

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Введенская специальная (коррекционная) школа»

Рассмотрено на заседании
Педагогического Совета
Протокол № 1

от 29.08.2023 г.

Утверждаю:
Директор ГБОУ «Введенская специальная
(коррекционная) школа»

Е.Б. Филиппова

Приказ № 123 от 30.08. 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета

«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД. КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

для 5-9 классов (1122 часа)

(вариант 9.1)

5 класс – 6 ч. в неделю (34 учебных недели) – 204 часа
6 класс – 6 ч. в неделю (34 учебных недели) – 204 часа
7 класс – 7 ч. в неделю (34 учебных недели) – 238 часов
8 класс – 7 ч. в неделю (34 учебных недели) – 238 часов
9 класс – 7 ч. в неделю (34 учебных недели) – 238 часов

село Введенское, 2023 год

Пояснительная записка

Программа учебного предмета «Профильный труд. Кулинарное дело» составлена на основе АООП обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1 и является ее частью.

Основной целью курса является овладение обучающимися общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Достижение цели предполагает решение ряда задач:

- закрепление и совершенствование технологических приемов приготовления пищи;
- развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;
- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств,
- развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду;
- формирование стойких механизмов социально-трудовой адаптации.

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов на конец обучения (9 класс).

Минимальный и достаточный уровни усвоения предметных результатов на конец обучения (9 класс).

Минимальный уровень.

знание некоторых названий продуктов и блюд;
организация рабочего места (с помощью учителя);
правила первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;
правила нарезки продуктов, приготовления полуфабрикатов;
назначение посуды, инвентаря, химические средства ухода за ними;
умение с помощью учителя выполнять простые технологические операции;
оборудование кухни, техника безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием;

Достаточный уровень.

устройство кухонного оборудования и правила его эксплуатации;
виды блюд и технология их приготовления;
гигиена приготовления пищи;
применение в практической деятельности знаний по кулинарной обработке продуктов;
использование технологической и технической документации, владение технологической терминологией;
составление последовательности выполнения технологических операций по приготовлению блюд или выполнения работ;
выполнение технологических операций с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;
соблюдение безопасных приемов труда и правил пользования инструментами, инвентарем и оборудованием.

Содержание курса.

Вводная часть. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

Питание. Основные продукты питания. Группы продуктов питания. Продукты растительного и животного происхождения. Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание. Культура и режим питания. Понятие «норма продуктов». Технология приготовления или рецепт. Схема приготовления. Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.

Кухня и ее оборудование. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней. Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение. Инвентарь кухни, маркировка.

Яйцо и яичные продукты. Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж. Сортность, стоимость. Способы определения доброкачественности яиц. Хранение яиц. Холодная обработка яиц, предшествующая тепловой. Способы и время варки яиц. Предупреждение сальмонеллеза. Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке». Яйцо фаршированное. Использование яйца для бутерброда. Украшения из яйца отварного. Использование яйца в салатах. Холодная закуска с отварным яйцом. Жареные блюда из яиц: глазунья натуральная, яичница с гарниром, яичные котлеты. Омлеты. Яйца запеченные. Сроки хранения сырых яиц и блюд из яиц. Отпуск готовых блюд из яиц. Яйца в детском и диетическом питании.

Бутерброды. Продукты для бутерброда. Простые бутерброды. Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе. Расчет продуктов для бутерброда.

Тепловая обработка. Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода. Правила пользования бытовой электрической плитой. Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. Уход за ней. Основные приемы тепловой обработки. Посуда и инвентарь для варки и жарки. Основной способ варки. Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка. Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.

Молоко. Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Питательная ценность молока. Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов. Разнообразие блюд из молока. Технология приготовления молочного супа. Технология приготовления молочных каш. Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах. Блюда с кисломолочными продуктами. Значение кисломолочных продуктов в питании. Творог. Технология приготовления творога.

Первичная обработка овощей. Санитарно-гигиенические требования при работе в овощном цехе. Цех сырых овощей. Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей. Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки. Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики. Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка. Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики. Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей. Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд.

Приготовление салатов из сырых овощей. Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Тепловая обработка овощей. Цех вареных овощей. Техника безопасности при тепловой обработке овощей (электроплита, горячие жидкости, посуда). Варка, жарение, тушение, пассерование, запекание. Время варки, жарения, тушения, пассерования и запекания овощей. Приготовление блюд из овощей. Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд.

Салаты из отварных овощей. Отваривание овощей в кожуре для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата. Правила техники безопасности при варке. Температурный режим. Посуда, инвентарь для приготовления салатов. Санитарно-

гигиенические требования для приготовления салатов. Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.

Использование овощей в качестве гарниров. Гарниры из картофеля. Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри». Гарниры из капусты. Капуста тушеная. Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные. Сложные гарниры.

Фрукты. Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании. Холодная обработка фруктов. Формы нарезки фруктов. Фруктовые салаты.

Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макароны изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды. Блюда из круп и бобовых. Использование отварных круп и бобовых в качестве гарниров.

Заготовка овощей, ягод, фруктов. Требования к овощам, фруктам, ягодам для приготовления консервов. Причины порчи консервов, правила подготовки тары, крышек. Процесс стерилизации, способы сохранения продуктов питания (сушка, уваривание с сахаром, протирание с сахаром, маринование, засолка, квашение, замораживание). Виды маринадов. Чтение и запись рецептов приготовления маринованных помидоров, огурцов, сладких перцев, квашеной и маринованной капусты, овощной икры, варенья, компота, джема, конфитюра.

Салаты. Способы и формы нарезки продуктов для салатов. Требования к качеству и сроки хранения готовых салатов. Способы оформления салатов. Салаты: зимний, рыбный, мясной, «Крестьянский», «Столичный», «Греческий», «Цезарь».

Первые блюда. Виды супов. Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы. Прозрачные супы. Бульоны. Супы-пюре. Сладкие супы. Молочные супы. Рыбные, грибные супы. Значение супов в питании человека. Оформление и подача супов. Условия и сроки хранения первых блюд. Время варки супов. Способы очистки бульона.

Мясо. Мясной цех. Инвентарь и оборудование мясного цеха. Хранение сырья в мясном цехе. Виды мяса. Свежее мясо, признаки. Несвежее мясо, признаки. Техника безопасности при обработке мяса. Холодная обработка мяса. Питательная ценность мяса.

Мясные полуфабрикаты. Приготовление бифштексов. Полуфабрикаты для отбивных. Шницель. Котлеты. Рагу. Зразы. Гуляш. Бефстроганов. Тефтели. Биточки. Фрикадельки.

Птица. Холодная обработка птицы. Виды домашней птицы. Куры, цыплята, гуси, утки, индейки. Кулинарное употребление домашней птицы. Способы определения качества птицы. Кулинарное употребление птичьих потрохов (печень, сердце, крылышки, голова, лапы). Первичная обработка птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые для первичной обработки птицы. Ошпыивание, опаливание, потрошение домашней птицы. Цель и способы опаливания птицы.

Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы. Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая. Признаки свежей и несвежей рыбы. Употребление рыбы для приготовления первых блюд. Употребление рыбы для приготовления вторых блюд. Первичная обработка рыбы. Оборудование и приборы для первичной обработки рыбы. Блюда из рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Варка рыбы. Жарение рыбы. Тушение, припускание. Время варки и жарения рыбы. Уха. Заправочные рыбные супы. Рыба жареная. Рыба в кляре.

Вторые блюда. Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы. Кулинарная характеристика вторых блюд.

Соусы. Значение соусов в кулинарии. Классификация соусов. Соусы на растительном масле, на уксусе. Технология приготовления соусов. Требования к качеству соусов. Способы подачи соусов к столу. Пассерование муки для соусов. Приготовление и использование соусов к овощным блюдам (молочный, томатный, сметанный, яично-масляный).

Третьи блюда. Кулинарная характеристика третьих блюд. Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд. Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд. Первичная обработка фруктов и ягод при приготовлении компотов и киселей. Использование молока в приготовлении третьих блюд и горячих напитков. Кисель молочный. Кофе. Какао. Чай. Кисели фруктовые. Кисели ягодные. Компоты из свежих фруктов. Компоты из свежих ягод. Компот из сухофруктов. Кисель из концентратов. Условия, способы и сроки хранения готовых третьих блюд.

Приготовление блюд из теста. Состав теста. Сорта муки. Качество муки. Хлебопекарные качества муки. Дрожжи. Сода. Определение качества дрожжей и других разрыхлителей. Другие продукты, используемые для приготовления теста: яйца, сахар, жиры, ароматизаторы. Виды теста: дрожжевое, пресное. Дрожжевое: опарное, безопарное, сдобное, слоеное. Пресное: жидкое, густое. Тесто для выпечки кондитерских изделий: бисквитное, песочное, заварное. Технология приготовления дрожжевого и пресного теста. Виды начинки для пирожков и пирогов. Способы защипывания пирожков Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, оладий. Сроки хранения изделий из теста.

Кондитерские изделия. Кулинарная характеристика кондитерских изделий. Виды кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные. Тесто для кондитерских изделий. Кремы: продукты, входящие в состав кремов. Исходные продукты для приготовления кремов. Особенности технологии приготовления кремов. Желирующие вещества, используемые для приготовления кремов. Посуда и приспособления для приготовления кремов. Способы приготовления сырого и заварного кремов. Инструменты для раскатки и разделки песочного, бисквитного, заварного и слоеного теста. Ароматизаторы и разрыхлители, их значение. Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки). Способы определения готовности. Способы оформления тортов и пирожных. Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами. Посуда и форма для выпечки основы для тортов. Сроки хранения готовых изделий. Подача к столу кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к работнику кондитерского цеха. Правила безопасной работы в кондитерском цехе. Организация праздничного стола, его сервировка.

Витамины, их состав. Роль витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах.

Минеральные соли. Содержание минеральных солей в пищевых продуктах. Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.

Общие сведения об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Суточный расход энергии человеком в зависимости от физической нагрузки, рода работы, пола, возраста, климатических условий. Калорийность белков, жиров, углеводов. Значение рационального питания для здоровья человека. Расчет калорийности блюд, рационов. Принцип составления суточного меню.

Детское питание. Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка. Нормы питания детей различных возрастов. Пищевая ценность детского питания. Соотношение продуктов животного и растительного происхождения в питании в зависимости от возраста ребенка. Значение витаминов и минеральных солей для роста и развития детского организма. Продукты, содержащие витамины А, С, группы В. Роль витаминов D, источники его поступления в организм. Роль молока и молочных продуктов в детском питании. Роль овощей, фруктов, ягод в обеспечении детского организма витаминами и минеральными солями. Нормы потребления ребенком мяса, рыбы, жиров, сахара. Режим питания и его влияние на усвояемость пищи. Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов в

кулинарии для детей. Способы тепловой обработки продуктов, применяемых в детском питании: варка в жидкостях и на пару, запекание в духовом шкафу, тушение. Консистенция готовых блюд. Использование в детском питании фруктово-ягодных и овощных соков и пюре. Требования к качеству готовых блюд для детского питания. Сервировка детского стола.

Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Отравления бактериального происхождения (сальмонелла, кишечная палочка). Отравления ядовитыми растениями и продуктами (грибы, белена и др.), ядохимикатами. Профилактика пищевых отравлений. Соблюдение правил кулинарной обработки, условий и сроков хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи. Значение соблюдения санитарных правил на производстве и в быту. Первая помощь при отравлениях.

Организация труда. Общие сведения по охране труда. Основы трудового законодательства. Основные трудовые правила и обязанности рабочих. Трудовой договор. Заключение договора. Расторжение договора. Трудовая дисциплина. Рабочее время. Медицинский осмотр. Время отдыха. Отпуска. Труд молодежи. Заработная плата. Оплата отпусков. Оплата больничных листов. Оплата в праздничные дни. Премии и надбавки.

Описание материально-технического обеспечения образовательной деятельности по учебному курсу. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете, в котором имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Рабочая зона включает оборудованную кухню с плитой, кухонной мебелью, производственным разделочным столом, холодильниками, бытовым кухонным оборудованием (посудомоечная машина, кухонный комбайн, электро- и механическая мясорубка, микроволновая печь и пр.). Учебная зона оснащена учебными столами, стульями, рабочей зоной учителя, компьютером и мультимедийным оборудованием.

Тематическое планирование 5 класс (204ч)

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар - кулинар	1
Кабинет кулинарного дела - 4 часа		
3	Правила поведения и работы в кабинете.	1
4	Просмотр презентации «Профессия – повар, кондитер»	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
Питание – 10ч		
7	Основные продукты питания	1
8	Группы продуктов питания	1
9	Продукты растительного и животного происхождения.	1
10	Здоровое питание.	1
11	Рациональное и диетическое питание.	1
12	Культура и режим питания.	1
13	Понятие «норма продуктов».	1

14	Технология приготовления или рецепт.	1
15	Схема приготовления.	1
16	Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.	1
Кухня и ее оборудование – 13ч		
17	Значение кухни в быту человека.	1
18	Интерьер кухни.	1
19	Оборудование кухни и его назначение	1
20	Посуда, инвентарь, приспособления	1
21	Виды посуды.	1
22	Правила ухода за посудой.	1
23	Моющие средства.	1
24	Личная гигиена.	1
25	Спецодежда, уход за ней.	1
26	Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение	1
27	Инвентарь кухни, маркировка.	1
28	Уход за посудой.	1
29	Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды.	1
Яйцо и яичные продукты – 18ч		
30	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1
31	Сортность, стоимость.	1
32	Значение яиц в питании человека	1
33	Использование яиц в кулинарии	1
34	Способы определения доброкачественности яиц.	1
35	Хранение яиц.	1
36	Предупреждение сальмонеллеза	1
37	Холодная обработка яиц, предшествующая тепловой.	1
38	Способы и время варки яиц.	1
39	Технология приготовления блюд из яиц.	1
40	Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1
41	Яйцо фаршированное.	1
42	Практическая работа – Фаршировка яиц.	1
43	Использование яйца для бутерброда.	1
44	Украшения из яйца отварного.	1
45	Практическая работа - Украшения из яйца отварного	1

46	Практическая работа - Украшения из яйца отварного	1
47	Контрольная работа	1
48	Работа над ошибками	1
Бутерброды – 6ч		
49	Продукты для бутерброда. Расчет продуктов для бутерброда.	1
50	Простые бутерброды.	1
51	Сложные бутерброды.	1
52	Практическая работа – Простые, сложные бутерброды	1
53	Сэндвичи и канапе.	1
54	Практическая работа - Сэндвичи и канапе.	1
Тепловая обработка – 9ч		
55	Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода.	1
56	Правила пользования бытовой электрической плитой.	1
57	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой.	1
58	Уход за электрической плитой.	1
59	Основные приемы тепловой обработки.	1
60	Посуда и инвентарь для варки и жарки.	1
61	Основной способ варки.	1
62	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
63	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
Молоко – 10ч		
64	Общие сведения о молоке и молочных продуктах.	1
65	Питательная ценность молока.	1
66	Правила кипячения молока.	1
67	Сроки хранения молочных продуктов.	1
68	Разнообразие блюд из молока.	1
69	Технология приготовления молочного супа.	1
70	Практическая работа - приготовления молочного супа	1
71	Кисломолочные продукты.	1
72	Общие сведения о кисломолочных продуктах.	1
73	Значение кисломолочных продуктов в питании.	1
Первичная обработка овощей – 14ч		
74	Санитарно-гигиенические требования при работе в овощном цехе.	1

75	Название овощей, классификация овощей.	1
76	Питательная ценность, витамины.	1
77	Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых.	1
78	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
79	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1
80	Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
81	Практическая работа – Нарезка картофеля.	1
82	Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки.	1
83	Практическая работа – нарезка моркови.	1
84	Формы нарезки капусты: соломка, пашки, крошка.	1
85	Практическая работа - нарезки капусты.	1
86	Контрольная работа	1
87	Работа над ошибками	1
Приготовление салатов из сырых овощей – 9ч		
88	Овощи, из которых готовят салаты.	1
89	Заправки для овощных салатов.	1
90	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей.	1
91	Правила безопасной работы при приготовлении салатов.	1
92	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
93	Уборка рабочего места.	1
94	Оформление салатов.	1
95	Практическая работа – приготовление (салата из капусты и яблока)	1
96	Практическая работа – Оформление салата.	1
Тепловая обработка овощей – 6ч		
97	Цех вареных овощей.	1
98	Техника безопасности при тепловой обработке овощей (электроплита, горячие жидкости, посуда).	1
99	Варка, жарение, тушение, пассерование, запекание.	1
100	Время варки, жарения, тушения, пассерования и запекания овощей.	1
101	Приготовление блюд из овощей.	1
102	Просмотр презентации – Блюда из овощей.	1
Салаты из отварных овощей – 9ч		
103	Отваривание овощей для салатов.	1

104	Посуда для варки овощей, отваривание яиц для салата.	1
105	Правила техники безопасности при варке.	1
106	Посуда, инвентарь для приготовления салатов.	1
107	Способы варки овощей. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.	1
108	Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.	1
109	Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд.	1
110	Практическая работа – нарезка овощей для винегрета, оформление блюда.	1
111	Практическая работа – нарезка овощей для винегрета, оформление блюда.	1
Использование овощей в качестве гарниров – 6ч		
112	Гарниры из картофеля.	1
113	Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри».	1
114	Гарниры из капусты. Капуста тушеная.	1
115	Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные.	1
116	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1
117	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1
Фрукты – 6ч		
118	Питательная ценность фруктов.	1
119	Значение фруктов в питании.	1
120	Холодная обработка фруктов.	1
121	Формы нарезки фруктов.	1
122	Практическая работа - нарезка фруктов	1
123	Практическая работа - нарезка фруктов.	1
Заготовка овощей, ягод, фруктов – 4ч		
124	Требования к овощам, фруктам, ягодам для приготовления консервов.	1
125	Причины порчи консервов, правила подготовки тары, крышек.	1
126	Чтение и запись рецептов приготовления маринованных помидоров, огурцов.	1
127	Чтение и запись рецептов приготовления варенья, компота, джема, конфитюра.	1
Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 10ч		
128	Название круп.	1
129	Питательная ценность круп.	1

130	Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют.	1
131	Просмотр презентации – блюда с крупами.	1
132	Макаронные изделия, их форма.	1
133	Разнообразие блюд в состав которых входят макаронные изделия.	1
134	Бобовые изделия, их виды.	1
135	Блюда из бобовых изделий.	1
136	Использование отварных круп и бобовых в качестве гарниров.	1
137	Практическая работа – Приготовление макаронных изделий.	1
Первые блюда – 13ч		
139	Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
140	Прозрачные супы. Бульоны.	1
141	Супы-пюре. Сладкие супы. Молочные супы.	1
142	Рыбные, грибные супы.	1
143	Значение супов в питании человека.	1
144	Оформление и подача супов.	1
145	Условия и сроки хранения первых блюд.	1
146	Время варки супов.	1
147	Практическая работа – Приготовление супа «Щи»	1
148	Практическая работа – Приготовление супа «Щи»	1
149	Контрольная работа	1
150	Работа над ошибками	1
Повторение – 54ч		
151	Беседа о профессии повара и кондитера	1
152	Группы продуктов питания	1
153	Продукты растительного и животного происхождения.	1
154	Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд	1
155	Оборудование кухни и его назначение	1
156	Посуда, инвентарь, приспособления	1
157	Правила ухода за посудой.	1
158	Моющие средства. Личная гигиена.	1
159	Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды	1
160	Практическая работа - Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды.	1

161	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1
162	Способы определения доброкачественности яиц.	1
163	Хранение яиц.	1
164	Холодная обработка яиц, предшествующая тепловой.	1
165	Способы и время варки яиц.	1
166	Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1
167	Практическая работа - Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1
168	Продукты для бутерброда. Расчет продуктов для бутерброда.	1
169	Простые, сложные бутерброды.	1
170	Сэндвичи и канапе.	1
171	Практическая работа – Простые, сложные бутерброды	1
172	Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода.	1
173	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой.	1
174	Уход за электрической плитой.	1
175	Практическая работа - Уход за электрической плитой.	1
176	Посуда и инвентарь для варки и жарки.	1
177	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
178	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
179	Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Питательная ценность молока.	1
180	Разнообразие блюд из молока. Кисломолочные продукты.	1
181	Название овощей, классификация овощей.	1
182	Питательная ценность, витамины.	1
183	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
184	Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
185	Практическая работа – Нарезка картофеля.	1
186	Контрольная работа	1
187	Работа над ошибками	1
188	Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов.	1
189	Правила безопасной работы при приготовлении салатов.	1
190	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
191	Практическая работа – приготовление (Витаминного)	1

192	Отваривание овощей в кожуре для салатов. Правила техники безопасности при варке.	1
193	Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд.	1
194	Практическая работа – нарезка овощей салата «Оливье»	1
195	Гарниры из картофеля.	1
196	Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри».	1
197	Гарниры из капусты. Капуста тушеная.	1
198	Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные.	1
199	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1
200	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1
201	Годовая контрольная работа	1
202	Работа над ошибками	1
203	Название круп. Макароны изделия, их форма.	1
204	Повторение пройденного материала	1

**Тематическое планирование
6 класс (204ч)**

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол- во часов
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кондитер	1
Кабинет кулинарного дела - 4 часа		
3	Правила поведения и работы в кабинете.	1
4	Просмотр презентации «Профессия – повар»	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
Питание – 12ч		
7	Основные продукты питания	1
8	Группы продуктов питания	1
9	Практическая работа-определение групп продуктов питания	1
10	Продукты растительного и животного происхождения.	1
11	Практическая работа - продукты растительного и животного происхождения	1
12	Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание.	1
13	Практическая работа – составление меню «Здоровое питание»	1
14	Технология приготовления или рецепт.	1

15	Практическая работа – Правила работы с рецептами	1
16	Практическая работа – Работа с рецептами	1
17	Практическая работа – Работа с рецептами	1
18	Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.	1
Кухня и ее оборудование – 12ч		
19	Значение кухни в быту человека.	1
20	Оборудование кухни и его назначение	1
21	Виды посуды.	1
22	Практическая работа – Определение групп посуды	1
23	Уход за посудой.	1
24	Правила мытья посуды	1
25	Практическая работа – Мытье посуды	1
26	Практическая работа – Мытье посуды по группам	1
27	Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение	1
28	Экскурсия на кухню – «Цеха нашей кухни»	1
29	Инвентарь кухни, маркировка.	1
30	Практическая работа – маркировка посуды	1
Яйцо и яичные продукты – 18ч		
31	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	1
32	Использование яиц в кулинарии	1
33	Способы и время варки яиц.	1
34	Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1
35	Яйцо фаршированное.	1
36	Использование яйца в салатах	1
37	Практическая работа – Приготовление салата с яйцом	1
38	Жареные блюда из яиц: глазунья натуральная, яичница с гарниром, яичные котлеты.	1
39	Практическая работа - Жареные блюда из яиц	1
40	Омлеты	1
41	Практическая работа – Приготовление омлета	1
42	Украшения из яйца отварного	1
43	Практическая работа - Украшения из яйца отварного	1
44	Контрольная работа	1
45	Работа над ошибками	1

Бутерброды – 4ч		
46	Продукты для бутерброда. Расчет продуктов для бутерброда. Виды бутербродов	1
47	Практическая работа – Простые, сложные бутерброды	1
48	Сэндвичи и канапе.	1
49	Просмотр презентации – «Оформление сэндвичей и канапе»	1
Тепловая обработка – 9ч		
50	Электрические плиты, правила пользования бытовой электрической плитой.	1
51	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой.	1
52	Уход за электрической плитой.	1
53	Основные приемы тепловой обработки.	1
54	Посуда и инвентарь для варки и жарки.	1
55	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
56	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
Молоко – 8ч		
57	Молоко и молочные продукты.	1
58	Виды молочных каш	1
59	Технология приготовления молочной каши	1
60	Практическая работа - приготовления молочной каши	1
61	Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах.	1
62	Творог. Технология приготовления творога.	1
63	Практическая работа – приготовление творога	1
64	Практическая работа – приготовление творога	1
Первичная обработка овощей – 14ч		
65	Санитарно-гигиенические требования при работе в овощном цехе.	1
66	Название овощей, классификация овощей.	1
67	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
68	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1
69	Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
70	Практическая работа – Нарезка картофеля.	1
71	Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки.	1
72	Практическая работа – нарезка моркови.	1

73	Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка.	1
74	Практическая работа - нарезки капусты.	1
75	Практическая работа – приготовление салата используя разные формы нарезки	1
76	Практическая работа – приготовление салата используя разные формы нарезки	1
77	Контрольная работа	1
78	Работа над ошибками	1
Приготовление салатов из сырых овощей – 12ч		
79	Овощи для салатов	1
80	Заправки для овощных салатов.	1
81	Правила безопасной работы при приготовлении салатов.	1
82	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
83	Рецептура приготовления салатов	1
84	Оформление салатов	1
85	Практическая работа – приготовление салата из овощей	1
86	Практическая работа – Оформление салата.	1
Тепловая обработка овощей – 6ч		
87	Цех вареных овощей.	1
88	Техника безопасности при тепловой обработке овощей (электроплита, горячие жидкости, посуда).	1
89	Способы готовки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание).	1
90	Время варки, жарения, тушения, пассерования и запекания овощей.	1
91	Приготовление блюд из овощей.	1
92	Рецепты – Блюда из овощей.	1
Салаты из отварных овощей – 10ч		
93	Отваривание овощей для салатов. Правила техники безопасности при варке.	1
94	Посуда, инвентарь для приготовления салатов.	1
95	Рецепты салатов из отварных овощей	1
96	Практическая работа - Составление рецепта салата из предложенных овощей	1
97	Нарезка вареных овощей для салатов	1
98	Практическая работа – отваривание овощей для салатов	1
99	Практическая работа – приготовление салата из отваренных овощей	1

100	Практическая работа – приготовление салата из отваренных овощей	1
101	Практическая работа – оформление салата из овощей	1
102	Практическая работа – оформление салата из овощей	1
Использование овощей в качестве гарниров – 6ч		
103	Гарниры, виды гарниров	1
104	Гарниры из картофеля	1
105	Гарниры из капусты	1
106	Гарниры из кабачков	1
107	Практическая работа – приготовление гарниров	1
108	Практическая работа – приготовление гарниров	1
Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 10ч		
109	Название круп, Просмотр презентации – «Разнообразие круп»	1
110	Рецептура приготовления круп	1
111	Практическая работа – Приготовление круп	1
112	Практическая работа – Приготовление круп	1
113	Макаронные изделия их разнообразия	1
114	Рецептура приготовления макаронных изделий	1
115	Практическая работа – Приготовление макаронных изделий	1
116	Практическая работа – Приготовление макаронных изделий	1
117	Бобовые изделия их разнообразие	1
118	Практическая работа – Приготовление бобовых	1
Первые блюда – 14ч		
119	Виды супов. Просмотр презентации «Супы»	1
120	Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
121	Молочные супы	1
122	Рецептура приготовления молочных супов	1
123	Практическая работа – Приготовление молочного супа	1
124	Практическая работа – Приготовление молочного супа	1
125	Рыбные супы. Рецепттура приготовления рыбного супа	1
126	Практическая работа – Приготовление рыбного супа	1
127	Овощные супы	1
128	Рецептура приготовления овощных супов	1
129	Практическая работа – Приготовление супа «Борщ»	1

130	Практическая работа – Приготовление супа «Борщ»	1
131	Контрольная работа	1
132	Работа над ошибками	1
Мясо – 6ч		
133	Мясной цех.	1
134	Инвентарь и оборудование мясного цеха.	1
135	Хранение сырья в мясном цехе.	1
136	Виды мяса.	1
137	Свежее мясо, признаки. Несвежее мясо, признаки	1
138	Техника безопасности при обработке мяса.	1
Мясные полуфабрикаты – 6ч		
139	Полуфабрикаты из мяса	1
140	Разнообразие полуфабрикатов. (Отбивные, шницель, котлеты, рагу, зразы, гуляш, бефстроганов, тефтели, биточки, фрикадельки).	1
141	Просмотр презентации – «Разнообразие котлет»	1
142	Рецептура приготовления котлет	1
143	Практическая работа – Приготовление котлет	1
144	Практическая работа – Приготовление котлет	1
Кондитерские изделия – 8ч		
145	Кулинарная характеристика кондитерских изделий.	1
146	Виды кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные.	1
147	Тесто для кондитерских изделий.	1
148	Кремы: продукты, входящие в состав кремов. Исходные продукты для приготовления кремов.	1
149	Разнообразие печенья	1
150	Рецептура приготовления печенья	1
151	Практическая работа – Приготовление печенья	1
152	Практическая работа – Приготовление печенья	1
Организация труда – 4ч		
153	Общие сведения по охране труда.	1
154	Основы трудового законодательства.	1
155	Основные трудовые правила и обязанности рабочих.	1
156	Трудовой договор	1
Повторение – 60ч		
167	Беседа о профессии повара кондитера	1

168	Группы продуктов питания	1
169	Оборудование кухни и его назначение	1
170	Посуда, инвентарь, приспособления	1
171	Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды	1
172	Практическая работа - Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды.	1
173	Яйцо диетическое, столовое. Способы определения доброкачественности яиц. Хранение яиц.	1
174	Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1
175	Практическая работа – приготовление яиц	1
176	Практическая работа – приготовление яиц	1
177	Продукты для бутерброда. Расчет продуктов для бутерброда.	1
178	Простые, сложные бутерброды.	1
179	Практическая работа – Приготовление бутербродов	1
180	Практическая работа – Приготовление бутербродов	1
181	Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Питательная ценность молока.	1
182	Разнообразие блюд из молока. Кисломолочные продукты.	1
183	Рецептура приготовления оладьей	1
184	Практическая работа – Приготовление оладьей на кефире	1
185	Название овощей, классификация овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
186	Практическая работа – Нарезка овощей для салата	1
187	Контрольная работа	1
188	Работа над ошибками	1
189	Овощи, из которых готовят салаты. Заправки для овощных салатов.	1
190	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
191	Практическая работа – приготовление салата из овощей	1
192	Практическая работа – приготовление салата из овощей	1
193	Годовая контрольная работа.	1
194	Работа над ошибками.	1
195	Гарниры из картофеля.	1
196	Рецептура приготовления гарнира из овощей.	1
197	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1

198	Практическая работа – приготовление жаренного картофеля.	1
199	Название круп, Просмотр презентации – «Разнообразие круп»	1
200	Макаронные изделия их разнообразие. Рецепт приготовления макаронных изделий.	1
201	Практическая работа – Приготовление макаронных изделий	1
202	Практическая работа – Приготовление макаронных изделий	1
203	Повторение пройденного материала	1
204	Урок викторина	1

**Тематическое планирование
7 класс (238ч)**

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кондитер	1
Кабинет кулинарного дела - 4 ч		
3	Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.	1
4	Санитарно-гигиенические требования.	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
Кухня и ее оборудование – 8ч		
7	Значение кухни в быту человека.	1
8	Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение.	1
9	Виды посуды.	1
10	Правила ухода за посудой. Моющие средства.	1
11	Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.	1
12	Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение.	1
13	Инвентарь кухни, маркировка.	1
14	Практическая работа – Уход за посудой.	1
Тепловая обработка – 6ч		
15	Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода.	1
16	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. Уход за ней.	1
17	Основные приемы тепловой обработки.	1
18	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
19	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
20	Виды тепловой обработки.	1

Первичная обработка овощей – 6ч		
21	Техника безопасности при тепловой обработке овощей (электроплита, горячие жидкости, посуда).	1
22	Варка, жарение, тушение, пассерование, запекание.	1
23	Приготовление блюд из овощей.	1
24	Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд.	1
25	Практическая работа – Тепловая обработка овощей для салата.	1
26	Практическая работа – Тепловая обработка овощей для салата.	1
Салаты из отварных овощей – 10ч		
27	Отваривание овощей для салатов. Посуда для варки овощей.	1
28	Посуда, инвентарь для приготовления салатов.	1
29	Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.	1
30	Рецептура приготовления салатов.	1
31	Способы нарезки овощей для салатов.	1
32	Практическая работа – Нарезка овощей.	1
33	Практическая работа – Нарезка овощей.	1
34	Приготовление салата «Весна».	1
35	Практическая работа - Приготовление салата «Весна».	1
36	Практическая работа - Приготовление салата «Весна».	1
Первые блюда – 16ч		
37	Значение и пищевая ценность супов.	1
38	Роль супов в питании. Пищевая ценность и калорийность супов.	1
39	Виды супов. Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
40	Технология приготовления бульонов и отваров для супов.	1
41	Виды и правила выбора основных продуктов и ним при приготовлении бульонов.	1
42	Прозрачные супы. Бульоны.	1
43	Супы-пюре. Сладкие супы.	1
44	Молочные супы. Рыбные, грибные супы.	1
45	Оформление и подача супов.	1
46	Время варки супов. Способы очистки бульона.	1
47	Рецептура приготовления супов.	1
48	Виды и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении щей.	1
49	Правила безопасного использования и последовательность выполнения	1

	технологических операций при приготовлении щей.	
50	Классификация и ассортимент щей.	1
51	Практическая работа – Приготовление супа.	1
52	Практическая работа – Приготовление супа.	1
Мясо – 14ч.		
53	Мясной цех. Инвентарь и оборудование мясного цеха.	1
54	Холодная обработка мяса. Питательная ценность мяса.	1
55	Мясо, мясные продукты, мясные полуфабрикаты, мясное филе, их ассортимент.	1
56	Тепловая обработка мяса: варка, припускание, жарка, тушение.	1
57	Приготовление блюд из мяса. Закуски из мяса и мясных продуктов.	1
58	Первые блюда из мяса. Рецепт приготовления супа суп с мясными фрикадельками.	1
59	Практическая работа - Приготовление супа суп с мясными фрикадельками.	1
60	Практическая работа - Приготовление супа суп с мясными фрикадельками.	1
61	Вторые блюда из мяса, приготовление котлет.	1
62	Практическая работа - Приготовление котлет	1
63	Рецептура приготовления мясных блюд.	1
64	Обобщающий урок по теме «Мясо».	1
65	Контрольная работа.	1
66	Работа над ошибками.	1
Птица. Холодная обработка птицы – 10ч.		
67	Виды домашней птицы. Куры, цыплята, гуси, утки, индейки.	1
68	Кулинарное употребление домашней птицы.	1
69	Способы определения качества птицы.	1
70	Кулинарное употребление птичьих потрохов (печень, сердце, крылышки, голова, лапы).	1
71	Первичная обработка птицы.	1
72	Оборудование и инвентарь, применяемые для первичной обработки птицы.	1
73	Ошпыливание, опаливание, потрошение домашней птицы. Цель и способы опаливания птицы.	1
74	Рецептура приготовления домашней птицы.	1
75	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1

76	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 12ч		
77	Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая.	1
78	Признаки свежей и несвежей рыбы.	1
79	Употребление рыбы для приготовления первых блюд.	1
80	Употребление рыбы для приготовления вторых блюд.	1
81	Рыба, рыбные продукты, рыбные полуфабрикаты, рыбное филе.	1
82	Первичная обработка рыбы. Приспособления для очистки рыбы.	1
83	Тепловая обработка рыбы: варка, жарка, тушение.	1
84	Первые блюда из рыбы, приготовление супа с рыбными консервами, ухи.	1
85	Вторые блюда из рыбы, приготовление рыбы.	1
86	Рецептура приготовления блюд из рыбы.	1
87	Практическая работа – Приготовление супа ухи из консервов.	1
88	Практическая работа – Приготовление супа ухи из консервов.	1
Вторые блюда – 6 ч.		
89	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
90	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
91	Кулинарная характеристика вторых блюд.	1
92	Рецептура приготовления вторых блюд.	1
93	Практическая работа – Приготовление вторых блюд с гарнирами.	1
94	Практическая работа – Приготовление вторых блюд с гарнирами.	1
Соусы – 8ч.		
95	Значение соусов в кулинарии.	1
96	Классификация соусов. Виды соусов. Рецепт приготовления соусов.	1
97	Соусы на растительном масле, на уксусе.	1
98	Технология приготовления соусов.	1
99	Требования к качеству соусов.	1
100	Способы подачи соусов к столу.	1
101	Рецепты приготовления соусов. Сметанный соус. Приготовление сметанного соуса.	1
102	Практическая работа – приготовление соуса.	1
Третьи блюда – 12ч		
103	Кулинарная характеристика третьих блюд.	1
104	Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд.	1

105	Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд.	1
106	Первичная обработка фруктов и ягод при приготовлении компотов и киселей.	1
107	Использование молока в приготовлении третьих блюд и горячих напитков.	1
108	Кисель молочный.	1
109	Кофе. Какао. Чай.	1
110	Кисели фруктовые.	1
111	Кисели ягодные.	1
112	Практическая работа – Приготовление киселя.	1
113	Контрольная работа.	1
114	Работа над ошибками	1
Приготовление блюд из теста- 12ч		
115	Состав теста. Сорта муки.	1
116	Качество муки. Хлебопекарные качества муки.	1
117	Дрожжи. Сода. Определение качества дрожжей и других разрыхлителей.	1
118	Другие продукты, используемые для приготовления теста: яйца, сахар, жиры, ароматизаторы.	1
119	Виды теста: дрожжевое, пресное.	1
120	Технология приготовления дрожжевого и пресного теста.	1
121	Виды начинки для пирожков и пирогов.	1
122	Способы защипывания пирожков	1
123	Практическая работа- Приготовление дрожжевого теста.	1
124	Практическая работа- Приготовление дрожжевого теста.	1
125	Практическая работа- Приготовление пирожков из дрожжевого теста.	1
126	Практическая работа- Приготовление пирожков из дрожжевого теста.	1
Кондитерские изделия- 10ч		
127	Характеристика кондитерских изделий.	1
128	Кремы: продукты, входящие в состав кремов.	1
129	Исходные продукты для приготовления кремов.	1
130	Особенности технологии приготовления кремов.	1
131	Желирующие вещества, используемые для приготовления кремов.	1
132	Посуда и приспособления для приготовления кремов.	1
133	Способы приготовления сырого и заварного кремов.	1
134	Инструменты для раскатки и разделки песочного, бисквитного,	1

	заварного и слоеного теста.	
135	Практическая работа – Приготовление песочного печенья.	1
136	Практическая работа – Приготовление песочного печенья.	1
Витамины, их состав – 6ч		
137	Роль витаминов в обмене веществ.	1
138	Классификация витаминов.	1
139	Содержание витаминов в пищевых продуктах.	1
140	Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.	1
141	Суточная потребность в витаминах.	1
142	Практическая работа- Заготовка фруктов способом заморозки.	1
Детское питание-18ч		
143	Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка.	1
144	Нормы питания детей различных возрастов.	1
145	Пищевая ценность детского питания.	1
146	Соотношение продуктов животного и растительного происхождения в питании в зависимости от возраста ребенка.	1
147	Значение витаминов и минеральных солей для роста и развития детского организма.	1
148	Продукты, содержащие витамины А, С, группы В.	1
149	Роль витаминов D, источники его поступления в организм.	1
150	Роль молока и молочных продуктов в детском питании.	1
151	Практическая работа – Приготовление каши для детского питания.	1
152	Практическая работа – Приготовление каши для детского питания.	1
153	Роль овощей, фруктов, ягод в обеспечении детского организма витаминами и минеральными солями.	1
154	Нормы потребления ребенком мяса, рыбы, жиров, сахара.	1
155	Режим питания и его влияние на усвояемость пищи.	1
156	Сервировка детского стола.	1
157	Практическая работа – Сервировка детского стола.	1
158	Практическая работа – Сервировка детского стола.	1
159	Контрольная работа.	1
160	Работа над ошибками.	1
Повторение		
161	Основные продукты питания. Группы продуктов питания.	1
162	Продукты растительного и животного происхождения.	1
163	Практическая работа - продукты растительного и животного происхождения	1
164	Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание.	1
165	Практическая работа – Правила работы с рецептами	1
166	Практическая работа – Работа с рецептами	1
167	Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни и его назначение	1

168	Виды посуды. Уход за посудой.	1
169	Правила мытья посуды	1
170	Практическая работа – Мытье посуды	1
171	Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение	1
172	Инвентарь кухни, маркировка.	1
173	Отваривание овощей для салатов. Посуда для варки овощей.	1
174	Посуда, инвентарь для приготовления салатов.	1
175	Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.	1
176	Рецептура приготовления салатов.	1
177	Способы нарезки овощей для салатов.	1
178	Практическая работа – Нарезка овощей.	1
179	Практическая работа – Нарезка овощей.	1
180	Приготовление салата по выбору.	1
181	Практическая работа - Приготовление салата.	1
182	Практическая работа - Приготовление салата.	1
183	Значение и пищевая ценность супов.	1
184	Роль супов в питании. Пищевая ценность и калорийность супов.	1
185	Виды супов. Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
186	Технология приготовления бульонов и отваров для супов.	1
187	Виды и правила выбора основных продуктов и ним при приготовлении бульонов.	1
188	Прозрачные супы. Бульоны.	1
189	Супы-пюре. Сладкие супы.	1
190	Молочные супы. Рыбные, грибные супы.	1
191	Оформление и подача супов.	1
192	Время варки супов. Способы очистки бульона.	1
193	Рецептура приготовления супов.	1
194	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
195	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
196	Виды домашней птицы. Куры, цыплята, гуси, утки, индейки.	1
197	Кулинарное употребление домашней птицы.	1
198	Оборудование и инвентарь, применяемые для первичной обработки птицы.	1

199	Рецептура приготовления домашней птицы.	1
200	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
201	Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая.	1
202	Признаки свежей и несвежей рыбы.	1
203	Употребление рыбы для приготовления первых блюд.	1
204	Тепловая обработка рыбы: варка, жарка, тушение.	1
205	Первые блюда из рыбы, приготовление супа с рыбными консервами, ухи.	1
206	Вторые блюда из рыбы, приготовление рыбы.	1
207	Рецептура приготовления блюд из рыбы.	1
208	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
209	Кулинарная характеристика вторых блюд.	1
210	Рецептура приготовления вторых блюд.	1
211	Практическая работа – Приготовление вторых блюд с гарнирами.	1
212	Классификация соусов. Виды соусов. Рецепт приготовления соусов.	1
213	Технология приготовления соусов.	1
214	Требования к качеству соусов.	1
215	Способы подачи соусов к столу.	1
216	Практическая работа – приготовление соуса.	1
217	Кулинарная характеристика третьих блюд.	1
218	Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд.	1
219	Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд.	1
220	Первичная обработка фруктов и ягод при приготовлении компотов и киселей.	1
221	Кисели фруктовые.	1
222	Кисели ягодные.	1
223	Практическая работа – Приготовление киселя.	1
224	Контрольная работа.	1
225	Работа над ошибками.	1
226	Состав теста. Сорты муки.	1
227	Качество муки. Хлебопекарные качества муки.	1
228	Виды теста: дрожжевое, пресное.	1
229	Технология приготовления дрожжевого и пресного теста.	1
230	Виды начинки для пирожков и пирогов.	1

231	Способы записывания пирожков	1
232	Практическая работа- Приготовление дрожжевого теста.	1
233	Годовая контрольная работа.	1
234	Работа над ошибками.	1
235	Характеристика кондитерских изделий.	1
236	Кремы: продукты, входящие в состав кремов.	1
237	Практическая работа – Приготовление песочного печенья.	1
238	Урок викторина	1

**Тематическое планирование
8 класс (238ч)**

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол-во часов
Питание - 6 ч		
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кондитер	1
3	Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.	1
4	Санитарно-гигиенические требования.	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
Питание – 6ч		
7	Основные продукты питания. Группы продуктов питания.	1
8	Продукты растительного и животного происхождения.	1
9	Практическая работа – Определение происхождения группы продуктов питания.	1
10	Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание.	1
11	Технология приготовления или рецепт.	1
12	Практическая работа – Составление рецептов.	1
Кухня и ее оборудование – 8ч		
13	Значение кухни в быту человека.	1
14	Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение.	1
15	Виды посуды.	1
16	Правила ухода за посудой. Моющие средства.	1
17	Практическая работа – Уход за посудой.	1
18	Практическая работа – Уход за посудой.	1
19	Личная гигиена. Спецдежда, уход за ней.	1
20	Инвентарь кухни, маркировка.	1
21	Практическая работа – Уход за посудой.	1
22	Практическая работа – Маркировка посуды.	1
Тепловая обработка – 6ч		

23	Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода.	1
24	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. Уход за ней.	1
25	Основные приемы тепловой обработки.	1
26	Посуда и инвентарь для варки и жарки. Основной способ варки.	
27	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
28	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
Первичная обработка овощей - 12ч		
29	Санитарно-гигиенические требования при работе в овощном цехе. Цех сырых овощей.	1
30	Название овощей, классификация овощей.	1
31	Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых.	1
32	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
33	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1
34	Практическая работа - Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
35	Практическая работа - Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки.	1
36	Практическая работа - Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики.	1
37	Практическая работа - Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка.	1
38	Практическая работа - Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики.	1
39	Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей.	1
40	Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд.	1
Приготовление салатов из сырых овощей – 10ч.		
41	Овощи, из которых готовят салаты.	1
42	Заправки для овощных салатов.	1
43	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей.	1
44	Правила безопасной работы.	1
45	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
46	Оформление салатов.	1
47	Практическая работа – Нарезка овощей для салата по выбору.	1
48	Практическая работа – Нарезка овощей для салата по выбору.	1
49	Практическая работа - Оформление салата.	1
50	Практическая работа - Оформление салата.	1
Использование овощей в качестве гарниров – 8ч		

51	Гарниры из картофеля. Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри».	1
52	Гарниры из картофеля. Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри».	1
53	Гарниры из капусты. Капуста тушеная.	1
54	Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные.	1
55	Сложные гарниры.	1
56	Рецептура сложных гарниров.	1
57	Практическая работа – Приготовление сложного гарнира.	1
58	Практическая работа – Приготовление сложного гарнира.	1
59	Контрольная работа.	1
60	Работа над ошибками.	1
Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 12ч.		
61	Название круп.	1
62	Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп.	1
63	Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют.	1
64	Макаронные изделия, их форма.	1
65	Практическая работа - Приготовление макаронных изделий по выбору.	1
66	Практическая работа - Приготовление макаронных изделий по выбору.	1
67	Бобовые изделия, их виды. Блюда из круп и бобовых.	1
68	Использование отварных круп и бобовых в качестве гарниров.	1
69	Практическая работа – Приготовление гарниров из круп на выбор.	1
70	Практическая работа – Приготовление гарниров из круп на выбор.	1
71	Контрольная работа.	1
72	Работа над ошибками.	1
Первые блюда – 8ч		
73	Виды супов.	1
74	Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
75	Значение супов в питании человека.	1
76	Оформление и подача супов.	1
77	Условия и сроки хранения первых блюд.	1
78	Время варки супов. Способы очистки бульона.	1
79	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
80	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
Мясо – 4ч		
81	Мясной цех.	1

82	Инвентарь и оборудование мясного цеха.	1
83	Хранение сырья в мясном цехе.	1
84	Виды мяса. Свежее мясо, признаки. Несвежее мясо, признаки.	1
Мясные полуфабрикаты -4ч		
85	Полуфабрикаты для зраз, гуляша, бефстроганова.	1
86	Приготовление гуляша. Работа с рецептурой.	1
87	Практическая работа – Приготовление гуляша.	1
88	Практическая работа – Приготовление гуляша.	1
Птица. Холодная обработка птицы – 6ч.		
89	Виды домашней птицы. Куры, цыплята, гуси, утки, индейки.	1
90	Кулинарное употребление домашней птицы.	1
91	Оборудование и инвентарь, применяемые для первичной обработки птицы.	1
92	Рецептура приготовления блюд домашней птицы.	1
93	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
94	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 8ч		
95	Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая.	1
96	Признаки свежей и несвежей рыбы.	1
97	Употребление рыбы для приготовления первых, вторых блюд.	1
98	Блюда из рыбы.	1
99	Способы тепловой обработки рыбы.	1
100	Варка рыбы. Жарение рыбы. Время варки и жарения рыбы.	1
101	Практическая работа – Приготовление рыбы в кляре.	1
102	Практическая работа – Приготовление рыбы в кляре.	1
Вторые блюда – 8 ч.		
103	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
104	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
105	Кулинарная характеристика вторых блюд.	1
106	Рецептура приготовления вторых блюд.	1
107	Практическая работа – Приготовление второго блюда по выбору.	1
108	Практическая работа – Приготовление второго блюда по выбору.	1
109	Контрольная работа.	1
110	Работа над ошибками.	1
Третьи блюда – 10ч		
103	Кулинарная характеристика третьих блюд.	1
104	Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд.	1

105	Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд.	1
107	Использование молока в приготовлении третьих блюд и горячих напитков.	1
108	Кисель молочный. Кисели фруктовые. Кисели ягодные.	1
109	Компоты из свежих фруктов.	1
110	Компоты из свежих ягод. Компот из сухофруктов.	1
111	Кисель из концентратов.	1
112	Условия, способы и сроки хранения готовых третьих блюд.	1
113	Практическая работа – Приготовление компота.	1
Приготовление блюд из теста- 12ч		
115	Состав теста. Сорта муки.	1
116	Качество муки. Хлебопекарные качества муки.	1
117	Дрожжи. Сода. Определение качества дрожжей и других разрыхлителей.	1
118	Другие продукты, используемые для приготовления теста: яйца, сахар, жиры, ароматизаторы.	1
119	Виды теста: дрожжевое, пресное.	1
120	Дрожжевое: опарное, безопарное, сдобное, слоеное.	1
121	Пресное: жидкое, густое.	1
122	Тесто для выпечки кондитерских изделий: бисквитное, песочное, заварное.	1
123	Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, оладий.	1
124	Сроки хранения изделий из теста.	1
125	Практическая работа- Приготовление вареников с картофелем.	1
126	Практическая работа- Приготовление вареников с картофелем.	1
Кондитерские изделия- 14ч		
127	Характеристика кондитерских изделий.	1
128	Виды кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные.	1
129	Тесто для кондитерских изделий.	1
130	Кремы: продукты, входящие в состав кремов.	1
131	Условия выпечки (температура духового шкафа, время выпечки).	1
132	Способы определения готовности. Способы оформления тортов и пирожных.	1
133	Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами.	1
134	Посуда и форма для выпечки основы для тортов.	1
135	Сроки хранения готовых изделий. Подача к столу кондитерских изделий.	1

136	Санитарно-гигиенические требования к работнику кондитерского цеха.	1
137	Правила безопасной работы в кондитерском цехе.	1
138	Организация праздничного стола, его сервировка.	1
139	Практическая работа – Выпечка и украшение торта по выбору	1
140	Практическая работа – Выпечка и украшение торта по выбору.	1
Минеральные соли – 3 ч		
141	Содержание минеральных солей в пищевых продуктах.	1
142	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	1
143	Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.	1
Общие сведения об обмене веществ – 8ч		
144	Факторы, влияющие на обмен веществ.	1
145	Суточный расход энергии человеком в зависимости от физической нагрузки, рода работы, пола, возраста, климатических условий.	1
146	Калорийность белков, жиров, углеводов.	1
147	Значение рационального питания для здоровья человека.	1
148	Расчет калорийности блюд, рационов.	1
149	Принцип составления суточного меню.	1
150	Практическая работа – составление меню.	1
151	Практическая работа – составление меню.	1
Детское питание-18ч		
152	Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка.	1
153	Нормы питания детей различных возрастов.	1
154	Продукты, содержащие витамины А, С, группы В.	1
155	Роль витаминов D, источники его поступления в организм.	1
156	Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов в кулинарии для детей.	1
157	Способы тепловой обработки продуктов, применяемых в детском питании: варка в жидкостях и на пару, запекание в духовом шкафу, тушение.	1
158	Консистенция готовых блюд. Использование в детском питании фруктово-ягодных и овощных соков и пюре.	1
159	Требования к качеству готовых блюд для детского питания.	1
160	Практическая работа – Приготовление детского пюре.	1
161	Практическая работа – Приготовление детского пюре.	1
162	Сервировка детского стола.	1
163	Практическая работа – Сервировка детского стола.	1
164	Практическая работа – Сервировка детского стола.	1
165	Контрольная работа.	1
166	Работа над ошибками.	1
Пищевые отравления – 7ч		
167	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.	1

168	Отравления бактериального происхождения (сальмонелла, кишечная палочка).	1
169	Отравления ядовитыми растениями и продуктами (грибы, белена и др.), ядохимикатами.	1
170	Профилактика пищевых отравлений.	1
171	Соблюдение правил кулинарной обработки, условий и сроков хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи.	1
172	Значение соблюдения санитарных правил на производстве и в быту.	1
173	Первая помощь при отравлениях.	1
Организация труда – 8ч		
174	Общие сведения по охране труда.	1
175	Основы трудового законодательства. Основные трудовые правила и обязанности рабочих.	1
176	Трудовой договор. Заключение договора. Расторжение договора.	1
177	Трудовая дисциплина. Рабочее время.	1
178	Медицинский осмотр. Время отдыха.	1
179	Отпуска. Труд молодежи. Заработная плата.	1
180	Оплата отпусков. Оплата больничных листов.	1
181	Оплата в праздничные дни. Премии и надбавки.	1
Повторение		
182	Основные продукты питания. Группы продуктов питания.	1
183	Продукты растительного и животного происхождения.	1
184	Практическая работа – Определение происхождения группы продуктов питания.	1
185	Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание.	1
186	Значение кухни в быту человека.	1
187	Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение.	1
188	Виды посуды.	1
189	Правила ухода за посудой. Моющие средства.	1
190	Практическая работа – Уход за посудой.	1
191	Практическая работа – Уход за посудой.	1
192	Значение кухни в быту человека.	1
193	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
194	Общие сведения о формах нарезки овощей.	1
195	Практическая работа - Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
196	Практическая работа - Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки.	1
197	Овощи, из которых готовят салаты.	1
198	Заправки для овощных салатов.	1
199	Технология приготовления салатов из сырых овощей.	1
200	Оформление салатов.	1
201	Практическая работа – Нарезка овощей для салата по выбору.	1
202	Практическая работа – Нарезка овощей для салата по выбору.	1

203	Название круп.	1
204	Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп.	1
205	Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют.	1
206	Макаронные изделия, их форма.	1
207	Практическая работа - Приготовление макаронных изделий по выбору.	1
208	Практическая работа - Приготовление макаронных изделий по выбору.	1
209	Контрольная работа.	1
210	Работа над ошибками.	1
211	Виды супов.	1
212	Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
213	Значение супов в питании человека.	1
214	Оформление и подача супов.	1
215	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
216	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
217	Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая.	1
218	Признаки свежей и несвежей рыбы.	1
219	Употребление рыбы для приготовления первых, вторых блюд.	1
220	Блюда из рыбы.	1
221	Практическая работа – Приготовление рыбы по выбору	1
222	Практическая работа – Приготовление рыбы по выбору	1
223	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
224	Кулинарная характеристика вторых блюд.	1
225	Рецептура приготовления вторых блюд.	1
226	Практическая работа – Приготовление второго блюда по выбору.	1
227	Кулинарная характеристика третьих блюд.	1
228	Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд.	1
229	Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд.	1
230	Кисель молочный. Кисели фруктовые. Кисели ягодные.	1
231	Компоты из свежих фруктов, свежих ягод, компот из сухофруктов.	1
232	Условия, способы и сроки хранения готовых третьих блюд.	1
233	Практическая работа – Приготовление компота.	1
234	Годовая контрольная работа	1
235	Работа над ошибками	1

236	Практическая работа – Выпечка печенья	1
237	Практическая работа – Выпечка печенья	1
238	Урок викторина	1

**Тематическое планирование
9 класс (238ч)**

№ п/п	Раздел, тема урока	Кол- во часов
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кулинар.	1
Кабинет кулинарного дела - 4 ч		
3	Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии.	1
4	Санитарно-гигиенические требования.	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
Питание – 7ч		
7	Основные продукты питания.	1
8	Группы продуктов питания.	1
9	Продукты растительного и животного происхождения.	1
10	Здоровое питание. Рациональное и диетическое питание.	1
11	Культура и режим питания. Понятие «норма продуктов».	1
12	Технология приготовления или рецепт. Схема приготовления.	1
13	Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.	1
Кухня и ее оборудование – 8ч		
14	Значение кухни в быту человека.	1
15	Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение.	1
16	Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды.	1
17	Правила ухода за посудой. Моющие средства.	1
18	Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.	1
19	Цеха кухни: овощной, мясо-рыбный, холодный, горячий, их назначение.	1
20	Инвентарь кухни, маркировка.	1
21	Практическая работа – Уход за посудой.	1
Яйцо и яичные продукты – 14ч		
22	Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж. Сортность, стоимость.	1
23	Способы определения доброкачественности яиц. Хранение яиц.	1
24	Холодная обработка яиц, предшествующая тепловой. Способы и время варки яиц.	1
25	Предупреждение сальмонеллеза.	1
26	Блюда из яиц: яйца всмятку, вкрутую, в «мешочке».	1

27	Яйцо фаршированное. Использование яйца для бутерброда.	1
28	Украшения из яйца отварного. Использование яйца в салатах.	1
29	Холодная закуска с отварным яйцом.	1
30	Жареные блюда из яиц: глазунья натуральная, яичница с гарниром, яичные котлеты.	1
31	Омлеты. Яйца запеченные.	1
32	Сроки хранения сырых яиц и блюд из яиц. Отпуск готовых блюд из яиц.	1
33	Яйца в детском и диетическом питании.	1
34	Практическая работа – приготовление салата и украшение с яйцом.	1
35	Практическая работа – приготовление салата и украшение с яйцом.	1
Бутерброды – 4ч		
36	Продукты для бутерброда. Простые бутерброды. Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе.	1
37	Расчет продуктов для бутерброда.	1
38	Практическая работа – выполнение бутербродов.	1
39	Практическая работа – выполнение бутербродов.	1
Тепловая обработка – 9ч		
40	Электрические плиты, электрические котлы, электрическая сковорода.	1
41	Правила техники безопасности при работе с электрической плитой. Уход за ней.	1
42	Основные приемы тепловой обработки.	1
43	Посуда и инвентарь для варки и жарки. Основной способ варки.	
44	Электрические приборы на кухне: микроволновая печь, холодильник, миксер, электромясорубка.	1
45	Техника безопасности при использовании электрических приборов на кухне.	1
46	Виды тепловой обработки.	1
47	Контрольная работа.	1
48	Работа над ошибками.	1
Молоко – 9ч		
49	Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Питательная ценность молока.	1
50	Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов.	1
51	Разнообразие блюд из молока. Технология приготовления молочного супа.	1
52	Технология приготовления молочных каш.	1
53	Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах.	1

54	Блюда с кисломолочными продуктами.	1
55	Значение кисломолочных продуктов в питании.	1
56	Творог. Технология приготовления творога.	1
57	Практическая работа – приготовление творога.	1
Первичная обработка овощей - 11ч		
58	Санитарно-гигиенические требования при работе в овощном цехе. Цех сырых овощей.	1
59	Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины.	1
60	Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых.	1
61	Правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.	1
62	Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки.	1
63	Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки.	1
64	Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики.	1
65	Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка.	1
66	Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики.	1
67	Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей.	1
68	Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд.	1
Приготовление салатов из сырых овощей - 7ч		
69	Овощи, из которых готовят салаты.	1
70	Заправки для овощных салатов.	1
71	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей.	1
72	Правила безопасной работы.	1
73	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.	1
74	Практическая работа – Приготовление салата по выбору.	1
75	Практическая работа – Приготовление салата по выбору.	1
Тепловая обработка овощей- 7ч		
76	Цех вареных овощей. Техника безопасности при тепловой обработке овощей (электроплита, горячие жидкости, посуда).	1
77	Варка, жарение, тушение, пассерование, запекание.	1
78	Время варки, жарения, тушения, пассерования и запекания овощей.	1
79	Приготовление блюд из овощей.	1
80	Нарезка вареных овощей для салатов, винегретов, украшения готовых блюд.	1
81	Практическая работа – Приготовление салата из отварных овощей.	1
82	Практическая работа – Приготовление салата из отварных овощей.	1
Салаты из отварных овощей – 6ч.		
83	Отваривание овощей для салатов. Посуда для варки овощей, отваривание	1

	яиц для салата.	
84	Правила техники безопасности при варке. Температурный режим.	1
85	Посуда, инвентарь для приготовления салатов.	1
86	Санитарно-гигиенические требования для приготовления салатов.	
87	Технология приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.	1
88	Практическая работа – Приготовления салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов.	1
Использование овощей в качестве гарниров – 6ч		
89	Гарниры из картофеля. Картофельное пюре. Картофель жареный. Картофель «фри».	1
90	Гарниры из капусты. Капуста тушеная.	1
91	Гарниры из кабачков. Кабачки тушеные.	1
92	Сложные гарниры.	1
93	Практическая работа – приготовление гарниров по выбору.	1
94	Практическая работа – приготовление гарниров по выбору.	1
Фрукты – 8ч		
95	Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании.	1
96	Холодная обработка фруктов.	1
97	Формы нарезки фруктов.	1
98	Фруктовые салаты.	1
99	Практическая работа – приготовление фруктового салата.	1
100	Практическая работа – приготовление фруктового салата.	1
101	Контрольная работа.	1
102	Работа над ошибками.	1
Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 6ч		
103	Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп.	1
104	Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют.	1
105	Макаронные изделия, их форма.	1
106	Бобовые изделия, их виды. Блюда из круп и бобовых.	1
107	Использование отварных круп и бобовых в качестве гарниров.	1
108	Практическая работа - Приготовление круп, макаронных изделий.	1
Заготовка овощей, ягод, фруктов – 6ч		
109	Требования к овощам, фруктам, ягодам для приготовления консервов.	1
110	Причины порчи консервов, правила подготовки тары, крышек.	1
111	Процесс стерилизации, способы сохранения продуктов питания (сушка,	1

	уваривание с сахаром, протирание с сахаром, маринование, засолка, квашение, замораживание).	
112	Виды маринадов. Чтение и запись рецептов приготовления маринованных помидоров, огурцов, сладких перцев, квашеной и маринованной капусты, овощной икры, варенья, компота, джема, конфитюра.	1
113	Практическая работа - Консервирование овощей.	1
114	Практическая работа - Консервирование овощей.	1
Салаты – 6ч		
115	Способы и формы нарезки продуктов для салатов.	1
116	Требования к качеству и сроки хранения готовых салатов.	1
117	Способы оформления салатов.	1
118	Салаты: зимний, рыбный, мясной, «Крестьянский», «Столичный», «Греческий», «Цезарь».	1
119	Практическая работа - Приготовление салата по выбору.	1
120	Практическая работа - Приготовление салата по выбору.	1
Первые блюда – 9ч.		
121	Виды супов.	1
122	Заправочные супы: щи, борщи, солянки, рассольники, картофельные, крупяные супы.	1
123	Прозрачные супы. Бульоны. Супы-пюре.	1
124	Сладкие супы. Молочные супы. Рыбные, грибные супы.	1
125	Значение супов в питании человека.	1
126	Оформление и подача супов. Условия и сроки хранения первых блюд.	1
127	Время варки супов. Способы очистки бульона.	1
128	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
129	Практическая работа – Приготовление супа по выбору.	1
Мясо – 4ч.		
130	Мясной цех. Инвентарь и оборудование мясного цеха. Хранение сырья в мясном цехе.	1
131	Виды мяса. Питательная ценность мяса. Свежее мясо, признаки.	1
132	Несвежее мясо, признаки.	1
133	Техника безопасности при обработке мяса. Холодная обработка мяса.	1
Мясные полуфабрикаты – 6ч		
134	Приготовление бифштексов.	1
135	Полуфабрикаты для отбивных. Шницель.	1
136	Котлеты. Рагу. Зразы. Гуляш. Бефстроганов. Тефтели.	1
137	Биточки. Фрикадельки.	1

138	Практическая работа – Приготовление рагу.	1
139	Практическая работа – Приготовление рагу.	1
Птица. Холодная обработка птицы – 8ч.		
140	Виды домашней птицы. Куры, цыплята, гуси, утки, индейки.	1
141	Кулинарное употребление домашней птицы. Способы определения качества птицы.	1
142	Кулинарное употребление птичьих потрохов (печень, сердце, крылышки, голова, лапы).	1
143	Первичная обработка птицы.	1
144	Оборудование и инвентарь, применяемые для первичной обработки птицы.	1
145	Ощипывание, опаливание, потрошение домашней птицы. Цель и способы опаливания птицы.	1
146	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
147	Практическая работа – Приготовление блюд из домашней птицы.	1
Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 13ч		
148	Виды рыбы: морская, речная, озерная, прудовая.	1
149	Признаки свежей и несвежей рыбы.	1
150	Употребление рыбы для приготовления первых блюд.	1
151	Употребление рыбы для приготовления вторых блюд.	1
152	Первичная обработка рыбы. Оборудование и приборы для первичной обработки рыбы.	1
153	Блюда из рыбы. Способы тепловой обработки рыбы.	1
154	Варка рыбы. Жарение рыбы. Тушение, припускание. Время варки и жарения рыбы.	1
155	Уха. Заправочные рыбные супы.	1
156	Рыба жареная. Рыба в кляре.	1
157	Практическая работа – Приготовление супа ухи.	1
158	Практическая работа – Приготовление супа ухи.	1
159	Контрольная работа.	1
160	Работа над ошибками.	1
Вторые блюда – 6 ч.		
161	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
162	Виды продуктов, используемые в приготовлении вторых блюд и гарниров: мясо, рыба, овощи, крупы.	1
163	Кулинарная характеристика вторых блюд.	1
164	Рецептура приготовления вторых блюд.	1

165	Практическая работа – Приготовление вторых блюд с гарнирами.	1
166	Практическая работа – Приготовление вторых блюд с гарнирами.	1
Соусы – 7ч.		
167	Значение соусов в кулинарии.	1
168	Классификация соусов. Виды соусов. Рецептура приготовления соусов.	1
169	Соусы на растительном масле, на уксусе. Технология приготовления соусов.	1
170	Требования к качеству соусов.	1
171	Способы подачи соусов к столу.	1
172	Пассерование муки для соусов. Приготовление и использование соусов к овощным блюдам (молочный, томатный, сметанный, яично-масляный).	1
173	Практическая работа – приготовление соуса.	1
Третьи блюда – 11ч		
174	Кулинарная характеристика третьих блюд. Продукты, используемые в приготовлении третьих блюд.	1
175	Использование свежих фруктов и ягод в приготовлении третьих блюд.	1
176	Первичная обработка фруктов и ягод при приготовлении компотов и киселей.	1
177	Использование молока в приготовлении третьих блюд и горячих напитков.	1
178	Кисель молочный. Кисели фруктовые. Кисели ягодные. Кисель из концентратов.	1
179	Кофе. Какао. Чай.	1
180	Компоты из свежих фруктов. Компоты из свежих ягод. Компот из сухофруктов.	1
181	Условия, способы и сроки хранения готовых третьих блюд.	1
182	Практическая работа – Приготовление киселя.	1
183	Контрольная работа.	1
184	Работа над ошибками	1
Приготовление блюд из теста- 7ч		
185	Состав теста. Сорты муки. Качество муки. Хлебопекарные качества муки.	1
186	Дрожжи. Сода. Определение качества дрожжей и других разрыхлителей.	1
187	Другие продукты, используемые для приготовления теста: яйца, сахар, жиры, ароматизаторы.	1
188	Виды теста: дрожжевое, пресное. Дрожжевое: опарное, безопарное, сдобное, слоеное. Пресное: жидкое, густое.	1
189	Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, оладий.	1
190	Практическая работа- Приготовление оладий.	1

191	Практическая работа- Приготовление оладий.	1
Кондитерские изделия- 9ч		
192	Характеристика кондитерских изделий. Виды кондитерских изделий.	1
193	Кремы: продукты, входящие в состав кремов. Исходные продукты для приготовления кремов.	1
194	Особенности технологии приготовления кремов.	1
195	Посуда и приспособления для приготовления кремов. Способы приготовления сырого и заварного кремов.	1
196	Посуда и форма для выпечки основы для тортов.	1
197	Украшение тортов и пирожных кремами, желе, свежими и консервированными фруктами, ягодами.	1
198	Правила безопасной работы в кондитерском цехе.	1
199	Практическая работа – Приготовление песочного торта.	1
200	Практическая работа – Приготовление песочного торта.	1
Витамины, их состав – 4ч		
201	Роль витаминов в обмене веществ. Классификация витаминов.	1
202	Содержание витаминов в пищевых продуктах. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов.	1
203	Суточная потребность в витаминах.	1
204	Практическая работа- Заготовка фруктов способом заморозки.	1
Минеральные соли – 3ч		
205	Содержание минеральных солей в пищевых продуктах.	1
206	Роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма.	1
207	Методы сохранения минеральных солей в продуктах при их кулинарной обработке.	1
Общие сведения об обмене веществ – 5ч		
208	Факторы, влияющие на обмен веществ.	1
209	Суточный расход энергии человеком в зависимости от физической нагрузки, рода работы, пола, возраста, клинических условий.	1
210	Калорийность белков, жиров, углеводов.	1
211	Значение рационального питания для здоровья человека.	1
212	Расчет калорийности блюд, рационов. Принцип составления суточного меню.	1
Детское питание – 12ч		
213	Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка.	1
214	Нормы питания детей различных возрастов. Пищевая ценность детского питания.	1
215	Продукты, содержащие витамины А, С, группы В. Роль витаминов D, источники его поступления в организм.	1
216	Роль молока и молочных продуктов в детском питании.	1
217	Роль овощей, фруктов, ягод в обеспечении детского организма витаминами и минеральными солями.	1
218	Нормы потребления ребенком мяса, рыбы, жиров, сахара.	1
219	Режим питания и его влияние на усвояемость пищи.	1

220	Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов в кулинарии для детей.	1
221	Способы тепловой обработки продуктов, применяемых в детском питании: варка в жидкостях и на пару, запекание в духовом шкафу, тушение.	1
222	Использование в детском питании фруктово-ягодных и овощных соков и пюре.	1
223	Контрольная работа.	1
224	Работа над ошибками.	1
Пищевые отравления – 8ч		
225	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.	1
226	Отравления бактериального происхождения (сальмонелла, кишечная палочка).	1
227	Отравления ядовитыми растениями и продуктами (грибы, белена и др.), ядохимикатами.	1
228	Профилактика пищевых отравлений. Соблюдение правил кулинарной обработки, условий и сроков хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой пищи.	1
229	Значение соблюдения санитарных правил на производстве и в быту.	1
230	Первая помощь при отравлениях.	1
231	Годовая контрольная работа	1
232	Работа над ошибками.	1
Организация труда – 7ч		
133	Общие сведения по охране труда. Основы трудового законодательства.	1
234	Основные трудовые правила и обязанности рабочих. Трудовой договор.	1
235	Заключение договора. Расторжение договора.	1
236	Трудовая дисциплина. Рабочее время. Медицинский осмотр.	1
236	Время отдыха. Отпуска. Труд молодежи. Заработная плата.	1
237	Оплата отпусков. Оплата больничных листов. Оплата в праздничные дни. Премии и надбавки.	1
238	Обобщающий урок.	1

Список литературы

1. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы. - М.: Просвещение, 1993 г.
 2. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М., Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) - М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2008 г.
 3. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г.
- Дополнительная литература: 1. Борщи/составитель В.М.Рошаль. - М.: Эксмо, 2004 г.