

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

Рассмотрено на заседании  
Педагогического Совета  
Протокол № 1

от 26.08.2024 г.

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

Е.Б. Филиппова

Приказ № 127 от 30.08. 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета**

**«Труд (технология)»**

**Профиль «КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»**

для 5-9 классов (1122 часа)

(вариант 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, 2024 год

## Пояснительная записка

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

**Цель** изучения предмета «Труд (технология)» профиль «Кулинарное дело» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

### **Задачи учебного курса:**

— развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности и т.д.);

— обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка учащихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

— расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

— расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

— расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

— ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

— ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

— формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям и т. п., с которыми связан профили трудового обучения;

— ознакомление с условиями и содержанием обучения по профилю и испытание своих сил в процессе практических работ в условиях школьной учебно-производственной мастерской в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья учащихся;

— формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

— формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

— совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

— развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

— формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

— формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Коррекционные задачи направленные на:

— коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

— коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

— коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений.

Воспитательные задачи:

- выявление и поддержка детских инициатив и самостоятельности;
- организация ранней профориентационной работы с обучающимися, расширение знаний о современных профессиях;
- развитие здоровьесберегающей предметно – пространственной и коммуникативной среды образовательной организации и реализация ее воспитательных возможностей;
- организация работы с семьями обучающихся, их родителями (законными представителями), направленной на совместное решение проблем личностного развития обучающихся, их будущего самоопределения;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду как к важнейшей жизненной ценности, как основному способу достижения жизненного благополучия человека;
- воспитания трудолюбия и уважения к людям труда, к культурным традициям;
- воспитание социальной ценности трудового задания, умения согласованно и продуктивно работать в группах, выполняя определенный этап работы;
- воспитание нравственных, морально-волевых качеств (настойчивости, ответственности), навыков культурного поведения.

### **Планируемые предметные результаты**

#### 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. Ошипывание, 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
<b>Кабинет кулинарного дела - 4 часа</b>		
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
<b>Питание – 10ч</b>		
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
<b>Кухня и ее оборудование – 13ч</b>		
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
<b>Яйцо и яичные продукты – 18ч</b>		
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
<b>Бутерброды – 6ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка – 9ч</b>		
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
<b>Молоко – 10ч</b>		
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
<b>Первичная обработка овощей – 14ч</b>		
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
<b>Приготовление салатов из сырых овощей – 9ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка овощей – 6ч</b>		
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
<b>Салаты из отварных овощей – 9ч</b>		
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
<b>Использование овощей в качестве гарниров – 6ч</b>		
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
<b>Фрукты – 6ч</b>		
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
<b>Заготовка овощей, ягод, фруктов – 4ч</b>		
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
<b>Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 10ч</b>		
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
<b>Первые блюда – 13ч</b>		
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
<b>Повторение – 54ч</b>		
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)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема урока</b>	<b>Кол- во часов</b>
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кондитер	1
<b>Кабинет кулинарного дела - 4 часа</b>		
3	Правила поведения и работы в кабинете.	1
4	Просмотр презентации «Профессия – повар»	1
5	Организация рабочего места	1
6	Подготовка рабочей формы	1
<b>Питание – 12ч</b>		
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
<b>Кухня и ее оборудование – 12ч</b>		
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
<b>Яйцо и яичные продукты – 18ч</b>		
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

<b>Бутерброды – 4ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка – 9ч</b>		
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
<b>Молоко – 8ч</b>		
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
<b>Первичная обработка овощей – 14ч</b>		
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
<b>Приготовление салатов из сырых овощей – 12ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка овощей – 6ч</b>		
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
<b>Салаты из отварных овощей – 10ч</b>		
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
<b>Использование овощей в качестве гарниров – 6ч</b>		
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
<b>Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 10ч</b>		
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
<b>Первые блюда – 14ч</b>		
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
<b>Мясо – 6ч</b>		
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
<b>Мясные полуфабрикаты – 6ч</b>		
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
<b>Кондитерские изделия – 8ч</b>		
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
<b>Организация труда – 4ч</b>		
153	Общие сведения по охране труда.	1
154	Основы трудового законодательства.	1
155	Основные трудовые правила и обязанности рабочих.	1
156	Трудовой договор	1
<b>Повторение – 60ч</b>		
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)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кондитер	1
<b>Кабинет кулинарного дела - 4 ч</b>		
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
<b>Кухня и ее оборудование – 8ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка – 6ч</b>		
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

<b>Первичная обработка овощей – 6ч</b>		
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
<b>Салаты из отварных овощей – 10ч</b>		
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
<b>Первые блюда – 16ч</b>		
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
<b>Мясо – 14ч.</b>		
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
<b>Птица. Холодная обработка птицы – 10ч.</b>		
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
<b>Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 12ч</b>		
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
<b>Вторые блюда – 6 ч.</b>		
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
<b>Соусы – 8ч.</b>		
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
<b>Третьи блюда – 12ч</b>		
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
<b>Приготовление блюд из теста- 12ч</b>		
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
<b>Кондитерские изделия- 10ч</b>		
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
<b>Витамины, их состав – 6ч</b>		
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
<b>Детское питание-18ч</b>		
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
<b>Повторение</b>		
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)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема урока</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>Питание - 6 ч</b>		
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
<b>Питание – 6ч</b>		
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
<b>Кухня и ее оборудование – 8ч</b>		
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. Спецодежда, уход за ней.	1
20	Инвентарь кухни, маркировка.	1
21	Практическая работа – Уход за посудой.	1
22	Практическая работа – Маркировка посуды.	1
<b>Тепловая обработка – 6ч</b>		

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
<b>Первичная обработка овощей - 12ч</b>		
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
<b>Приготовление салатов из сырых овощей – 10ч.</b>		
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
<b>Использование овощей в качестве гарниров – 8ч</b>		

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
<b>Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 12ч.</b>		
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
<b>Первые блюда – 8ч</b>		
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
<b>Мясо – 4ч</b>		
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
<b>Мясные полуфабрикаты -4ч</b>		
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
<b>Птица. Холодная обработка птицы – 6ч.</b>		
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
<b>Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 8ч</b>		
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
<b>Вторые блюда – 8 ч.</b>		
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
<b>Третьи блюда – 10ч</b>		
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
<b>Приготовление блюд из теста- 12ч</b>		
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
<b>Кондитерские изделия- 14ч</b>		
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
<b>Минеральные соли – 3 ч</b>		
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
<b>Общие сведения об обмене веществ – 8ч</b>		
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
<b>Детское питание-18ч</b>		
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
<b>Пищевые отравления – 7ч</b>		
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
<b>Организация труда – 8ч</b>		
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
<b>Повторение</b>		
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)**

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел, тема урока</b>	<b>Кол- во часов</b>
1	Вводное занятие	1
2	Профессия повар-кулинар.	1
<b>Кабинет кулинарного дела - 4 ч</b>		
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
<b>Питание – 7ч</b>		
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
<b>Кухня и ее оборудование – 8ч</b>		
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
<b>Яйцо и яичные продукты – 14ч</b>		
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
<b>Бутерброды – 4ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка – 9ч</b>		
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
<b>Молоко – 9ч</b>		
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
<b>Первичная обработка овощей - 11ч</b>		
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
<b>Приготовление салатов из сырых овощей - 7ч</b>		
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
<b>Тепловая обработка овощей- 7ч</b>		
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
<b>Салаты из отварных овощей – 6ч.</b>		
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
<b>Использование овощей в качестве гарниров – 6ч</b>		
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
<b>Фрукты – 8ч</b>		
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
<b>Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых – 6ч</b>		
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
<b>Заготовка овощей, ягод, фруктов – 6ч</b>		
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
<b>Салаты – 6ч</b>		
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
<b>Первые блюда – 9ч.</b>		
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
<b>Мясо – 4ч.</b>		
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
<b>Мясные полуфабрикаты – 6ч</b>		
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
<b>Птица. Холодная обработка птицы – 8ч.</b>		
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
<b>Рыба. Первичная и тепловая обработка рыбы - 13ч</b>		
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
<b>Вторые блюда – 6 ч.</b>		
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
<b>Соусы – 7ч.</b>		
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
<b>Третьи блюда – 11ч</b>		
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
<b>Приготовление блюд из теста- 7ч</b>		
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
<b>Кондитерские изделия- 9ч</b>		
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
<b>Витамины, их состав – 4ч</b>		
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
<b>Минеральные соли – 3ч</b>		
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
<b>Общие сведения об обмене веществ – 5ч</b>		
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
<b>Детское питание – 12ч</b>		
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
<b>Пищевые отравления – 8ч</b>		
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
<b>Организация труда – 7ч</b>		
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.