают и анализируют общие сведения о питании и приготовлении пищи. Записывают в тетрадь основные минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Рассказывают назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Записывают в тетрадь.	<b>1</b>
	Общие сведения о питании приготовлении пищи.		<b>2</b>
	Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания.		<b>2</b>
	Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей.		<b>2</b>
<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей</b>	Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп.	Рассматривают презентации по теме: «Виды круп». Записывают в тетрадь пищевую ценность блюд из круп. Перебирают крупы. Обсуждают и анализируют признаки доброкачественности круп. Записывают в тетрадь	<b>2</b>
	Признаки доброкачественности		<b>2</b>

<b>14ч</b>	круп. Технология приготовления гарнира из круп.	технологию приготовления гарнира из круп. Рассказывают правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подачу блюд. Рассматривают презентацию «Правила приготовления запеканки из каш. Технологию приготовления котлет, биточков из каши». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят изображения (плакаты) разнообразие видов макаронных изделий. Обсуждают и анализируют правила варки макаронных изделий. Рассказывают технологию приготовления отварных и запеченных макаронных изделий. Записывают в тетрадь правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов). Смотрят презентацию по теме: «Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки». Рассказывают и записывают в тетрадь правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов). Смотрят презентацию, обсуждают и анализируют по теме: «Отварные овощи». Рассказывают технологию приготовления картофельного пюре. Моют кухню, оборудование и посуду. Рассказывают правила ухода за жирной посудой. Определяют моющие средства по уходу за посудой. Рассказывают о безопасности труда и организации рабочего места.	
	Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш.		2
	Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши.		2
	Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий.		2
	Технология приготовления отварных и запеченных макаронных изделий.		2
	Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки.		2
	Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов).		2
	Отварные овощи. Определение готовности овощей.		2
	Технология приготовления картофельного пюре.		2
	Уход за кухней, оборудованием, посудой. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником).		1
Моющие средства по уходу за посудой. Безопасность труда и организация рабочего места.	1		
<b>Проверочная работа</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых овощей</b>		1
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов-20ч</b>	Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	Смотрят презентацию по теме: «Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят изображения (плакаты) о методах	2
	Натуральное (цельное) молоко.		2

	Методы определения качества молока и молочных продуктов.	определения качества молока и молочных продуктов. Рассматривают изображение (плакаты)	2
	Кисломолочные продукты. Сыр. <b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»	натуральное(цельное) молоко. Смотрят презентацию «Профессия сыродел». Рассказывают о молочных продуктах и консервах.	2
	Молочные продукты. Молочные консервы.	Подбирают посуду для приготовления блюд из	2
	Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	молока и кисломолочных продуктов. Смотрят изображения, презентации по теме:	2
	Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.	«Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству».	2
	Молочные продукты		2
	<b>Видеоэкскурсия</b> на молокозавод		1
	Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр		2
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»	Смотрят презентацию по теме: «Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека». Анализируют и записывают в тетрадь. Смотрят Видеоэкскурсия на молокозавод. Обсуждают и анализируют виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр. Смотрят Видеоэкскурсия «Профессия сыродел». Записывают в тетрадь определение.	1
	Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для Приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов		2
	Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями		2
	Молочные каши. Технология		2



	приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда		
	Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству Подача готового блюда		2
	Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству Подача готового блюда		2
	<b>Видеоэкскурсия «Профессия мастер производства молочной продукции»</b>		<b>1</b>
<b>Проверочная работа</b>	<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b>		<b>1</b>
<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду-6ч</b>	Меню обеда. Определение калорийности блюд.	Смотрят изображения (плакаты), обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь меню обеда. Определяют калорийность блюд. Подбирают набор столового белья, приборы и посуду для обеда. Рассказывают правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	<b>2</b>
	Сервировка стола к обеду.		<b>2</b>
	Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.		<b>2</b>
	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.		<b>2</b>
	<b>Проверочная работа. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>		<b>1</b>
<b>Вводное занятие 1ч</b>	Техника безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	Повторяют технику безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Рассказывают санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1
<b>Повторение изученного материала в классе 8ч</b>	<b>Видеоэкскурсия «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания».</b> Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	Смотрят презентацию по теме: «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь.	1

	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей. Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачества круп	Рассказывают о гарнирах из круп, макаронных изделиях. Обсуждают и анализируют минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания. Сервируют стол, определяют калорийность блюд.	3
	Общие сведения о питании при приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания		3
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Определение калорийности блюд		3
<b>Проверочная работа</b>	Гарниры из круп, макаронные изделия, бобовые и овощи		1
<b>Первые блюда 20 ч</b>	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	Записывают в тетрадь значение и классификацию первых блюд в рационе питания человека. Рассматривают изображение (плакаты) с характеристикой супов, видов супа. Записывают в тетрадь.	2
			2
	Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов Используемых при приготовлении заправочных супов	Рассматривают изображение (плакаты) с разновидностями бульонов, и технологию приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов	3
	Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные)		3
	Технология приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи		3
	Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, Разделочными досками, кастрюлями)		2
	Борщи. Особенности приготовления борщей.		3

	Продукты, входящие в борщи.		
	Виды борщей (флотский, из свежей капусты), их отличие.		3
	Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)		3
	Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд.		2
<b>Проверочная работа</b>	<b>Первые блюда</b>	Пишут проверочную работу.	1
<b>Тепловая обработка рыбы 13</b>	Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	Записывают краткую характеристику оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Смотрят презентации, обсуждают и анализируют технологию приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Смотрят изображения (плакаты) подача готового блюда, правила и сроки хранения	3
	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения		3
	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения		3
	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		3
	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения		3
	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и Отпуск блюд, правила и сроки хранения		3
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование)по разделу: «Тепловая обработка рыбы»		1

<b>Тепловая обработка мяса</b> <b>13</b>	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	Смотрят презентации по теме: «Определение качества термической обработки мясных блюд». Обсуждают и анализируют, записывают в тетрадь. Смотрят презентации по технологии и правилам приготовления блюд из мяса. Записывают в тетрадь правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины. Пишут проверочную работу.	3	
	Технология приготовления отварного мяса из говядины, свинины. Приготовление салата с отварной говядиной		3	
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины		3	
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины		3	
	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		3	
	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд		3	
	<b>Проверочная работа</b>		(тестирование) по разделу Тепловая обработка мяса»	1

<b>Вводное занятие</b> <b>2ч</b>	Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	Повторяют ТБ на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	<b>2</b>
Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста.	Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Продукты, входящие в тесто. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления	Рассказывают о изделиях из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Продукты, входящие в тесто. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста	<b>3</b>

<b>4ч</b>	теста		
	Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста		<b>2</b>
<b>Проверочная работа</b>	Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста.	Пишут проверочную работу.	<b>1</b>
<b>Механическая обработка овощей 14 ч.</b>	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей.	Рассказывают значение овощей в питании человека, классификацию овощей. Правила первичной обработки овощей. Рассматривают изображение (плакаты) по правилам и формам нарезки овощей. Соблюдают ТБ при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки овощей.	<b>2</b>
	Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей.		<b>2</b>
	Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.		<b>3</b>
	Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и приспособлений.		<b>2</b>
	ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.		<b>1</b>
	Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования.		<b>3</b>
	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд.	Рассказывают технологию украшения из овощей и оформляют готовые блюда.	<b>2</b>
	Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем		<b>1</b>
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: «Первичная обработка и		<b>1</b>

	нарезка овощей»		
<b>Механическая обработка рыбы 20 ч</b>	Пищевая ценность рыбы.		<b>1</b>
	Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы.	Смотрят презентации по теме: «Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы». Обсуждают и анализируют в тетрадь. Записывают условия и сроки хранения рыбной продукции. Смотрят презентации способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования. Записывают в тетрадь. Рассказывают инструктаж по ТБ. Проводят вымачивание соленой рыбы для салата. Оформляют и подают готовые блюда.	<b>2</b>
	Условия и сроки хранения рыбной продукции.		<b>2</b>
	Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.		<b>2</b>
	Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы.		<b>1</b>
	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.		<b>1</b>
	Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.		<b>2</b>
	Правила оттаивания мороженой рыбы.		<b>2</b>
	Вымачивание солёной рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы.		<b>3</b>
	Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд		<b>2</b>
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: <b>Механическая обработка рыбы</b>		<b>1</b>
<b>Механическая обработка мяса,</b>	Значение мясных, куриных блюд, в питании, их пищевая ценность.	Смотрят презентации значение мясных, куриных блюд, в питании, их пищевая ценность. Обсуждают и записывают	<b>1</b>

<b>птицы 18ч</b>		основную мысль в тетрадь. Рассматривают изображение (плакаты) виды мяса, птицы. Рассказывают признаки и методы определения доброкачественности мяса, птицы. Соблюдают правила ТБ при приготовлении полуфабрикатов, с режущими инструментами и оборудованием	
	Виды мяса, птицы.		<b>1</b>
	Признаки и методы определения доброкачественности мяса, птицы.		<b>2</b>
	Санитарные требования к условиям и срокам хранения мясной продукции, мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатам.		<b>2</b>
	Правила размораживания <b>мя</b>		<b>1</b>
	Ассортимент и кулинарное использование мясных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.		<b>3</b>
	Правила приготовления мясных полуфабрикатов.		<b>3</b>
	Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка.		<b>3</b>
	Технология приготовления куриного фарша		<b>2</b>
	Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса.		<b>1</b>
	Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием		<b>1</b>
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: <b>Механическая обработка мяса</b>		<b>1</b>

<b>Сервировка стола 10 ч</b>	Меню завтрака, обеда, ужина. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов.	Составляют меню завтрака, обеда, ужина. Записывают в тетрадь понятие о калорийности продуктов. Расставляют на столы предметы сервировки стола. Учатся складывать салфетки. Учатся правилам этикета, поведению за столом. Правилам подачи десерта и пользования десертными приборами. Смотрят презентации «Особенности сервировки праздничного стола».	<b>2</b>
	Предметы сервировки. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака, обеда, ужина.		<b>2</b>
	Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.		<b>2</b>
	Способы складывания салфеток.		<b>2</b>
	Разнообразие блюд. Определение калорийности блюд		<b>2</b>
	Сервировка стола к празднику.		<b>2</b>
	Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами		<b>2</b>
	Правила приглашения гостей. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.		<b>2</b>
	Видеоэкскурсия. Особенности сервировки праздничного стола		<b>2</b>
<b>Проверочная работа</b>	(тестирование) по разделу: <b>Сервировка стола</b>		<b>1</b>
			<b>272</b>



### Тематическое планирование 5 класс

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов
	<p><b>Вводное занятие</b> 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</p>	1
	<p><b>История появления кулинарии</b> Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Задачи обучения и план работы на год</p>	<b>6ч</b> 1
	<p><b>Видеоэкскурсия</b> «История возникновения профессии повар»</p>	1
	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания	2
	Основные помещения предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.	1
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Основные помещения школьной столовой»	1
	<p><b>Физиология питания</b> Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи ее химический состав. Белки, жиры, углеводы</p>	<b>3ч</b> 1
	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ	1
	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов в жизнедеятельности человека	1
	<p><b>Санитария и гигиена</b> Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью</p>	<b>6ч</b> 1
	Соблюдение санитарных правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	1
	Правила мытья посудоручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	1
	<b>Экскурсия</b> в моечный цех школьной столовой	1
	Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями	1
	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена»	<b>1</b>
	<b>Бытовые электроприборы</b>	

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи	1
Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника	1
Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины	1
<b>Экскурсия</b> в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами	1
<b>(Проверочная работа</b> тестирование) по разделам: «Бытовые электроприборы»	1
<b>Первичная обработка овощей</b>	<b>8ч</b>
Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	2
Классификация овощей	1
Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов	2
<b>Экскурсия</b> в овощной цех школьной столовой	1
Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования	1
Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. <b>Видеофильм</b> «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	2
Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов	2
Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами оборудованием	2
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделам: «Первичная обработка овощей»	<b>1ч</b>

### Тематическое планирование 6 класс

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов
	<b>Повторение изученного материала</b>	<b>4ч</b>
	Санитарная одежда. Правила безопасной работы.	<b>1</b>
	Общие сведения о питании при приготовлении пищи.	<b>1</b>
	Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания.	<b>1</b>
	Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей.	<b>1</b>
	<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей</b>	<b>14ч</b>
	Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп.	<b>1</b>
	Признаки доброкачественности круп. Технология приготовления гарнира из круп.	<b>1</b>
	Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш.	<b>1</b>
	Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши.	<b>1</b>
	Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий.	<b>1</b>
	Технология приготовления отварных и запеченных макаронных изделий.	<b>2</b>
	Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки.	<b>1</b>
	Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов).	<b>1</b>
	Отварные овощи. Определение готовности овощей.	<b>1</b>
	Технология приготовления картофельного пюре.	<b>1</b>
	Уход за кухней, оборудованием, посудой. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником).	<b>1</b>
	Моющие средства по уходу за посудой. Безопасность труда и организация рабочего места.	<b>1</b>
	Проверочная работа <b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых овощей</b>	<b>1</b>
	<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	<b>-10ч</b>
	Натуральное (цельное) молоко.	<b>1</b>
	Методы определения качества молока и молочных продуктов.	<b>2</b>
	Кисломолочные продукты. Сыр. <b>Видеоэкскурсия «Профессия сыродел»</b>	<b>1</b>

	Молочные продукты. Молочные консервы.	2
	Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	1
	Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.	1
	<b>Проверочная работа Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b>	1
	<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	-6ч
	Меню обеда. Определение калорийности блюд.	2
	Сервировка стола к обеду.	1
	Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.	1
	Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	1
	<b>Проверочная работа.</b>	1
	<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	
		<b>34ч.</b>

### Тематическое планирование 7 класс

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов
	<b>Вводное занятие</b> Техника безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1
	<b>Повторение изученного материала в бклассе</b>	8ч
	<b>Видеоэкскурсия «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания».</b> Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	1
	Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей. Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	2
	Общие сведения о питании приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания	2
	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Определение калорийности блюд	2
	<b>Проверочная работа</b> Гарниры из круп, макаронные изделия, бобовые и овощи	1
	<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	-11ч

Натуральное(цельное) молоко. Молочные продукты	1
<b>Видеоэкскурсия</b> на молокозавод	1
Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	1
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»	1
Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для Приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	1
Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	1
Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	1
Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству Подача готового блюда	1
Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству Подача готового блюда	1
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия мастер производства молочной продукции»	1
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: «Блюда из молока и кисломолочных продуктов»	1
<b>Первые блюда</b>	<b>20 ч 2</b>
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	2
Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов Используемых при приготовлении заправочных супов	2
Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные)	2
Технология приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи	2
Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, Разделочными досками, кастрюлями)	2
Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи.	2
Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие.	2
Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)	2
Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд.	1
<b>Проверочная работа Первые блюда</b>	1

	<b>Тепловая обработка рыбы</b>	<b>13</b>
	Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	3
	Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	2
	Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	2
	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2
	Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2
	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и Отпуск блюд, правила и сроки хранения	2
	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1
	<b>Тепловая обработка мяса</b>	<b>13</b>
	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	3
	Технология приготовления отварного мяса из говядины, свинины. Приготовление салата с отварной говядиной	2
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	2
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	2
	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	2
	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	2
	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу «Тепловая обработка мяса»	1
		<b>68</b>

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов
	<p><b>Вводное занятие. Повторение изученного материала</b> Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара</p>	10ч 3
	Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	3
	Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	3
	<b>Проверочная работа</b> Классификация первых блюд. Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых.	1
,	<p><b>Полуфабрикат</b> <b>Из рубленой и котлетной массы</b> Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов</p>	<b>20ч</b> 2
	<b>Видеоэкскурсия</b> «Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах»	1
	Принцип действия и строение электромясорубки. Механическая мясорубка. Уход за мясорубкой. ТБ при работе с бытовыми приборами. Организация и уборка рабочего места	2
	Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления котлетной массы	1
	Правила формовки изделий из рубленой и котлетной массы, их разнообразие. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов	1
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Промышленная электромясорубка». ТБ при работе с электрооборудованием	2
	Технология приготовления мясных тефтелей. Приготовление мясного на ручной мясорубке. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении рубленой и котлетной массы	2
	Технология приготовления мясных фрикаделек. Безопасность труда и организация рабочего места при изготовлении котлетной массы	2
	Разделка рыбы на звенья, на кругляши. Разделка рыбы на филе. Безопасность труда и организация рабочего места	2
	Технология приготовления блюд из рыбного филе. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд	2
	Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий (котлет, биточков).	2

<b>Проверочная работа полуфабрикат Из рубленой и котлетной массы</b>	1
<b>Изделия из теста</b> Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Разрыхлители. Качество муки и дрожжей. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста	<b>28ч</b> 2
Машины и механизмы, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами. Первая помощь при травме	2
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия пекарь», «Хлебопекарная промышленность»	3
Виды блюд из <u>жидкого теста</u> : блины, блинчики с начинкой, оладьи и блинный пирог. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов	3
Продукты для приготовления жидкого теста на оладьи. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки оладьей. Подача их к столу	2
Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания крутого теста	2
Технология приготовления вареников с картофелем. Оборудование, посуда и инвентарь для работы	3
Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления дрожжевого теста	3
Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для выпечки изделий из дрожжевого теста	3
Технология приготовления дрожжевого теста для выпечки пончиков Оборудование, посуда и инвентарь	2
Технология приготовления дрожжевого теста для пирогов. Фарши и начинки. Оборудование, посуда и инвентарь	2
<b>Проверочная работа (тестирование) по разделу: «Изделия из теста»</b>	1
<b>Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов</b>	10ч
Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Требования к качеству готовой продукции	1
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия лаборант пищевой промышленности»	1
Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, мясных полуфабрикатов и субпродуктов	1
Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	1



	из рыбы и рыбных полуфабрикатов	
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей	1
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке сыпучих продуктов	1
	Санитарные требования к механической кулинарной обработке молока и молочных продуктов	1
	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Значение тепловой обработки	1
	Санитарно-гигиенические требования к спецодежде, личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места	1
	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: «Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов»	1
		102

### Тематическое планирование 9 класс

№	Наименование раздела и тем	Кол-во часов
	<b>Вводное занятие</b> 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	<b>3ч</b> 3
	<b>История появления кулинарии</b> Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Задачи обучения и план работы на год	<b>2ч</b> 2
	<b>Видеоэкскурсия</b> «История возникновения профессии повар»	1
	Что такое общественное питание? Типы предприятий общественного питания	3
	Основные помещения предприятий общественного питания. Организация рабочих мест.	3
	<b>Экскурсия</b> в школьную столовую «Основные помещения школьной столовой»	1
	<b>Физиология питания</b> Понятие о процессе пищеварения. Биологическое значение пищи ее химический состав. Белки, жиры, углеводы	<b>8ч</b> 3
	Обмен веществ. Калорийность пищи. Факторы, влияющие на обмен веществ	2
	Основы рационального питания. Режим питания. Роль витаминов в жизнедеятельности человека	3

<b>Санитария и гигиена</b> Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Уход за кухонной утварью	11ч 2
Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Первая помощь при пищевых отравлениях	3
Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	2
<b>Экскурсия</b> в моечный цех школьной столовой	1
Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями	2
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделам: «Физиология питания, Санитария и гигиена»	<b>1</b>
<b>Бытовые электроприборы</b> Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи	<b>9ч</b> 2
Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: электроплиты, электрочайника	2
Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: миксера, посудомоечной машины	3
<b>Экскурсия</b> в школьную столовую для знакомства с промышленными электроприборами	1
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделам: «Бытовые электроприборы»	1
<b>Первичная обработка овощей</b> Значение овощей в питании человека. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов	<b>21ч</b> 2
Классификация овощей	3
Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов	3
<b>Экскурсия</b> в овощной цех школьной столовой	1
Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования	3
Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. <b>Видеофильм</b> «Определение количества нитратов в овощах с помощью тестера»	3
Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов	3
Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при	2

работе с режущими Инструментами оборудованием	
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделам:«Первичная обработка овощей»	1ч
<b>Повторение изученного материала</b> Санитарная одежда. Правила безопасной работы.	<b>7ч</b> 1
Общие сведения о питании приготовлении пищи.	2
Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания.	2
Назначение, правила, санитарные условия механической и тепловой кулинарной обработки овощей.	2
<b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей</b> Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп.	<b>25ч</b> 2
Признаки доброкачественности круп. Технология приготовления гарнира из круп.	2
Правила варки, определение готовности, доведение до вкуса и подача блюда. Изделия из каш.	2
Правила приготовления запеканки из каш. Технология приготовления котлет, биточков из каши.	2
Разнообразие видов макаронных изделий. Правила варки макаронных изделий.	2
Технология приготовления отварных и запеченных макаронных изделий.	2
Значение и разнообразие овощных блюд в питании человека в зависимости от тепловой обработки.	2
Правила варки бобовых (фасоли, чечевицы, гороха, бобов).	2
Отварные овощи. Определение готовности овощей.	2
Технология приготовления картофельного пюре.	2
Уход за кухней, оборудованием, посудой. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником).	1
Моющие средства по уходу за посудой. Безопасность труда и организация рабочего места.	1
Проверочная работа <b>Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых овощей</b>	1
<b>Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b> Значение блюд из молока и кисломолочных продуктов в питании человека.	32ч 2
Натуральное (цельное) молоко.	2
Методы определения качества молока и молочных продуктов.	2
Кисломолочные продукты. Сыр. <b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»	2

Молочные продукты. Молочные консервы.	2
Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.	2
Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству.	2
Молочные продукты	2
<b>Видеоэкскурсия</b> на молокозавод	1
Виды кисломолочных продуктов. Молочные консервы. Сыр	2
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия сыродел»	1
Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов	2
Молочные супы. Технология приготовления молочного рисового супа. Требования к качеству. Подача готового блюда. ТБ при работе с горячими жидкостями	2
Молочные каши. Технология приготовления пшенной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	2
Технология приготовления манной молочной каши. Требования к качеству. Подача готового блюда	2
Технология приготовления творожной запеканки. Требования к качеству. Подача готового блюда	2
<b>Видеоэкскурсия</b> «Профессия мастер производства молочной продукции»	1
<b>Проверочная работа Блюда из молока и кисломолочных продуктов</b>	1
<b>Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	<b>9ч</b>
Меню обеда. Определение калорийности блюд.	2
Сервировка стола к обеду.	2
Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд.	2
Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	2
<b>Проверочная работа. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду</b>	1
<b>Вводное занятие Повторение изученного материала</b>	11ч
Техника безопасности на предприятиях общественного питания при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	1
<b>Видеоэкскурсия</b> «Моечное оборудование на предприятиях общественного питания». Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	1
Гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых и овощей. Виды круп, используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Перебирание круп. Признаки доброкачественности круп	3

Общие сведения о питании при приготовлении пищи. Минеральные вещества, микро и макроэлементы, содержащиеся в продуктах питания	3
Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Меню обеда. Определение калорийности блюд	3
<b>Проверочная работа</b> Гарниры из круп, макаронные изделия, бобовые и овощи	1
<b>Первые блюда</b>	20ч
Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места	2
Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов	2
Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов Используемых при приготовлении заправочных супов	3
Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные)	3
Технология приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи	3
Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями)	2
Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи.	3
Виды борщей (флотский, из свежей капусты), их отличие.	3
Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский)	3
Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд.	2
<b>Проверочная работа Первые блюда</b>	1
<b>Тепловая обработка рыбы</b>	19ч
Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе	3
Технология приготовления трески отварной с морковью и лимоном. Подача готового блюда, правила и сроки хранения	3
Технология приготовления рыбы припущенной. Припущенная рыба с томатом. Оформление и отпуск блюда, правила и сроки хранения	3
Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	3
Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	3
Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	3

	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: «Тепловая обработка рыбы»	1
	<b>Тепловая обработка мяса</b> 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	<b>19ч</b> 3
	Технология приготовления отварного мяса из говядины, свинины. Приготовление салата с отварной говядиной	3
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса говядины. Правила жарения поджарки из говядины	3
	Правила жарения, нарезки и подачи порционных блюд из мяса свинины. Правила жарения поджарки из свинины	3
	Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	3
	Технология приготовления жаркого из свинины. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд	3
	<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу «Тепловая обработка мяса»	1
	<b>Вводное занятие</b> Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара	8ч 2
	Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста .Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Продукты, входящие в тесто. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста	3
	Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста. Правила приготовления теста	2
	<b>Проверочная работа</b> Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста.	1
	<b>Механическая обработка овощей</b> Значение овощей в питании человека. Классификация овощей.	15ч 2
	Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей.	2
	Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.	3
	Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и приспособлений.	2
	ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.	1
	Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования.	3
	Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд.	2

Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем	1
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: «Первичная обработка и нарезка овощей»	1
<b>Механическая обработка рыбы</b> Пищевая ценность рыбы.	19ч 1
Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы.	2
Условия и сроки хранения рыбной продукции.	2
Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов.	2
Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы.	1
Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.	1
Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.	2
Правила оттаивания мороженой рыбы.	2
Вымачивание солёной рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы.	3
Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд	2
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: <b>Механическая обработка рыбы</b>	1
<b>Механическая обработка мяса, птицы</b> Значение мясных, куриных блюд, в питании, их пищевая ценность.	21ч 1
Виды мяса, птицы.	1
Признаки и методы определения доброкачественности мяса, птицы.	2
Санитарные требования к условиям и срокам хранения мясной продукции, мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатам.	2
Правила размораживания мяса	1
Ассортимент и кулинарное использование мясных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	3
Правила приготовления мясных полуфабрикатов.	3
Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка.	3
Технология приготовления куриного фарша	2
Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиене повара при механической обработке мяса.	1
Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием	1
<b>Проверочная работа</b> (тестирование) по разделу: <b>Механическая обработка мяса</b>	1
<b>Сервировка стола</b>	19ч

Меню завтрака, обеда, ужина. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов.	2
Предметы сервировки. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака, обеда, ужина.	2
Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	2
Способы складывания салфеток.	2
Разнообразие блюд. Определение калорийности блюд	2
Сервировка стола к празднику.	2
Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами	2
Правила приглашения гостей. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.	2
Видеоэкскурсия. Особенности сервировки праздничного стола	2
<b>Проверочная работа (тестирование) по разделу: Сервировка стола</b>	<b>1</b>
	<b>272</b>