

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

Принято:
Педагогическим советом школы.
Протокол заседания
№ 1 от «29» августа 2023г.

Утверждаю:
Директор школы
Паршутина О.В. 
Приказ № 97-о/д от «31» августа 2023г.



Рабочая программа
Предметная область: «Технология»
«Профильный труд (Кулинария)»
для обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями) 1 вариант
5а класса

Составитель: учитель вышей КК
Калнина Наталья Николаевна

2023 год

Пояснительная записка.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Кулинария)» составлена для обучающихся 5 «А» класса в соответствии с: Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным государственным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями),
- АООП ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»,
- с учетом учебного плана ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат» и индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Учебный предмет «Профильный труд (Кулинария)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (6 часов по учебному плану + 1 час из части формируемой участниками образовательных отношений).

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) среднего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Задачи обучения:

- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся 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, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- 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; – 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;

- 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» («Кулинария») в 5 классе определяет следующие задачи:

- формирование знаний о санитарно - гигиенических требованиях к рабочим местам; оборудовании рабочих мест и правил работы за ними;

II. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Обучение профильному труду в 5 классе носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций. Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового. Обучающиеся выполняют установочные и тренировочные упражнения, а также учебно-производственные и рабочие упражнения, которые представлены в виде определенных заданий. Учебно-производственные упражнения являются совокупностью взаимосвязанных трудовых операций, при завершении которых получается конечный результат в виде изделия, имеющего общественно полезное значение. Эти упражнения, называемые обычно практическими работами, обязательно включают элементы нового (новая конструкция изделия, новая технология, новые материалы и т.д.). В трудовом обучении широко применяется инструктаж, который представляет собой не столько отдельный метод, сколько совокупность методов, словесных и наглядных, сочетание объяснения, наглядного показа способов действия, демонстрации таблиц, схем и т. д. Преподавание профильного труда базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках математики, естествознания, истории и других предметов. Данная программа предусматривает обязательное обсуждение характеристик изделия, продумывание плана предстоящей работы, оценку сделанного. Большое внимание уделяется технике безопасности.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психологических особенностей развития учащихся.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельному труду, на формирование у них общетрудовых знаний и умений, на расширение кругозора о значении питания в жизни и деятельности человека, формирование знаний о разнообразии пищи, ее целебных свойствах, о культуре питания, формирование умений приготовить блюдо, эстетически оформить их, проявить элементы творчества при оформлении и украшении блюд.

Теоретический материал проводится с использованием наглядных пособий: плакатов, цветных иллюстраций, технологических карт, иллюстраций, натуральных образцов, схем приготовления блюд. Теоретический материал соответствует содержанию практических работ. После изучения теоретического материала учащиеся выполняют практические работы по приготовлению блюда. Цель данных работ заключается в практической отработке учащимися приемов и навыков по приготовлению блюд и закреплению теоретического материала, а так же ознакомление с организацией рабочего места, санитарно-гигиеническими требованиями, соблюдение правил техники безопасности при работе с оборудованием. Занятия направлены на воспитание личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость, экономное и бережное отношение к продуктам, воспитание желания и стремления приготовления доброкачественной пищи.

При выполнении практических работ учащиеся используют инструкционно-технологические карты, которые включают в себя норму продуктов, технологию приготовления, требования к качеству, правила подачи блюда. Форма промежуточного контроля: тестовые задания, самостоятельные работы, контрольные работы, практические работы.

Форма промежуточного контроля: тестирование, самостоятельные практические работы, контрольные работы по итогам изучения тем.

По итогам четверти проводятся проверочные работы.

По окончании курса обучающиеся выполняют итоговую контрольную работу, состоящую из теоретической и практической части.

Планируемые результаты освоения содержания рабочей программы по учебному предмету «Профильный труд (Кулинария)» в 5 классе

Личностные результаты:

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Уровни достижения предметных результатов по учебному предмету «Профильный труд» («Кулинария») на конец 5 класса

Минимальный уровень:

- знать правила техники безопасности;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- знать названия некоторых материалов изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту;
- иметь представления об основных свойствах используемых материалов;
- знать правила хранения материалов и санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- уметь отобрать (с помощью учителя) материалы и инструменты, необходимые для работы;
- владеть базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (приготовление пищи);
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе изготовления изделия;
- заботливо и бережно относиться к общественному достоянию;
- уметь выразить отношение к результатам собственной и чужой творческой деятельности («нравится» / «не нравится»);
- соблюдать в процессе выполнения трудовых заданий порядок и аккуратность.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и четкое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор материала и инструментов, необходимых для работы;
- определять возможности различных материалов, осуществлять их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономно расходовать материалы;
- планировать предстоящую практическую работу;
- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий и корректировку хода практической работы;
- соблюдать правила подготовки кухонного оборудования к работе;

Оценка предметных результатов осуществляется по итогам индивидуального и фронтального опроса обучающихся, выполнения самостоятельных работ (по темам уроков), контрольных работ (входных, текущих, промежуточных и итоговых) и тестовых заданий. При оценке предметных результатов учитывается уровень самостоятельности обучающегося и особенности его развития.

Система оценки достижения обучающимися с умственной отсталостью планируемых результатов освоения образовательной программы по профильному труду в 5 классе

Оценка личностных результатов предполагает, прежде всего, оценку продвижения обучающегося в овладении социальными (жизненными) компетенциями, может быть представлена в условных единицах:

- 0 баллов - нет фиксируемой динамики;
- 1 балл - минимальная динамика;
- 2 балла - удовлетворительная динамика;
- 3 балла - значительная динамика.

Критерии оценки предметных результатов

Устный ответ

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- полностью излагает изученный материал в объеме программы по кулинарии;
- умеет использовать таблицы, схемы;
- понимает и объясняет терминологию предмета;
- самостоятельно выстраивает ответ

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- воспроизводит учебный материал, но допускает 1-2 неточности в фактическом вопросе;
- не может самостоятельно привести пример;
- отвечает на наводящие вопросы.

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- обнаруживает знания и понимание учебного материала по данному вопросу, но эти знания излагает не полностью,
- демонстрирует несвязную монологическую речь;
- воспроизводит изученный материал по наводящим вопросам учителя.

Оценка «2» не ставится

Критерии оценки предметных результатов.

Практическая работа

Оценка «5» ставится, если обучающийся:

- умеет ориентироваться в технологической карте, последовательно и аккуратно выполняет операции ;
- умеет рассказать о последовательности выполнения данного практического задания;
- умеет сравнивать свою работу с образцом-эталоном;
- соблюдает правила техники безопасности

Оценка «4» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, соблюдает правила техники безопасности, но допускает 1–2 неточности:
- незначительно нарушает пооперационную последовательность

Оценка «3» ставится, если обучающийся:

- последовательно выполняет практическую работу, но допускает 3–4 ошибки при выполнении, неточности при работе:
- грубо нарушает пооперационную последовательность;
- нарушает правила техника безопасности;
- не умеет пользоваться технологической картой

Оценка «2» не ставится.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;

- выполнять простейшие правила пользования ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при использовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Программа формирования базовых учебных действий.

Регулятивные БУД:

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Коммуникативные БУД:

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать своё мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные БУД:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;

- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов
1	Вводное занятие	6
2	Общепит	4
3	Личная гигиена повара	8
4	Кухня и ее оборудование	14
5	Правила пользования приборами, правила сервировки стола	7
6	Здоровое питание	8
7	Документация	6
8	Обработка пищевых продуктов	36
9	Макаронные и бобовые блюда	22
10	Яйцо и яичные продукты	27
11	Бутерброды	20
12	Электрооборудование	6
13	Молоко	26
14	Напитки в кулинарии	16
15	Цеха кухни. <i>Первичная обработка овощей</i>	24
16	<i>Приготовление салатов</i>	4
17	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены	2
	Итого	238

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Содержание программы	Дифференциация видов деятельности обучающихся	
				минимальный	достаточный
1-6	Вводный урок История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ.	1	Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и триместр. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного.	Знать профессии связанные с приготовлением пищи, правила ТБ, правила поведения в кабинете	Правила поведения и санитарно-гигиенические требования в кабинете.
		1			
		1			
		1			
		1			
7-10	Общепит -Типы предприятий общественного питания - Экскурсия в школьную столовую	2	Знать: предприятия, где человек может поест	Уметь: отличить ресторан и столовую	
		2			
11-18	Личная гигиена повара - Спецодежда. Санитарногигиенические требования к ней - Личная гигиена повара (стирка и утюжка спецодежды) - Личная гигиена повара (маркировка спецодежды) - Личная гигиена повара (требования к соблюдению гигиены)	1		Знать: санитарно-гигиенические правила кулинара (помощника повара)	Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические правила кулинара (помощника повара)
		1			
		1			
		2			
		2			
19-32	Кухня и её оборудование. Посуда и инвентарь -Кухонная, столовая посуда, приборы, приспособления – назначение - Кухонный инвентарь	2	Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни, его назначение, уход за ним.	выбирать, называть посуду,	осуществлять уход за чайной, столовой, кухонной посудой, кухонным инвентарем.
		1			
		1			

	<ul style="list-style-type: none"> - Средства по уходу за посудой - Разделочные доски - Назначение и маркировка - Экскурсия в школьную столовую Самостоятельная работа: маркировка разделочной доски - Посуда столовая. Посуда чайная, кофейная - Последовательность мытья посуды. Правила сушки посуды - Практическая работа «Мытьё посуды в мастерской» - Повторение по теме «Посуда и инвентарь». Тест: «Посуда, её виды» 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>			
33-39	<ul style="list-style-type: none"> - Правила пользования столовыми приборами - Материал для скатерти и салфеток. Из чего можно сделать скатерть - Стирка и крахмаливание скатерти и салфеток. Утюжка скатерти и салфеток - Сложение салфетки способом «диагональ». - Сложение салфетки способом «веер» - Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину - Творческий проект «Украшение стола салфетками» 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>		<p>Знать: столовую посуду, приборы, материал, из которого делают скатерти и салфетки, правила крахмаления, стирки и утюжки правила сервировки</p>	<p>Уметь: классифицировать посуду, пользоваться столовыми приборами, разводить крахмал, утюжить, складывать салфетки для оформления стола, сервировать стол с помощью учителя.</p>
40-48	<p>Здоровое питание</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные группы продуктов питания - Экологически чистые продукты. <p>О рациональном питании.</p> <p>Народная кухня</p> <ul style="list-style-type: none"> - Здоровое питание - советы и правила - Познавательные сведения о соли и хлебе 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		<p>Знать: что называют рациональным питанием, диетическим питанием</p>	<p>Уметь: классифицировать продукты питания по группам</p>
49-54	<p>Документация - Понятие « норма продуктов»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология приготовления или рецепт - Схема приготовления. Составление схемы приготовления 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>		<p>Знать: понятие рецепт</p>	<p>Уметь: составить схему приготовления</p>
55-	<p>Обработка пищевых продуктов</p>	<p>2</p>		<p>Знать: названия</p>	<p>Уметь: готовить</p>

91	<ul style="list-style-type: none"> - Основные виды обработки пищевых продуктов - Первичная обработка овощей - Обработка пищевых продуктов (очистка картофеля) - Обработка пищевых продуктов (очистка свёклы и моркови) - Общие сведения о растениях и крупах из них - Внешние признаки круп. Работа с таблицей «крупяные растения» - Использование круп в кулинарии. <p>Питательная ценность круп</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила первичной обработки круп <p>Практическая работа «Переборка крупы»</p> <p>Тест по теме: «Виды обработки продуктов» -</p> <p>Разнообразие каш из круп.</p> <p>Общие сведения о приготовлении каш</p> <ul style="list-style-type: none"> - Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие. <p>Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши. Приготовление гречневой каши - Технология приготовления жидкой каши. <p>Приготовление жидкой манной каши на молоке</p>	<p>2</p>		<p>круп, уметь определить их по внешним признакам, правила варки круп</p>	<p>каши и первые блюда из круп</p>
92-113	<p>Макаронные и бобовые блюда –</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использование макаронных изделий в кулинарии -Виды макаронных изделий - Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон - Макаронные и бобовые блюда. <p>Приготовление отварных макарон с соусом</p> <ul style="list-style-type: none"> - Расчёт продуктов для супа из вермишели. <p>Приготовление супа вермишелевого на</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Виды макаронных изделий, применяемых в питании человека. Технология приготовления отварных макаронных изделий. Виды круп, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Соотношение крупы и жидкости при варке каш различной консистенции.</p>	<p>Знать: Виды макаронных изделий, бобовые культуры.</p>	<p>Уметь: отваривать макароны, готовить суп и салат из бобовых</p>

	<p>курином бульоне</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пищевые бобовые культуры. - Блюда и гарниры из бобовых. <p>Приготовление салата с фасолью</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление супа горохового из полуфабриката. Варка горохового супа - Расчёт продуктов, составление схемы приготовления. - Повторение по теме «Блюда из круп» <p>первичная обработка круп</p> <ul style="list-style-type: none"> - Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка» 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Технология приготовления крупяных вязких, жидких, рассыпчатых каш. Требования к качеству каши.</p>		
114-140	<p>Яйцо и яичные продукты</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Приготовление яичницы-глазуньи - Омлет натуральный, расчёт продуктов. <p>Приготовление омлета смешанного или натурального</p> <ul style="list-style-type: none"> - Яйцо и яичные продукты. Приготовление яичницы с колбасой. - Яйцо и яичные продукты. Яйцо фаршированное - Использование яйца для бутерброда. <p>Отваривание яйца вкрутую. Приготовление бутерброда с яйцом</p> <ul style="list-style-type: none"> - Украшения из яйца отварного. Вырезание «ромашки» из яйца - Использование яйца в салатах. 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести и хранения яиц. Технология варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Технология приготовления жареных яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Приспособления для взбивания. Подача готовых блюд</p>	<p>Знать: основные сведения о яйце</p> <p>правилах варки яиц, приготовлении блюд с яйцом</p>	<p>Уметь: сварить яйцо вкрутую, всмятку, приготовить омлет, салат.</p>

	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»	2 2 2 1			
141-160	Бутерброды - Из истории бутерброда - Продукты для бутерброда - Простые бутерброды - Сложные бутерброды. Сэндвичи и канапе - Расчёт продуктов для бутерброда. Составление карточек – раскладок - Приготовление простых бутербродов - Приготовление сложных бутербродов - Приготовление канапе - <i>Проект</i> «Приготовление «весёлых» бутербродов». - Бутерброды. Тест по теме «Бутерброд»	2 1 1 1 2 2 2 4 2	Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления 17 для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	Знать: виды бутербродов, требования к качеству, технологию приготовления	Уметь: готовить различные виды бутербродов
161-166	Электрооборудование - Электрооборудование школьной столовой. Экскурсия в школьную столовую - Правила безопасной работы на электрооборудовании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов	2 2 2 2	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием.	Знать: виды электрооборудования столовой	Уметь: соблюдать правила ТБ, включать и выключать приборы, ухаживать за ними
167-	Молоко		Значение блюд из молока и	Знать: о полезных	. Уметь: готовить

192	<ul style="list-style-type: none"> - Общие сведения о молоке и молочных продуктах - Питательная ценность молока - Правила кипячения молока. Сроки хранения молочных продуктов - Разнообразии 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» - 	<ul style="list-style-type: none"> 2 	<p>кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр.</p> <p>Методы определения качества молока и молочных продуктов.</p> <p>Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Подача готовых блюд. ТБ при работе с горячими жидкостями.</p>	<p>свойствах молока</p> <p>правилах кипячения, приготовлении кисломолочных продуктов</p>	<p>каши на молоке</p>
193-208	<ul style="list-style-type: none"> Напитки в кулинарии Полезные и вредные напитки Горячие напитки: чай . Правила заваривания чая Правила подачи чая Уборка посуды после чаепития. Горячие напитки: кофе, какао . Первая помощь при ожогах 	<ul style="list-style-type: none"> 2 2 2 2 2 2 2 2 	<p>Виды горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофейного напитка, подача. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью.</p>	<p>Знать: виды горячих напитков, происхождение основы для напитков</p>	<p>Уметь: заваривать чай, кофе из растворимого, варить какао</p>
209-232	<ul style="list-style-type: none"> Цеха кухни. <i>Первичная обработка овощей</i> Классификация овощей .Полезные вещества в овощах 	<ul style="list-style-type: none"> 2 2 2 	<p>Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Правила сохранения витаминов в</p>		

	<p>Правила обработки овощей.</p> <p>Последовательность обработки овощей</p> <p>Очистка овощей с помощью приспособлений</p> <p>Овощной цех</p> <p>Овощи</p> <p>Первичная обработка клубнеплодов.</p> <p>Первичная обработка корнеплодов.</p> <p>Первичная обработка капустных.</p> <p>Первичная обработка луковых.</p> <p>Первичная обработка плодовых, пряных.</p> <p>Самостоятельная работа по изученным темам</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.</p> <p>Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.</p>		
233-236	<i>Приготовление салатов</i>	4			
237-238	<p>Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда.</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены</p>	2			

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559389

Владелец Паршутина Оксана Валентиновна

Действителен с 29.11.2023 по 28.11.2024