

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Лебяжьевска школа-интернат»

РАССМОТРЕНА

на методическом объединении

Протокол №1 от 30.08.2023г.

Руководитель МО: *О.В.Третьякова* О.В.Третьякова.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

*Т.С. Кононова* Т.С. Кононова

«31» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Врио директора: *Т.С. Кононова* Т.С. Кононова

Приказ № 359 от «31» августа 2023г.



Рабочая программа по предмету  
«Технология» - профиль «Кулинария»  
5- 9 класс

Рассмотрена и утверждена на  
Педагогическом Совете  
Протокол №1 от 31.08.2023

Составитель:  
Третьякова Ольга Владимировна  
учитель

р.п.Лебяжье, 2023г.

### Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Профильное обучение» по профилю «Кулинария» составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), вариант 1 ГБОУ «Лебяжьевская школа-интернат».

На уроки технологии отводится самое большое количество часов, по предмету сдаётся экзамен в выпускном классе, этот предмет является одним из ведущих в специальной (коррекционной) школе.

Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов - доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках СБО, математики и письма.

Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нём имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ. Для закрепления полученных трудовых навыков, начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, оборудованием кухни, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приёмы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.

Данная рабочая программа разработана на основе программы «Профессионально-трудовое обучение», под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2000. Рабочая программа для 5-9 классов полностью соответствует обновленной программе по кулинарии для 5-9 классов.

Обучение кулинарии, как и любому другому профилю трудового обучения в коррекционной школе способствует коррекции детей с ОВЗ и формированию у них общественных и трудовых качеств личности. В рабочей программе предусмотрены рекомендации по дифференциации учебных требований, предъявляемых к знаниям, умениям учащихся в зависимости от уровня их общего развития и индивидуальных возможностей усвоения учебного материала и овладения технологическими приемами труда. Основные требования к умениям учащихся по годам обучения указаны в программе. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в

программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

Большое внимание уделяется практической работе, которая направлена на отработку учащимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса приготовления блюд.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

Кулинария изучается с 5 по 9 классы. Это позволяет учителю, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении при сообщении нового материала использовать опыт учащихся как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков и формирования новых. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

Срок реализации программы – 5 лет. Программа по кулинарии рассчитана на 6 часов лекционно-практических занятий в неделю в 5 классе, по 6 часов в 6 классе, по 7 часов в 7 классе, по 9 часов в 8 классе, по 10 часов в 9 классе.

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685 – 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» сокращена рабочая программа по предмету «Технология» в 7 классе на 1 час, в 8 классе на 2 часа, в 9 классе на 2 часа. Сокращённые часы перешли в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений, и являются обязательными занятиями по выбору (факультатив «Кулинария»). Рабочая программа предназначена для использования в специальной коррекционной общеобразовательной школе без присвоения профессии. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарии» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- экскурсии;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений, навыков приготовления блюд;
- наглядный метод.

#### **Цели и задачи данной программы:**

Основной целью курса является овладение общетрудовыми и специальными умениями и навыками в области кулинарии. Развитие инициативы, мобильности, социально-трудоустройственной адаптации обучающихся специальной коррекционной школы.

Достижение цели предполагает решение ряда **задач**:

- коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;

- формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту;
  - развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием
    - развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
  - закрепление и совершенствование технологических приёмов приготовления пищи;
- развитие мышления, способности к пространственному анализу;
- воспитание у обучающихся положительного отношения к труду.

Поставленные задачи определяются особенностями психической деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, существенно отличающихся от нормально развивающихся сверстников. Процесс обучения носит развивающий характер и одновременно имеет коррекционную направленность. При обучении происходит развитие познавательной деятельности, речи, эмоционально – волевой сферы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

#### **Ожидаемые результаты:**

В результате прохождения программного материала, обучающиеся **должны знать/понимать:**

1. Знать правила первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов, морепродуктов.
  2. Знать правила нарезки продуктов, приготовления полуфабрикатов.
  3. Соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.
  4. Знать устройство кухонного оборудования и правила его эксплуатации.
  5. Знать виды блюд и технологию их приготовления:
    - об организации рабочего места;
    - о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними;
    - о гигиене приготовления пищи;
    - оборудование кухни;
    - об использовании весов;
    - правила пользования мясорубкой;
- технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием;
  - приспособления для разделки мяса;

#### **Обучающиеся должны уметь:**

- рационально организовывать рабочее место;
- применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;
- составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд или выполнения работ;

- уметь использовать технологическую и техническую документацию;
- владеть технологической терминологией;
- уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, нарезку, тепловую обработку.
- уметь пользоваться электроплитой и электромясорубкой.
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования инструментами, инвентарем и оборудованием;
- готовить дрожжевое тесто и начинки для него (картофель).

Ожидаемые результаты обучения по данной программе определены с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся. Требования к результату образования обучающихся определены по каждой изучаемой теме по каждому году обучения.

Программа **пятого класса** знакомит учащихся с оборудованием кухни, посудой и инвентарём, с санитарно-гигиеническими требованиями к содержанию кухни, моющими средствами и правилами ухода за посудой. Большая часть программы пятого класса посвящена холодной обработке овощей, их нарезке и кулинарному использованию видов нарезки овощей, первичной обработке круп. В программу класса входит изучение технологии приготовления бутербродов, салатов, санитарно-гигиенические требования к их приготовлению, изучаются простейшие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, яиц.

В программу **шестого класса** включены сведения о первичной обработке овощей, способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей. В программу этого класса входит изучение нарезки овощей. Дети учатся владеть всеми видами нарезки овощей и фруктов, готовить салаты из сырых овощей и фруктов. Значительная часть программы посвящена изучению основных приёмов тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание).

В программу **седьмого класса** входит изучение технологии приготовления бульонов и различных супов - заправочных, супов – пюре, молочных, холодных, а также соусов, их значению в питании человека. Также учащиеся знакомятся со способами заготовки плодов и овощей на зиму, что позволит им расширить имеющиеся знания и применить их в домашних условиях.

В программу **восьмого класса** входит изучение технологии приготовления вторых горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Учащиеся данного года обучения приобретают практические навыки по приготовлению различного по консистенции бездрожжевого теста, его разделке и приготовлению изделий.

Программа **девятого класса** предусматривает овладение учащимися практическими навыками по технологии приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, его разделке и выпечке изделий в жарочном шкафу. Значительная часть программы посвящена изучению теоретического материала – принципы составления меню, механическое оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности при работе на нем, а также отводится время для изучения сведений по трудовому законодательству. Учащиеся знакомятся с основными правами и обязанностями рабочих и служащих, с практикой заключения и расторжения трудового договора, с трудовой дисциплиной и охраной труда на предприятиях общественного питания.

Все практические работы выполняются в кабинете, который обеспечен достаточным набором необходимой посуды, а также в школьной столовой, что имеет большое значение для приобретения практических навыков непосредственно на производстве.

### **Национально- региональный компонент**

Знакомство школьников с историческими, культурными, хозяйственными традициями Лебяжьевского края, а также особенностями его современного развития и учёт социально-экономических ситуаций и перспектив способствует формированию у каждого воспитанника технологических и культурологических компетенций, духовных и нравственных традиций. Это, безусловно, способствует становлению личности, небезразличной к судьбе своей малой Родины, уважающей ценности и культуру народов, проживающих на территории Курганской области.

В рабочую программу по технологии 5-9 классов включены следующие темы: «Особенности национальной кухни Зауралья»; «Быт жителей Зауралья» и т.д.. Базовый курс «Национальная кухня жителей Зауралья» рассчитан на 5 часов (2 часа в 5 кл., и по 1-му часу в 6, 7, 8 и 9 кл.)

Изучение особенностей национальной кухни Зауралья начинается с 5-го класса. Обучающиеся узнают о кулинарных брендах Зауралья (масло из Кургана, курганский пряник, гостеприимство местных жителей). В 6-м классе при изучении раздела изделия из теста узнают как готовили тесто для пирогов в Зауралье, познакомятся с понятием закваска, узнают что пекут к чаю (шаньги, «Курник», «Кулага») В 7 классе в разделе «Заправочные супы» познакомятся с приготовление первых блюд (щи из кислой капусты, рассольник) углубятся знания о пище зауральцев.

В 8-м классе в разделе «Крупы» знакомятся с рационом зауральских хозяек (каши из гречки, пшена, гороха). В разделе «Напитки» узнают, что напитки, которые пили наши предки, были очень полезны. Узнают рецепты приготовления свёкольного кваса, овсяного киселя. В 9 классе учащиеся познакомятся с предприятиями общепита. Основной формой обучения является практическая работа. Она позволяет приобрести основные умения и навыки, необходимые при приготовлении блюд. Воспитанники познакомятся с кулинарными традициями, научатся на практике приготовлению пищи. Занятия позволят получить как теоретические, так и практические навыки приготовления блюд.

Решается проблема целесообразности изучения элементов национальной культуры в образовательной области «Технология». Метод проекта, является гибкой моделью организации учебного процесса, наиболее приемлем для изучения элементов национальной культуры. Метод проекта + национально-региональный компонент наиболее точно обозначает ту связующую нить национального и современного, которая способствует наиболее глубокому формированию кругозора учащихся в области народного творчества и сохранению национальных традиций.

Результаты педагогической и совместной творческой работы учащихся и учителя заметны – это не только значительное повышение интереса учащихся к предмету технология в общем, но и к национальной культуре своей малой Родины. Проведение уроков с использованием регионального компонента позволяет не только поднять интерес учащихся к изучаемому предмету, но и развивать их творческую самостоятельность, обучать работе с различными источниками знаний. Национально – региональный компонент составляет 10% от всего количества часов.



### Содержание 5 класс

Программа 5 класса рассчитана на 204 часа, по 6 часов в неделю.

#### 1 четверть 54 ч

##### **Вводное занятие – 4 часа**

- Знакомство с кабинетом. Техника безопасной работы в кабинете
- Беседа о профессиях

##### **Общепит – 2 часа**

Типы предприятий общественного питания  
Экскурсия в школьную столовую

##### **Личная гигиена повара – 8 часов**

- Спецодежда. Санитарно-гигиенические требования к ней. – 2 часа
- Личная гигиена повара (стирка и утюжка спецодежды)- 2 часа
- Личная гигиена повара (маркировка спецодежды) – 2 часа
- Личная гигиена повара (требования к соблюдению гигиены) – 2 часа

##### **Посуда и инвентарь - 20 часов**

- Кухонная, столовая посуда, приборы, приспособления – назначение - 2 часа

- Кухонный инвентарь -2 часа
- Средства по уходу за посудой- 2 часа
- Разделочные доски – 2 часа
- Назначение и маркировка.– 2 часа
- Экскурсия в школьную столовую. Самостоятельная работа: маркировка разделочной доски – 2 часа
- Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная – 2 часа
- Последовательность мытья посуды. Правила сушки посуды – 2 часа
- Практическая работа «Мытьё посуды в мастерской» – 2 часа
- Повторение по теме «Посуда и инвентарь». Тест: «Посуда, её виды» – 2 часа

**Знать:** основную посуду и инвентарь для работы, санитарно – гигиенические требования к средствам по уходу за посудой.

**Уметь:** отличать посуду кухонную, столовую, чайную. Пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам. Соблюдать правила работы

#### **Правила пользования приборами, правила сервировки стола – 10 часов**

- Из истории русской кухни. НРК – 1 час
- Правила пользования столовыми приборами – 2 часа
- Материал для скатерти и салфеток. Из чего можно сделать скатерть – 1 час
- Стирка и крахмаливание скатерти и салфеток. Утюжка скатерти и салфеток – 1 час
- Сложение салфетки способом «диагональ». Сложение салфетки способом «веер» - 1 час
- Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину – 2 часа
- Творческий проект « Украшение стола салфетками» - 2 часа

**Знать:** столовую посуду, приборы, материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила крахмаления, стирки и утюжки

правила сервировки

**Уметь:** классифицировать посуду, пользоваться столовыми приборами, разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола, сервировать стол с помощью учителя.

#### **Оборудование столовой – 10 часов**

- Оборудование столовой. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений – 2 часа
- Значение освещения на кухне. Электронагревательное оборудование – 2 часа
- Эксплуатация и уход за эл.нагревательным. оборудованием – 2 часа
- Холодильник, его место на кухне. Правила заполнения холодильника- 2 часа
- Уход за холодильником. Экскурсия в школьную столовую – 2 часа

**Знать:** санитарно – гигиенические требования к содержанию помещений, оборудование столовой, правила эксплуатации холодильника



**Уметь:** ухаживать за эл. нагревательным оборудованием, соблюдать правила хранения продуктов в холодильнике

## 2 четверть 42 часа

### **Здоровое питание- 8 часов**

- Основные группы продуктов питания – 2 часа
- Экологически чистые продукты. О рациональном питании. **НРК** – 2 часа
- Здоровое питание - советы и правила – 2 часа
- Познавательные сведения о соли и хлебе – 2 часа

**Знать:** что называют рациональным питанием, диетическим питанием

**Уметь:** классифицировать продукты питания по группам,

### **Документация - 6 часов**

- Понятие « норма продуктов» - 2 часа
- Технология приготовления или рецепт – 2 часа
- Схема приготовления. Составление схемы приготовления – 2 часа

### **Обработка пищевых продуктов- 28 часов**

- Основные виды обработки пищевых продуктов – 2 часа
- Первичная обработка овощей – 2 часа
- Обработка пищевых продуктов ( очистка картофеля) – 2 часа
- Обработка пищевых продуктов (очистка свёклы и моркови) – 2 часа
- Общие сведения о растениях и крупах из них – 2 часа
- Внешние признаки круп. Работа с таблицей «крупяные растения» - 2 часа
- Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп – 2 часа
- Правила первичной обработки круп – 2 часа
- Правила первичной обработки круп. Практическая работа «Переборка крупы» - 2 часа
- Обработка пищевых продуктов. Тест по теме: «Виды обработки продуктов» - 2 часа
- Разнообразие каш из круп. Общие сведения о приготовлении каш – 2 часа
- Каша рассыпчатые. Общие сведения о приготовлении каш -2 часа
- Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. Приготовление гречневой каши – 2 часа
- Технология приготовления жидкой каши. Приготовление жидкой манной каши на молоке – 2 часа

**Знать:** названия круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп

**Уметь:** готовить каши и первые блюда из круп

### 3 четверть 60 часов

#### Макаронные и бобовые блюда - 22 часа

- Использование макаронных изделий в кулинарии
- Виды макаронных изделий
- Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон
- Макароны и бобовые блюда. Приготовление отварных макарон с соусом
- Расчёт продуктов для супа из вермишели. Приготовление супа вермишелевого на курином бульоне
- Пищевые бобовые культуры.
- Блюда и гарниры из бобовых. Приготовление салата с фасолью
- Приготовление супа горохового из полуфабриката. Варка горохового супа
- Расчёт продуктов, составление схемы приготовления.
- Повторение по теме «Блюда из круп» первичная обработка круп
- Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка»

**Знать:** Виды макаронных изделий, бобовые культуры.

**Уметь:** отваривать макароны, готовить суп и салат из бобовых

#### Яйцо и яичные продукты – 38 часов

- Познавательные сведения о яйце
- Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж
- Сортность, стоимость. Способы определения доброкачественности яиц
- Способы определения доброкачественности яиц. Определение доброкачественности яиц
- Способы варки яиц. Варка яйца вкрутую
- Технология приготовления яичницы-глазуньи
- Технология приготовления яичницы-глазуньи. Приготовление яичницы-глазуньи
- Омлет натуральный, расчёт продуктов. Приготовление омлета смешанного или натурального
- Яйцо и яичные продукты. Приготовление яичницы с колбасой.
- Яйцо и яичные продукты. Яйцо фаршированное
- Использование яйца для бутерброда.
- Отваривание яйца вкрутую. Приготовление бутерброда с яйцом
- Украшения из яйца отварного. Вырезание «фомашки» из яйца
- Использование яйца в салатах. Холодная закуска с отварным яйцом

- Использование яйца в салатах. Приготовление салата «Цезарь»
- Использование яйца в салатах. Салат «Перепелиное гнездо»
- Яйцо и яичные продукты. Тест по теме «Яйцо в кулинарии»
- Повторение: блюда из яиц. Работа с рецептами.
- Итоговый урок «Полезные советы по хранению и использованию яиц»

**Знать:** основные сведения о яйце правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом

**Уметь:** сварить яйцо вкрутую, всмятку, приготовить омлет, салат.

#### 4 четверть 48 часов

##### **Бутерброды – 20 часов**

- Из истории бутерброда – 2 часа
- Продукты для бутерброда – 2 часа
- Простые бутерброды – 2 часа
- Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе – 2 часа
- Расчёт продуктов для бутерброда. Составление карточек – раскладок – 2 часа
- Приготовление простых бутербродов – 2 часа
- Приготовление сложных бутербродов – 2 часа
- Приготовление канапе – 2 часа
- Проект «Приготовление «весёлых» бутербродов». – 2 часа
- Бутерброды. Тест по теме «Бутерброд» - 2 часа

**Знать:** виды бутербродов, требования к качеству, технологию приготовления

**Уметь:** готовить различные виды бутербродов

##### **Электрооборудование - 4 часа**

- Электрооборудование школьной столовой. Экскурсия в школьную столовую
- Правила безопасной работы на электрооборудовании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов

##### **Молоко – 24 часа**

- Общие сведения о молоке и молочных продуктах
- Питательная ценность молока
- Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов
- Разнообразие блюд из молока
- Блюда с кисломолочными продуктами

- Технология приготовления молочного супа. Составление схемы, расчёт продуктов
- Расчёт продуктов, составление схемы. Приготовление манной каши
- Подготовка продуктов, расчёт. Варка каши пшённой с молоком и тыквой
- Кисломолочные продукты. Общие сведения о кисломолочных продуктах
- Значение кисломолочных продуктов в питании. Творог. Технология приготовления
- Обзорное повторение. Тест «Молочные продукты»
- Обзорное повторение.

**Знать:** о полезных свойствах молока правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов.

**Уметь:** готовить каши на молоке

## УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

5 класс.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	4		
2.	Общепит	2		1
3.	Личная гигиена повара	8		
4.	Посуда и инвентарь	20	5	1
5.	Правила пользования приборами, правила сервировки стола	10	1	
6.	Оборудование столовой	10	1	1
7.	Здоровое питание	8	3	
8.	Документация	6	1	

9.	Обработка пищевых продуктов	28	7	
10	Макаронные и бобовые блюда	22	8	
11	Яйцо и яичные продукты	38	9	
12	Бутерброды	20	6	
13	Электрооборудование	4		1
14	Молоко	24	3	
	<b>Всего часов:</b>	<b>204</b>	<b>44</b>	<b>4</b>

### Содержание 6 класс

Программа 6 класса рассчитана на 204 часа, по 6 часов в неделю.

#### 1 четверть 54 ч

Вводное занятие – 2 часа

Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.

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

#### **Кухня и её оборудование - 12 часов**

- Кухня и её оборудование.
- Виды посуды. Чайная посуда.
- Столовая посуда.
- Кухонная посуда. Кухонный инвентарь.
- Правила ухода за посудой. Моющие средства.
- Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

**Знать:** оборудование кухни.

**Уметь:** ухаживать за оборудованием кухни. Выбирать, называть посуду, осуществлять уход за чайной, столовой, кухонной посудой, кухонным инвентарем.

### **Питание - 6 часов.**

- Пища человека. Продукты питания растительного и животного происхождения.
- Хранение продуктов.
- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи и её хранении. Режим питания.

**Знать:** основные продукты питания

**Уметь:** самостоятельно выбирать и различать продукты животного и растительного происхождения.

### **Первичная обработка овощей -18 часов**

- Название овощей, их классификация.
- Питательная ценность, витамины.
- Первичная обработка клубнеплодов.
- Первичная обработка корнеплодов.
- Первичная обработка капустных.
- Первичная обработка луковых.
- Первичная обработка плодовых, пряных.
- Повторение по разделу «Первичная обработка овощей»
- Самостоятельная работа по изученным темам (письменная работа, практическое задание).

**Знать:** что такое первичная обработка овощей, способы первичной обработки овощей: картофеля, моркови, свеклы, лука. Правила техники безопасности при обработке овощей.

**Уметь:** определять, называть овощи, относить их к определенным группам.

### **Формы нарезки овощей - 16 часов**

- Вводное занятие -1 час
- Общие сведения о формах нарезки овощей – 1 час
- Формы нарезки картофеля – 2 часа
- Формы нарезки моркови – 2 часа
- Формы нарезки свёклы – 2 часа
- Формы нарезки капусты- 2 часа
- Формы нарезки репчатого лука – 2 часа
- Фигурная нарезка овощей – 2 часа
- Самостоятельная работа по изученным темам- 2 часа

**Знать:** способы нарезки овощей, правила соблюдения техники безопасности с режущими инструментами при нарезке овощей.

**Уметь:** нарезать картофель - брусочками, кубиками, соломкой, дольками, ломтиками;  
морковь - брусочками, соломкой, кубиками, кружочками; свёклу - соломкой, кубиками, ломтиками; капусту- соломкой, пашками, крошкой; лук - кольцами, полукольцами, кубиками.

## **2 четверть 42 часа**

### **Рацион человека – 10 часов**

#### **Вводное занятие – 1 час**

- Овощи в рационе человека – 1 час
- Питательная ценность овощей - 2 часа
- Хранение овощей в холодильнике и при комнатной температуре – 2 часа
- Фрукты в рационе человека – 2 часа
- Питательная ценность фруктов. Значение фруктов в питании- 2 часа

#### **Кулинарное использование форм нарезки овощей - 20 часов**

Кулинарное использование форм нарезки картофеля - 4 часа

Кулинарное использование форм нарезки моркови – 4 часа.

Кулинарное использование форм нарезки свёклы – 4 часа.

Кулинарное использование форм нарезки капусты – 4 часа.

Кулинарное использование форм нарезки лука – 4 часа.

#### **Приготовление салатов из сырых овощей - 12 часов**

- Салаты из сырых овощей – 2 часа
- Приготовление салата из свежей капусты с морковью-2 часа
- Приготовление салата из моркови с чесноком- 2 часа
- Приготовление салата из моркови и яблока-2 часа
- Приготовление салата из свежих огурцов и помидоров-2 часа
- Самостоятельная работа по теме «Приготовление салатов из сырых овощей»- 2 часа

**Знать:** санитарно-гигиенические требования. Правила безопасности труда. Организация рабочего места. Значение овощей и фруктов в питании человека. Знать различные виды овощей и фруктов.

**Уметь:** подготовить необходимое оборудование для холодной обработки овощей и фруктов. Выполнять первичную (холодную) обработку овощей и фруктов. Владеть всеми видами нарезки овощей и фруктов. Приготавливать салаты из сырых овощей и фруктов.

## **3 четверть 60 часов**

**-Вводное занятие – 4 часа**

- Знакомство с электрооборудованием столовой- 1 час
- Бытовая электрическая печь. Правила техники безопасности при работе с эл. печью – 1 час
- Правила пользования эл. печью. Уход за эл. печью- 1 час
- Экскурсия в школьную столовую – 1 час

**Тепловая обработка овощей – 36 часов**

- Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание) – 2 часа
- Приемы тепловой обработки овощей. Варка 2 часа
- Приемы тепловой обработки овощей. Жарение
- Приемы тепловой обработки овощей. Тушение
- Приемы тепловой обработки овощей. Пассерование
- Приемы тепловой обработки овощей. Запекание
- Приемы тепловой обработки овощей. Бланширование.
- Организация рабочего места при тепловой обработке овощей. Время варки овощей – 2 часа
- Правила безопасной работы при варке. Основной способ варки.
- Технология приготовления салатов.
- Продукты для приготовления салатов. Заправки для салатов.
- Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов.
- Отваривание овощей в кожуре для салата
- Отваривание яиц для салата.
- Технология приготовления винегрета.
- Технология приготовления салата. Приготовление салата из отварных овощей с крабовой палочкой.
- Приготовление картофельного пюре.
- Самостоятельная работа по теме: «Тепловая обработка овощей»

**Знать:** основные виды и приёмы тепловой обработки овощей, технологию приготовления блюд и салатов из овощей

**Уметь:** выполнять тепловую обработку овощей, правила безопасной работы при варке

**Изделия из теста 20 часов**

- Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем. ). Тесто для пирогов в Зауралье, Выпечка к чаю (шаньги, «Курник», «Кулага») НРК - 5 часов
- Мука, ее сортность, классификация видов теста - 5 часов
- Виды бездрожжевого теста тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной – 2 часа
- Приготовление фаршированных блинчиков, расчет количества продуктов на данное число порций блинчиков -2 часа



- Тесто для пельменей и домашней лапши – 2 часа
  - Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол – 2 часа
  - Домашняя лапша: приготовление теста для нее, его разделка и подсушивание в духовке- 2 часа
- Знать:** сортность муки, классификацию видов теста, виды бездрожжевого теста
- Уметь:** выпекать блинчики, готовить тесто для пельменей, домашней лапши

#### 4 четверть 48 часов

##### Сладкие блюда и напитки 34 часа

- Классификация сладких блюд -2 часа
- Сладкие блюда и напитки. Украшения для сладких блюд-2 часа
- Сладкие блюда и напитки. Посуда для приготовления - 2 часа
- Первичная обработка ягод. Крахмал. – 2 часа
- Технология приготовления киселя. Приготовление ягодного киселя – 2 часа
- Приготовление молочного киселя – 2 часа
- Первичная обработка свежих фруктов. Варка компота- 2 часа
- О пользе сухофруктов. Переборка сухофруктов- 2 часа
- Самостоятельная работа «Приготовление компота» - 2 часа
- Технология приготовления желе. Приготовление желе из полуфабрикатов – 2 часа
- Технология приготовления кремов. Приготовление масляного крема – 2 часа
- Рецепт яблочной шарлотки. Приготовление яблочной шарлотки – 2 часа
- Виды холодных напитков. Рецепт русского кваса. **НРК** - 2 часа
- Приготовление молочного коктейля- 2 часа
- Морсы. Приготовление морса- 2 часа
- Повторение по теме «Сладкие блюда и напитки». Тест «Сладкие блюда и напитки» - 2 часа
- Контрольная работа: «Приготовление сладкого блюда на выбор» - 2 часа

**Знать:** правила техники безопасности при работе с горячей жидкостью и посудой, электроплитой, технологию приготовления сладких блюд и холодных напитков

**Уметь:**

##### Застольный этикет 14 часов

- Правила поведения за столом. Игра- застольный этикет
- Сервиз в оформлении стола
- Столовые приборы и их назначение
- Правила пользования столовыми приборами

- Сервировка праздничного стола
- Самостоятельная работа: сервировка праздничного стола
- Итоговое занятие «Гости в дом – радость в нём!»

### УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

6 класс.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	2		
2.	Кухня и её оборудование	12	2	
3.	Питание	6	1	
4.	Первичная обработка овощей	18	8	
5.	Формы нарезки овощей	16	8	
6.	Рацион человека	10		
7.	Кулинарное использование форм нарезки овощей	20	10	
8.	Приготовление салатов из сырых овощей	12	6	
9.	Вводное занятие	4	1	1
10.	Тепловая обработка овощей	36	11	
11.	Изделия из теста	20	8	
12.	Сладкие блюда и напитки	34	14	
13.	Застольный этикет	14	4	
	<b>Всего часов:</b>	<b>204</b>	<b>81</b>	<b>1</b>

## Содержание 7 КЛАСС

**Программа 7 класса рассчитана на 204 часа, по 6 часов в неделю.**

### **Вводное занятие – 4 часа**

История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека.

Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год.

Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской.

Санитарно- гигиенические требования

### **Овощи. Первичная обработка овощей – 24 часа**

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека.

Классификация овощей.

Последовательность и правила первичной обработки овощей.(2 часа).

Виды грибов и правила их обработки(3 часа).

Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Контрольная работа(4 часа).

Экскурсия в школьную столовую.

Обработка картофеля(3 часа). Обработка капусты(2 часа). Обработка репчатого лука(2 часа).

Обработка зелени, зеленого лука.

Обработка болгарского перца, баклажанов(2 часа).

Практическая работа: «Обработка тыквы, кабачков»(2 часа).

### **Заготовка плодов и овощей на зиму – 12 часов**

Способы заготовки плодов и овощей на зиму (2 часа).

Подготовка тары для засолки овощей.

Особенности консервирования стерилизацией.

Особенности консервирования стерилизацией. (Практическое занятие «Приготовление компота из яблок»).

Приготовление различных салатов на зиму из овощей, их стерилизация (3 часа).

Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты(2 часа).

Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты (практическое занятие «Квашение капусты»).

Засолка огурцов, томатов, засолка и квашение капусты (Практическое занятие «Засолка огурцов»).

### **Формы нарезки овощей – 14 часов**

Формы нарезки картофеля (брусочки, кубики, соломка, дольки, ломтики)(3 часа).

Формы нарезки моркови (брусочки, соломка, кубики, кружочки)(3 часа).

Формы нарезки свёклы (соломка, кубики, ломтики)(2 часа).

Формы нарезки капусты (соломка, шашки, крошка).

Формы нарезки репчатого лука (кольца, полукольца, кубики) (3 часа).

Самостоятельная работа по изученным темам (2 часа).

**Объект работы. Мясо (говядина, свинина).**

Задачи обучения и план работы на четверть.

**Первичная обработка и разделка мяса – 13 часов**

Теоретические сведения.

Правила размораживания мяса.

Вымачивание соленого мяса.

Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса.

Экскурсия в школьную столовую .

Схема и правила разделки туши говядины.

Кулинарные части говядины, их использование.

Кулинарные части говядины, их использование. Практическая работа «Зачистка мяса от плёнок, мытьё мяса».

Схема и правила разделки туши свинины.(2 часа).

Кулинарные части свинины, их использование .

Кулинарные части свинины, их использование. Практическая работа «Зачистка мяса от плёнок, мытьё мяса».

Санитарные требования к оборудованию, маркировке, качеству и хранению мяса.

**Приготовление бульонов- 9 часов**

Понятие о бульонах, их виды(2 часа).

Варка мясного, костного, мясокостного бульонов(2 часа).

Варка мясного, костного, мясокостного бульонов. Практическая работа «Варка мясного бульона».

Варка мясного, костного, мясокостного бульонов. Практическая работа «Варка костного бульона».

Варка мясного, костного, мясокостного бульонов. Практическая работа «Варка мясокостного бульона».

Рыбный и грибной бульон.

Рыбный и грибной бульон. Практическая работа «Рыбный бульон».

**Приготовление заправочных супов - 18 часов**

Понятие о супах, их роль в питании.

**НРК.** Пицца Зауральцев (щи из кислой капусты, рассольник).

Классификация супов по жидкой основе, способу приготовления и по температуре подачи(3 часа).

Приготовление различных супов.

Подсчет количества продуктов на данное число порций супа по технологическим картам(2 часа).  
Приготовление щей.(2 часа). Приготовление борща(2 часа). Приготовление рассольников(2 часа).  
Приготовление супов картофельных с макаронными изделиями(2 часа).  
Приготовление супа полевого. Участие в приготовлении супов в школьной столовой(2 часа).

### **Приготовление супов – пюре – 11 часов**

Понятие о супах - пюре, их роль в питании.

Супы – пюре из овощей, бобовых и круп(2 часа).

Технология приготовления супов – пюре.

Технология приготовления супов – пюре. Гороховый суп – пюре(2 часа).

Технология приготовления супов – пюре. Суп – пюре из фасоли (2 часа).

Технология приготовления супов – пюре. Суп – пюре из гречки(3 часа).

### **Молочные супы. Холодные супы – 21 час**

Суп молочный с макаронными изделиями, с крупами.

Роль молочного супа в питании.

Технология приготовления молочного супа с вермишелью.

Технология приготовления молочного супа с макаронами(2 часа).

Технология приготовления молочного супа с гречкой «Гречневый крем – суп»(2 часа).

Технология приготовления молочного супа с рыбой(2 часа).

Технология приготовления молочного супа с картофелем и ветчиной.

Технология приготовления молочного супа из кабачков(2 часа). Технология приготовления молочного супа «Лапша домашняя с молоком»(2 часа). Приготовление кваса(3 часа).

Технология приготовления овощной окрошки. Ингредиенты для окрошки(2 часа).

Практическая работа «Приготовление овощной окрошки»(2 часа).

### **Приготовление соусов - 3 часа**

Технология приготовления сметанного, молочного, томатного соуса и блюд, с которыми они подаются на стол(2 часа). Практическая работа «Приготовление сметанного соуса и картофельных котлет».

### **Блюда лечебного питания- 26 часов**

Основные принципы организации лечебного питания(3 часа). Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного питания(3 часа). Меню лечебного питания(2 часа). Технология приготовления салата из моркови с черносливом(2 часа).

Технология приготовления салата из свеклы с черносливом(2 часа). Компот из ревеня(2 часа).

Супы. Суп молочный с тыквой.

Супы. Борщ овощной. Контрольная работа за 3 четверть(2 часа).

Супы. Суп рисовый протёртый молочный(2 часа).

Супы. Суп овсяный. Вторые горячие блюда. Морковное суфле с творогом.(2 часа).

Плов из рисовой крупы с фруктами(2 часа). Повторение по теме «Блюда лечебного питания» .

Самостоятельная работа по теме «Блюда лечебного питания».

### **Изделия из теста -49 часов. Бездрожжевое тесто – 19 часов**

Кондитерский цех столовой, его оборудование, инвентарь, техника безопасности при работе в нем(2 часа). Мука, ее сортность, классификация видов теста(3 часа).

Виды бездрожжевого теста.

Виды бездрожжевого теста. Тесто для блинчиков, их выпекание, подача с маслом, сметаной.

Приготовление фаршированных блинчиков. Расчет количества продуктов на данное число порций блинчиков(3 часа). Тесто для пельменей и домашней лапши(2 часа).

Познавательные сведения о данных изделиях из теста, посуда и инвентарь для их приготовления.

Пельмени с мясом, капустой, картофелем, варка и подача их на стол(2 часа). Домашняя лапша: приготовление теста для неё, его разделка и подсушивание в духовке(3 часа).

Особенности приготовления теста для оладий. Выпекание оладий и подача на стол.

### **Песочное тесто – 10 часов**

Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления, требования к его качеству(2 часа).

Песочное тесто для печенья, хвороста, коржиков, разделка его и выпекание.

Практическая работа «Выпекание песочного печенья».

Практическая работа « Выпекание коржиков».

Практическая работа «Выпекание хвороста». Особые требования к условиям хранения полуфабрикатов, мучных кулинарных, кондитерских изделий(4 часа).

### **Дрожжевое тесто – 20 часов**

Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании(2 часа). Виды теста, сырье для его приготовления(2 часа). Приготовление теста опарным и безопарным способами для различных изделий(5 часов). Приготовление пирожков и пирогов с картофелем, капустой, повидлом, луком и яйцом, ватрушек с творогом, повидлом и оладий(8 часов). Контрольная работа за 4 четверть по теме «Дрожжевое тесто».

Контрольная работа за год «Изделия из теста».

## Учебно – тематический план 7 класс.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные,	Экскурсии

			практические	
1.	Вводное занятие	4	1	
2.	Овощи. Первичная обработка овощей	24	17	1
3.	Заготовка плодов и овощей на зиму	12	9	
4.	Формы нарезки овощей	14	10	
5.	Объект работы. Мясо (говядина, свинина).	1		
6.	Первичная обработка и разделка мяса	13	3	1
7.	Приготовление бульонов	9	5	
8.	Приготовление заправочных супов	18	12	
9.	Приготовление супов – пюре	11	7	
10	Молочные супы. Холодные супы	21	12	
10.	Приготовление соусов	3	1	
11.	Блюда лечебного питания	26	16	
12.	Бездрожжевое тесто	19	10	
13	Песочное тесто	10	3	
14	Дрожжевое тесто	19	14	
	<b>Всего часов:</b>	<b>204</b>	<b>120</b>	<b>2</b>

### Содержание 8 КЛАСС

Программа 8 класса рассчитана на 238 часов, по 7 часов в неделю.

Вводное занятие – 2 час

Техника безопасности при работе в кабинете кулинарии.

Предупреждение травматизма

**Профессия повара и кондитера – 10 часов**

Назначение кабинета и его оборудование

Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам

Оборудование рабочих мест и правила посадки учащихся за ними.

Личная гигиена работников столовой-3 часа

Спецодежда, санитарные требования к ней, правила ухода за спецодеждой

Организация рабочего места.

Организация рабочего места.

Спецодежда (фартук, косынка, нарукавники)

**Знать:** оборудование кабинета, санитарно – гигиенические требования к рабочим местам

**Уметь:** соблюдать правила личной гигиены и соблюдать правила личной гигиены

### **Кухня, оборудование кухни – 13 часов**

Общие сведения об оборудовании кабинета. Вводная контрольная работа

Общие сведения об оборудовании кабинета

Кухня, ее оборудование-2 часа

Кухонный инвентарь-2 часа

Назначение кухонного инвентаря, столовой и кухонной посуды- 3 часа

Сведения о разнообразных моющих средствах, их выборе для мытья посуды и кухонного оборудования. Контрольная работа- 3 часа

Экскурсия в школьную столовую

**Знать:** общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Виды травм, способы их предупреждения.

**Уметь:** безопасно работать с режущими инструментами, с электрической плитой, с горячими жидкостями.

**Кулинарные советы. Заготовка продуктов- 5 часов**



Заготовка овощей и зелени на зиму.

Заморозка для овощного рагу на зиму.

Засолка огурцов и томатов- 2 часа

Практическая работа: «Засолка томатов»

**Знать:** правила заготовки овощей и зелени

**Уметь:** готовить овощи и зелень для заморозки, стерилизовать банки, улаживать овощи в банку, пользоваться закруткой.

### **Основные продукты питания- 11 часов**

Разнообразие продуктов.- 2 часа

Витамины С и Д. Белки, жиры и углеводы

Витамины А и В. Углеводы, минеральные вещества

Приготовление пищи с минимум тепловой обработки.

Салат морковный- 2 часа

Фруктовые салаты- 3 часа

Самостоятельная работа по теме: «Основные продукты питания»

### **Салаты из свежих овощей – 10 часов**

Первичная обработка овощей- 3 часа

Технологическая последовательность приготовления салатов из сырых овощей – 2 часа

Украшение блюд из овощей -3 часа

Практическая работа: « Приготовление салата из свежей капусты»- 2 часа

**Знать:** основные продукты питания, понятие витамины, углеводы, гигиена питания

**Уметь:** выполнять первичную обработку овощей и фруктов

### **Тепловая обработка овощей – 6 часов**

Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание)

Основные приемы тепловой обработки овощей (варка, жарение, тушение, пассерование, запекание). Контрольная работа за четверть.

Салаты из вареной свеклы

Приготовление винегрета овощного

Приготовление винегрета овощного  
НРК. Практическая работа: «Отварная картошка по-деревенски»

### **Блюда из яблок – 13 часов**

Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи  
Яблоки печеные- 2 часа

Яблоки с рисом, творогом.- 2 часа  
Приготовление и подача суфле яблочного  
Яблочные оладьи. Приготовление и подача- 2 часа

Мармелад из яблок. Приготовление и подача- 3 часа  
Яблочное печенье. Приготовление и подача – 2 часа

### **Меню. Сервировка стола – 13 часов**

Составление меню завтрака- 2 часа

Составление меню на неделю – 2 часа  
Составление меню национального стола на день. Подбор и чтение рецептов. -2 часа  
Сервировка стола. Элементы этикета- 2 часа  
Сервировка праздничного стола

Творческая работа: «Составление ежедневного меню»

Творческая работа: «Составление ежедневного меню»

Творческая работа «Составление праздничного меню»

Творческая работа: «Составление праздничного меню»  
Знать: что такое меню, меню завтрака. Национального стола, сервировка.  
Уметь: составлять меню, сервировать стол

### **Крупы- 40 часов**

Общие сведения о растениях и крупах из них.

**НРК.** Забытые рецепты «Гороховое пюре» -2 часа

Внешние признаки круп. – 2 часа

Использование круп в кулинарии-3 часа

Питательная ценность круп

Первичная обработка круп. Переборка риса

Первичная обработка круп. Переборка риса

Первичная обработка круп. Обжаривание гречки

Лабораторная работа: «Определение круп по внешнему виду»

Лабораторная работа: «Определение круп по внешнему виду»

Разнообразие каш из круп

Общие сведения о приготовлении каш

Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие

Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие. Приготовление гречневой каши.

Контрольная работа за четверть.

Практическая работа: «Приготовление гречневой каши»

Практическая работа: «Приготовление гречневой каши»

Контрольная работа за полугодие

Приготовление рисовой каши

Практическая работа: «Приготовление рисовой каши»

Переборка пшена. Приготовление вязкой пшённой каши

Практическая работа: «Приготовление вязкой пшённой каши»

Технология приготовления жидкой каши.

Практическая работа: «Приготовление жидкой манной каши»

Приготовление молочной овсяной каши»

Технология приготовления сладкого супа.

Молочный суп с бананами. Молочный суп с пшеном.

Практическая работа: «Приготовление фруктового супа с рисом «

Приготовление фруктового супа с рисом

Технология приготовления запеканки.

Приготовление «Манник классический»

Приготовление «Манник классический»

Самостоятельная работа «Приготовление рисовой молочной каши»

Самостоятельная работа «Приготовление рисовой молочной каши»

Полезные советы по приготовлению каш.

Тест по теме «Блюда из круп»

**Знать:** о крупах и блюдах из круп, их использовании в кулинарии

**Уметь:** определять крупы по их внешнему виду, готовить блюда из круп

### **Приготовление напитков- 12 часов**

Теоретические сведения. Горячие напитки, их характеристика

Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая

Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю

Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю

Различные способы приготовления и подачи кофе

Какао, горячий шоколад

Молочные напитки, их характеристика

Молочные напитки, их характеристика

Творческая работа: « Приготовление горячих напитков»

Практическая работа: « Заваривание и подача чая. Сервировка стола к чаю»

Самостоятельная работа: «Напитки»

Самостоятельная работа: «Напитки»

**Знать:** теоретические сведения о горячих напитках, правила заваривания чая

**Уметь:** заваривать чай, сервировать стол

### **Блюда из овощей-14 часов**

Первые блюда из овощей- 3 часа

Практическая работа: «Приготовление щей»- 2 часа

Первые блюда из овощей. Приготовление борща – 2 часа

Первые блюда из овощей. Приготовление рассольника- 3 часа

Первые блюда из овощей. Приготовление картофельного супа-пюре

Первые блюда из овощей. Приготовление картофельного супа-пюре

Практическая работа: «Приготовление картофельного супа-пюре»- 2 часа

**Знать:** рецептуру первых блюд из овощей

**Уметь:** готовить первые блюда из овощей(щи, борщ, рассольник. Суп – пюре)

## Блюда из макаронных изделий – 34 часа

Историческое развитие макарон

Историческое развитие макарон

Биологическая ценность макаронных изделий.

Использование макаронных изделий в кулинарии.

Питательная ценность блюд из макаронных изделий

Время варки макаронных изделий.

Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)

Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)

Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)

Разновидность макаронных изделий (трубчатые, нитеобразные, лентообразные)

Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Блюда и гарниры из макаронных изделий. Правила подачи.

Способы варки макаронных изделий (сливной и не сливной).

Экскурсия в школьную столовую.

Практическая работа: «Приготовление отварных макарон»

Практическая работа: «Приготовление отварных макарон»

Практическая работа: «Суп – лапша на мясном бульоне».

Практическая работа: «Суп – лапша на мясном бульоне».

Инструкционная карта: «Приготовление лапшевника с творогом».

Практическая работа: «Приготовление лапшевника с творогом».

Практическая работа: «Приготовление лапшевника с творогом».

Технология приготовления макарон с овощами.

Практическая работа: «Спагетти со сладким перцем и помидорами».

Практическая работа: «Спагетти со сладким перцем и помидорами».

Практическая работа: «Запеканка из макарон с овощами.

Разбор схемы технологической последовательности приготовления блюда «Макароны с сыром».

Практическая работа: «Макароны с сыром»

Практическая работа: «Макароны с сыром»

Контрольная работа за четверть.

Практическая работа: «Макаронник»

Исследовательская работа «Требования к макаронным изделиям»

Исследовательская работа «Требования к макаронным изделиям»

Лабораторная работа «Составление технологической карты приготовления блюд из макаронных изделий способом варки»

**Знать:** инструменты и приспособления для приготовления макаронных изделий, разновидность макарон, способы варки.

**Уметь:** пользуясь инструкционно – технологической картой готовить блюда из макарон

### **Блюда из мяса – 23 часа**

Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса.

Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса.

Ознакомление с технологией приготовления блюд из мяса.

Варка мясных продуктов, её особенности.

Варка мясных продуктов, её особенности.

Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.

Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.

Блюда из отварного мяса, рецептура, технология приготовления.

Первые блюда из мяса.

Практическая работа: «Приготовление супа с мясными консервами».

Запечённые мясные блюда, технология приготовления.

Мясо, запечённое в духовке.

Практическая работа: «Слоёная картошка»

Запеченное мясо в картофельной шубе.

Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления.

Блюда из рубленой и котлетной массы, технология приготовления.

Практическая работа: «Приготовление котлет» - 2 часа

Блюда из сельскохозяйственной птицы, технология приготовления – 2 часа

Экскурсия в школьную столовую.

Практическая работа: «Плов»- 2 часа

**Знать:** оборудование и инвентарь мясного цеха, правила техники безопасности при работе, технологию приготовления блюд из мяса

**Уметь:** соблюдать технику безопасности, жарить, тушить, запекать мясо

### **Блюда из рыбы- 7 часов**

Первичная обработка рыбы.

Первые блюда из рыбы.

Практическая работа: «Приготовление супа с рыбными консервами»

Практическая работа: «Приготовление супа с рыбными консервами»

Вторые блюда из рыбы.

Практическая работа: «Тефтели из рыбных консервов и риса (в духовке)»

Практическая работа: «Тефтели из рыбных консервов и риса (в духовке)»

**Блюда и кулинарные изделия из муки.**

**Бездрожжевое тесто- 22 часа**

Виды бездрожжевого теста. Пресное бездрожжевое тесто на молоке.

Тесто на кефире.

Тесто на сметане.

Практическая работа: «Тесто на сметане для печенья»

Тесто на сметане. Практическая работа: «Тесто на сметане для печенья»

Ознакомление с технологией приготовления сладких пирогов.

Практическая работа: «Пирог с яблочным повидлом»- 2 часа

Познавательные сведения о песочном тесте, посуда и инвентарь для его приготовления. – 2 часа

Практическая работа: «Хворост традиционный».- 2 часа

Классическое песочное печенье. Песочное тесто для коржиков.

Контрольная работа за 4 четверть.

Творческая работа: «Рецепт моего печенья»

Технология приготовления блинов, выпекание их и подача на стол.

Практическая работа: «Приготовление блинчиков и подача их с маслом, со сметаной»

Посуда и инвентарь для приготовления теста для пельменей и лапши.

Практическая работа: «Приготовление вареников картофельных»

Контрольная работа за год.

Особенности приготовления теста для оладий, выпекание их и подача на стол со сметаной

Практическая работа: «Выпекание оладий. Подача на стол»

Повторение по теме: «Посуда, виды столовой посуды и приборы»

Повторение по теме: «Меню. Сервировка стола»

Повторение по теме: «Профессия повара и кондитера»

**Знать:** классификацию сортности муки; виды теста, технологию приготовления изделий из видов бездрожжевого теста;

правила техники безопасности при приготовлении изделий из теста.

**Уметь:** выполнить приготовление различных видов бездрожжевого теста (для блинчиков, пельменей, домашней лапши, оладий, песочного печенья, хвороста), выполнить приготовление изделий из бездрожжевого теста.

Учебно – тематический план  
8 класс.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов	В том числе	
			Лабораторные, практические	Экскурсии
1.	Вводное занятие	2		
2.	Профессия повара и кондитера	10	2	
3.	Кухня, оборудование кухни	13	3	1
4.	Кулинарные советы. Заготовка продуктов	5	3	
5.	Основные продукты питания	11	5	
6.	Салаты из свежих овощей	10	6	
7.	Тепловая обработка овощей	6	3	
8.	Блюда из яблок	13	7	
9.	Меню. Сервировка стола	13	7	
	Крупы	40	18	
10.	Приготовление напитков	12	8	
11.	Первые блюда из овощей	14	8	
12.	Блюда из макаронных изделий	34	16	1
13	Блюда из мяса	23	10	1
14	Блюда из рыбы	7	4	
15	Блюда и кулинарные изделия из муки. Бездрожжевое тесто-	22	12	
16	Повторение	3		
	<b>Всего часов:</b>	<b>238</b>	<b>112</b>	<b>3</b>



Программа 9 класса рассчитана на 272 часа по 8 часов в неделю

**Современная кухня – 34 часа**

Электробытовые приборы – 8 часов

Газовая плита. Электрическая плита – 4 часа

Правила пользования газовыми и электрическими плитами – 4 часа

Уход за кухонной утварью и посудой - 4 часа

Кухонная посуда – 3 часа

Кухонная посуда. Вводная контрольная работа.

Столовая посуда – 2 часа

Чайная посуда – 3 часа

Столовые приборы - 3 часа

Контрольное тестирование по теме «Современная кухня»- 2 часа

**Знать:** о назначении посуды, инвентаря, химических средствах ухода за ними, технику безопасности при работе с электронагревательными, колющими и режущими приборами, механическим и электрическим оборудованием.

**Уметь:** пользоваться электрической печью, ухаживать за кухонной утварью.

**Пищевая ценность продуктов – 39 часов**

- Пищевая ценность продуктов. Правильное питание – 3 часа

- Методы сохранения пищевой ценности продуктов при кулинарной обработке овощей – 5 часов

- Способы тепловой обработки продуктов. Варка. Жаренье – 2 часа

- Практическая работа: «Варёные овощи для салата»

- Практическая работа: «Жареный картофель»

- Практическая работа: «Картофельные котлеты»

- Способы тепловой обработки продуктов. Тушение. Запекание.

- Практическая работа: «Овощное рагу»- 2 часа

- Практическая работа: «Картофельная запеканка» - 2 часа

- Варка неочищенных клубней с погружением в холодную воду.

- Варка неочищенных клубней с погружением в горячую воду – 2 часа

Варка очищенных клубней с погружением в холодную воду- 2 часа

Варка очищенных клубней с погружением в горячую воду

- Приготовление пюре – 2 часа

- Приготовление запеканки.

- Самостоятельная работа: « Тепловая обработка продуктов» - 2 часа

- Сервировка стола в соответствии меню.

- Практическая работа: « Составление меню к завтраку». Сервировка стола.
- Практическая работа: « Составление меню к обеду». Сервировка стола.
- Практическая работа « Составление меню к ужину». Сервировка стола.
- Требования к качеству готовых блюд – 2 часа
- Оформление блюд (Карвинг). Кухонные инструменты. Лилия из огурца. Лилия из моркови - 4 часа

**Знать:** методы сохранения пищевой ценности продуктов, требования к качеству готовых блюд

**Уметь:** составлять меню к ужину, сервировать стол, выполнять оформление блюд

### **Крупы. Бобовые – 22 часа**

- Классификация. Питательная ценность – 2 часа
- Лабораторная работа: «Определение круп по внешнему виду»
- Первичная обработка круп.
- Разновидности каш. Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, котлет, пудингов – 4 часа
- Практическая работа: «Приготовление гречневой каши» - 2 часа
- Практическая работа: «Запеканка из риса с фаршем». Составление инструкционной карты - 2 часа
- Практическая работа: « Приготовление манных биточков» - 2 часа
- Бобовые. Классификация – 2 часа
- Практическая работа: « Гороховая каша» - 2 часа
- Практическая работа: «Суп картофельный с фасолью» - 2 часа
- Практическая работа: «Салат с фасолью» - 2 часа

**Знать:** общие сведения о растениях и крупах из них, технологию приготовления каш

**Уметь:** определять крупы по внешнему виду, составлять инструкционную карту.

### **Макаронные изделия – 16 часов**

- Питательная ценность макаронных изделий.
- Классификация макаронных изделий.
- Условия и сроки хранения макаронных изделий
- Требования к качеству макаронных изделий.
- Основные правила и «секреты» варки макаронных изделий (сливной и не сливной способы).
- Практическая работа: « Макароны с яйцом и луком» - 3 часа
- Практическая работа: « Макароны в сливочном соусе» - 3 часа
- Практическая работа: «Приготовление отварных макарон с сыром» - 2 часа
- Практическая работа: «Макаронник» - 2 часа

**Знать:** требования к качеству макаронных изделий, основные правила варки .

**Уметь:** готовить блюда из макаронных изделий

### **Питательная ценность молока – 19 часов**

- Питательная ценность молока.
- Ассортимент питьевого молока. Условия и сроки хранения.
- Практическая работа: «Приготовление манной каши» - 2 часа
- Практическая работа: «Приготовление пшённой каши»- 2 часа
- Технология приготовления молочного супа.
- Контрольная работа за четверть.
- Практическая работа: «Приготовление рисовой каши»- 2 часа
- Практическая работа: «Приготовление каши геркулесовой» - 2 часа
- Практическое задание: «Приготовление блюд из молока» - 2 часа
- Контрольная работа за полугодие.
- Технология приготовления блюда «Сырники фаршированные» - 3 часа
- Тест «Проверь себя»

**Знать:** условия и сроки хранения молока, значение молочных продуктов для человека, требования к приготовлению молочных продуктов

**Уметь:** готовить каши, супы на молоке

### **Формы нарезки овощей - 19 часов**

- Простые формы нарезки овощей.
- Формы нарезки картофеля- 2 часа
- Формы нарезки моркови.
- Формы нарезки свёклы.
- Формы нарезки капусты – 2 часа
- Формы нарезки репчатого лука- 2 часа
- Формы нарезки огурцов- 2 часа
- Формы нарезки томатов – 2 часа
- Украшения из огурца.
- Овощное ассорти- 2 часа
- Салат «Морковь с грецкими орехами».
- Оформление блюд (Карвинг) – 2 часа

**Знать:** простые формы нарезки овощей.

**Уметь:** выполнять простую нарезку овощей, украшения из огурца, оформлять блюда.

### **Меню – 15 часов**

- Правила составления меню – 2 часа
- Составление меню для завтрака- 2 часа
- Составление меню обеда.
- Составление меню ужина- 2 часа
- Роль сервировки стола в питании человека- 2 часа
- Сервировка стола для завтрака- 2 часа
- Сервировка стола для обеда – 2 часа
- Сервировка праздничного стола – 2 часа

*Практические занятия:*

- Составление меню на завтрак, обед, ужин;
- Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному ужину.

**Знать:** правила составления меню, правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.

**Уметь:** составить меню к завтраку и ужину, сервировать стол для завтрака, обеда, ужина, праздничного ужина.

### **Блюда из яиц – 19 часов**

- Значение блюд из яиц в питании человека – 2 часа
- Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию – 2 часа
- Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок).
- Правила варки яиц. Отварные яйца.
- Практическая работа: «Яйцо вкрутую».
- Практическая работа: «Яйцо всмятку».
- Правила приготовления яичной каши.
- Практическая работа: «Приготовление яичной каши с гренками».
- Яичница глазунья.
- Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированных).
- Практическая работа: «Омлет " Вкус настоящего детства" (в духовке)».

- Правила оформления и подачи блюд из яиц – 3 часа
- Практическая работа: «Омлет с колбасой» - 2 часа
- Практическая работа: «Омлет – рулет»

*Практическое занятия:*

Приготовление и подача яиц отварных (всмятку, вкрутую).

Приготовление омлета с наполнителем.

Приготовление и подача омлета фаршированного.

Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из яиц.

**Знать:** санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц

**Уметь:** взбивание яиц, взбивание яиц для омлета, приготовление омлетной массы, определение готовности омлета, формовка омлета фаршированного.

### **СУПЫ – 25 часов**

- Общие сведения о супах – 3 часа
- Правила варки супов.
- Приготовление бульонов – 3 часа
- Практическая работа: «Бульон из птицы» - 2 часа
- Практическая работа: «Рыбный бульон»
- Заправочные супы. Схема приготовления – 7 часов
- Контрольная работа за четверть.
- Технологическая карта «Суп крестьянский».
- Практическая работа: «Суп крестьянский»- 2 часа
- Практическая работа: «Суп с тушенкой и консервированной фасолью»- 2 часа
- Практическая работа: «Борщ классический» - 2 часа

**Знать:** классификацию супов, продолжительность варки продуктов, общие правила приготовления супов

**Уметь:** составлять схему приготовления супов, готовить суп по схеме

### **Общие сведения о соусах – 8 часов**

- Общие сведения о соусах – 2 часа
- Классификация соусов.

- Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов –3 часа
- Практическое занятие «Соус красный основной» - 2 часа

**Знать:** классификацию соусов

**Уметь:** составлять схему приготовления соусов, мучных пассеровок и бульонов.

### **Дрожжевое тесто - 25 часов**

- Значение мучных кондитерских изделий в питании человека – 2 часа
- Современные требования к специалисту кондитеру – 2 часа
- Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.
- Сорта муки. Характеристика муки.
- Рецепты дрожжевого теста. Тесто дрожжевое для пирожков- 3 часа
- Практическая работа: «Блины дрожжевые на молоке»- 2 часа
- Практическая работа «Приготовление плюшек – сердечек» - 2 часа
- Булочка домашняя. Технология приготовления.
- Практическая работа: «Булочки с повидлом»- 3 часа
- Практическая работа: «Сахарные булочки на сухих дрожжах» - 2 часа
- НРК. Практическая работа: «Уральские шаньги с пылу с жару»- 2 часа
- НРК. Шаньги уральские с луком.
- НРК. Практическая работа: « «Шаньги уральские с луком»- 3 часа

### **Блюда из творога – 6 часов**

- Общая характеристика блюд из творога.
- Правила приготовления сырников блинчиков из творога.
- Практическая работа: « Приготовление и подача сырников» - 2 часа
- Практическая работа: «Приготовление и подача блинчиков» - 2 часа

**Знать:** правила приготовления блюд из творога

**Уметь:** протирать творог через сито для приготовления творожной массы, формировать сырники, формировать вареники, выпекать и формировать блинчики с творогом.

### **Холодные блюда и закуски - 9 часов**

- Бутерброды, салаты и винегреты. Теоретические сведения.

- Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов.
- Технология приготовления открытых, простых и сложных бутербродов.
- Практическая работа: «Приготовление закусочных бутербродов»- 3 часа
- Практическая работа: «Винегрет» - 3 часа

**Знать:** санитарные требования к обработке продуктов, нарезке, технологию приготовления бутербродов.

**Уметь:** готовить бутерброды, винегрет.

**Сведения по трудовому законодательству – 5 часов**

- Основные права и обязанности работника и работодателя.
- Работники общественного питания. Контрольная работа за четверть.
- Личная гигиена работников ПОП (предприятия общественного питания).
- Контрольная работа за год.
- Личная гигиена работников ПОП (предприятия общественного питания).
- Повторение – 11 часов

**9 класс.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Лабораторные, практические</b>
<b>1.</b>	<b>Современная кухня</b>	<b>34</b>	<b>10</b>
<b>2.</b>	<b>Пищевая ценность продуктов</b>	<b>39</b>	<b>17</b>
<b>3.</b>	<b>Крупы. Бобовые</b>	<b>22</b>	<b>13</b>
<b>4.</b>	<b>Макаронные изделия</b>	<b>16</b>	<b>10</b>
<b>5.</b>	<b>Питательная ценность молока</b>	<b>19</b>	<b>13</b>
<b>6.</b>	<b>Формы нарезки овощей</b>	<b>19</b>	<b>7</b>

7.	Меню	15	6
8.	Блюда из яиц	19	7
9.	СУПЫ	25	12
10.	Общие сведения о соусах	8	4
11.	Дрожжевое тесто	25	15
12.	Блюда из творога	6	4
13.	Холодные блюда и закуски	9	6
14	Сведения по трудовому законодательству	5	2
15	Повторение	11	
	<b>Всего часов:</b>	<b>272</b>	<b>126</b>

### Критерии оценок

#### Теоретическая часть:

*Оценка «5»* ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

*Оценка «4»* ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)



*Оценка «3»* ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

*Оценка «2»* ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

### **Практическая часть:**

*Оценка «5»* ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Ученик самостоятельно или с минимальной помощью учителя ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

*Оценка «4»* ставится ученику, если работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью учителя в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью учителя.

*Оценка «3»* ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи учителя. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи учителя.

*Оценка «2»* ставится ученику, если работа не выполнена

### **Итоговая оценка знаний и умений учащихся**

1. За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой
2. При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.
3. Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ и уроков-зачетов для учащихся 9 класса.

### **Информационные источники**

#### **Учебно – методический комплект:**

Оборудование и приборы:

Дидактический материал: телевизор, DVD проигрыватель, учебные диски, демонстрационные материалы.

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики).

Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы.

Учебно-методические средства обучения

Учебник: « Основы кулинарии» автор В.И. Ермакова Москва « Просвещение» 1993 год.

Список методической литературы

1. В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2000 год.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.
3. Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А. Битова. Обнинск, 1999.
4. Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.
5. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983.
6. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.
7. Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.

#### **Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям.**

1. Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.
2. Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.
3. Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.
4. Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.
5. Дерюгина М. П. Ребенок: Воспитание и уход. М.; Минск, 2001.
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов. М., 2000.
7. Зайцев Г. Уроки Айболита: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1997.
8. Зайцев Г. Уроки Мойдодыра: Пособие для детей 5-8 лет. СПб., 1996.

#### Плакаты

№	Название
---	----------

п/п	
1	Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело»
	Комплект учебно-методических материалов для изучения направления «Поварское дело»
	- Схема приготовления винегрета
	- Формы нарезки продуктов
	- Соотношение меры и массы некоторых продуктов
	- Схема приготовления заправочного супа
	- Схема приготовления каш
	- Схема приготовления дрожжевого теста
	- Схема приготовления отварной и жареной рыбы
	- Схема приготовления омлета
	- II Схема приготовления каш
	- Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества
	- Приёмы сервировки стола
	- Правила поведения за столом
	- Блюда русской православной кухни
	- Блюда лечебного питания
	- Сладкие блюда и напитки

### Перечень интернет ресурсов

1. <http://www.povarenok.ru/>

Кулинарные советы, новости, конкурсы. Обзор сайта поваренок.ру

2. <http://gotovim-doma.ru/> Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению.

3. <http://www.ilya-povar.ru/> Простые рецепты кулинарных шедевров!

### Дидактическое обеспечение

- Карточка «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.
- Таблица калорийности основных продуктов питания
- Технологические карты, схемы приготовления блюд

- Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков
- Наглядный иллюстративный материал

**Приложение**

**Проверочный тест по предмету «Кулинария» класс 5**

**Ф.И.** \_\_\_\_\_

### **Задание 1.**

Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.
2. Утолить голод или поправиться.
3. Так считают взрослые.

### **Задание 2.**

Повара должны строго следить за:

- А) за своим внешним видом;
- Б) за своей личной гигиеной;
- В) за своей прической.

### **Задание 3.**

Закончите фразу:

Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_

### **Задание 4.**

В какой последовательности надевает повар спецодежду?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **Задание 5.**

*Вопрос:*

Укажите какие санитарно-гигиенические требования применяются к лицам, готовящим пищу:

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) Готовить пищу надо в специальной одежде.
- 2) Нельзя употреблять несвежие продукты.

- 3) Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом.
- 4) Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.
- 5) Не оставлять зажженную плиту без присмотра.

### **Задание 6.**

*Вопрос:*

Укажите верные утверждения:

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

- 1) Пищу можно готовить в посуде с поврежденной эмалью.
- 2) Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
- 3) Фрукты и овощи надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипятком.
- 4) Продукты должны быть вымыты до тепловой обработки.

### **Задание 7.**

*Вопрос:*

Главное требование к помещению столовой и кухни:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) освещенность                      2) оснащенность                      3) чистота

### **Задание 8.**

Укажите в какой последовательности нужно мыть посуду:

Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:

1. Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
2. Промыть посуду в проточной воде.
3. Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
4. Поставить чистую посуду на сушку.
5. Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки, столовые приборы.
6. Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений (губки, щетки, ершика) и безопасных для здоровья моющих средств.

---

### **Задание 9.**

Какие из овощей можно употреблять в сыром виде:

- \_\_\_ Картофель
- \_\_\_ Огурец
- \_\_\_ Морковь
- \_\_\_ Капуста

### **Проверочная работа «Посуда, её виды»**

*5 класс .*

Выполнила \_\_\_\_\_

#### **1. Что относится к кухонной посуде?**

- а) сковорода, кастрюля; ответ «а»*
- б) дуршлаг, сито;*
- в) ножи, ложки;*

#### **2. Что относится к кухонному инвентарю?**

- а) разделочные доски, ножи, скалка; ответ «а»*
- б) тарелки, чашки;*
- в) губки, щётки;*

#### **3. Что относится к столовой посуде?**

- а) ложки, вилки;*
- б) кастрюли, формы для выпечки;*

*в) блюда, супницы, тарелки; ответ «в»*

**4. Установите соответствие: соедини стрелками**

**17. Вид посуды:**

**Название посуды:**

**А. Кухонная**

**1. Кастрюля**

**Б. Столовая**

**2. Супник**

**3. Селедочница**

**4. Тарелка**

**5. Сковорода**

**6. Миска**

**5. Что облегчает мытьё посуды?**

*а) посудомоечная машина; ответ «а»*

*б) средство для мытья посуды;*

*в) приспособления для мытья посуды;*

**6. Пригоревшую к посуде пищу необходимо:**

*а) соскабливать;*

*б) оставлять;*

*в) отмачивать; ответ «в»*

**7. Перед мытьём посуды, что с ней делают?**

*а) замачивают;*

*б) сортируют; ответ «б»*



*в) ополаскивают;*

**8. Укажите в какой последовательности нужно мыть посуду:**

*Укажите порядок следования всех 6 вариантов ответа:*

- Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- Промыть посуду в проточной воде.
- Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
- Поставить чистую посуду на сушку.
- Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки, столовые приборы.
- Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений (губки, щетки, ершика) и безопасных для здоровья моющих средств.

**9. К чайной посуде относятся:**

*Выберите несколько из 9 вариантов ответа:*

- |              |                      |              |
|--------------|----------------------|--------------|
| 1) сковорода | 2) чашки             | 3) молочник  |
| 4) ситейник  | 5) заварочный чайник | 6) сахарница |
| 7) блюдца    | 8) кастрюля          | 9) ложка     |

**10. Главное требование к помещению столовой и кухни:**

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- |                 |                 |            |
|-----------------|-----------------|------------|
| 1) освещенность | 2) оснащенность | 3) чистота |
|-----------------|-----------------|------------|

Критерии оценивания теста:

- «5» - 8 правильных ответов;
- «4» - 7 – 6 правильных ответов;
- «3» - 4 – 5 правильных ответов;
- «2» - 3 - 2 правильных ответов.



в) огурцы

г) морковь

ж) чеснок

з) репа

8. **Вставьте пропущенные слова.** Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит \_\_\_\_\_

**Закончите фразу:**

9. Искусство приготовления пищи называется \_\_\_\_\_

**Установите соответствие:**

10. Вид посуды:

А. Кухонная

Б. Столовая

Название посуды:

1. Кастрюля

2. Супник

3. Селёдочница

4. Тарелка

5. Сковорода

6. Миска

**Тест за полугодие**

**5 класс**

**Вариант 1.**

**Задание 1.** Человеку нужно питаться для того, чтобы:

1. Поддержать жизнь, здоровье, работоспособность.

2. Утолить голод или поправиться.

3. Так считают взрослые.

**Задание 2.** Завтрак может состоять из блюд:

1. Борщ

2. Омлет.

3. Бургерброды.

4. Какао.

5. Шашлык.

6. Чай.

**Задание 3.** Для нарезки хлеба необходим инвентарь:

- 1.Протвень.
2. Формочки.
3. Нож, разделочная доска.
4. Тарелка.

**Задание 4.** К кухонной посуде относится:

- Кастрюля
- Газовая плита
- Сковорода

**Задание 5.** Какие из овощей можно употреблять в сыром виде:

- Картофель
- Огурец
- Морковь
- Капуста

**Задание 6.** Основные признаки пищевого отравления – это

- а) боль в области живота;
- б)головокружение;
- в)тошнота;
- г)насморк

**Задание 7.** Из каких источников лучше брать воду?

- а) из рек и прудов
- б) из колодцев и родника
- в) из озер.

**Задание 8.** При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

- а) слева
- б) справа

**Тест по теме «Кулинария» 5 класс за год  
Вариант 2.**

**Задание 1.** Доброкачественность овощей можно определить по :

- Цвету
- Запаху.
- Вкусу.

**Задание 2.** Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

1. Нарез овощей
2. Выкладывание в салатницу и украшение;
3. Заправка овощей;
4. Первичная обработка овощей.

**Задание 3.** К горячим напиткам относятся:

1. Чай
2. Квас;
3. Морс;
4. Кофе

**Задание 4.** Наибольшее количество витамина А содержится в овощах:

1. Свекла
2. Морковь
3. Помидоры

**Задание 5.** К столовым приборам не относится:

1. Ложка;
2. Дуршлаг;
3. Вилка;
4. Нож.

**Задание 6.** Инвентарь и приспособления для кухни это:

Скалка  
Разделочная доска  
Кондитерский шприц  
Микроволновая печь

**Задание 7.** Овощи следует хранить в:

Темном, прохладном месте  
Светлом, теплом месте  
Светлом, прохладном месте

**Задание 7.** Для украшения салата можно использовать:

Овощи  
Пряные травы  
Свежее яйцо

**Задание 8.** Сервировка стола - это:

Вкусно приготовленное блюдо

Наличие вазы на столе

Подготовка и оформление стола для приема пищи

**Задание 9.** Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

1. Выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
2. Вызвать врача;
3. Положить грелку на область живота;
4. Оказать первую медицинскую помощь.