Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1 имени Мальцевой Екатерины Александровны»

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  на заседании педагогического совета  Протокол № 1  от «30» августа 2023 г. | УТВЕРЖДЕНО  Директором МОУ «Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1 имени Мальцевой Екатерины Александровны»  Приказ № \_\_\_ от «01» сентября 2023г. |

**Рабочая программа**

**по профильному труду «Поварское дело»**

**для (АООП, вариант 1) 5 - 9 класса**

**на 2023-2024 учебный год**

Учитель:

Трифанова Лариса Александровна

Учитель профильного труда

Вологда,

2023 год

1. **Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд», предметная область «Технология», профиль «Поварское дело» разработана для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с 5 по 9 класс на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273 – ФЗ от 29 декабря 2012 года;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённым приказом Минобрнауки России от 19.12.2014 года № 1599;
3. Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утверждённым приказом Минобрнауки России от 19.12.2014 года № 1598;
4. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённая приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 года № 1026;
5. Федеральная адаптированная образовательная программа начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утверждённая приказом Министерства просвещения РФ от 24.11.2022 года № 1023;
6. Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию об­разовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образо­вания организациями, осуществляющими образовательную деятельность», утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 21.09.2022 № 858;
7. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 №28;
8. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 1, вариант 2), утверждённая приказом № 179 от 01.09.2023;
9. Устав МОУ «Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 1», утверждённый постановлением Администрации г. Вологды от 13.11.2015 г № 8661;
10. Положение о системе оценок, формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждённое приказом № 76/1 от 20.03.2020;
11. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ, утверждённое приказом № 157 от 30.08.2021;
12. Список учебников на 2023 – 2024 учебный год, утверждённый приказом № 179 от 01.09.2023;
13. Учебный план по реализации адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1, вариант 2), утверждённый приказом № 179 от 01.09.2023;
14. Учебный план по реализации федеральной адаптированной образовательной программы начального общего образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, утверждённый приказом № 179 от 01.09.2023.

Рабочая программа предмету «Профильный труд», профиль «Поварское дело составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022 г. № 1026 и на основе следующих программ:

* Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Щербаковой А.М., авторы Платонова Н.М..
* Социально-бытовая ориентировка (раздел «Питание») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., авторы Романина В.И., Павлова.Н.И.
* Подготовка младшего обслуживающего персонала (раздел «Работа в пищеблоке») для коррекционных школ 8 вида под редакцией Воронковой В.В., автор Мирский Л.С.
* Технология «Основы кулинарии для общеобразовательной школы», автор В.И.Ермакова;

**Целью** данной образовательной программы является: допрофессиональная подготовка обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) по специальности повар, а также воспитание и всестороннее развитие личности, способной к самостоятельному труду.

Для достижения цели в процессе трудового обучения решаются следующие **задачи**:

* сформировать доступные технико - технологические знания;
* обучить профессиональным приемам труда по выбранной специальности и привить соответствующие трудовые навыки;
* развить общетрудовые умения: ориентировку в производственном задании, планирование последовательности действий, выполнение контроля за ходом работы;
* сформировать основные представления и навыки рационального питания и здорового образа жизни;
* воспитать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду и сформировать необходимые в повседневной производственной деятельности качества личности: чувство коллективизма, ответственность за порученное дело, добросовестность, честность, готовность помочь товарищу, работать на общую пользу, бережное отношение к общественной собственности.

1. **Общая характеристика учебного предмета.**

Профильный труд, как учебный предмет, является одним из ведущих в системе подготовки школьников с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), так как от его усвоения во многом зависит формирование социального опыта, поведения учащихся, практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду. Практическая и коррекционная направленность обучения предмету «Поварское дело» обуславливает его специфику: получаемые обучающимися знания являются практически значимыми, способствующими формированию умений и навыков для их социальной адаптации и реабилитации.

Материал программы «Поварское дело» расположен по принципу усложнения и увеличения объёма сведений. Последовательное изучение разделов обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нужного объема профессиональных знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в будущем.

**III. Место учебного предмета в учебном плане.**

Учебный предмет «Профильный труд» (профиль «Поварское дело») отводится 1224 часа с 5 по 9 класс:

в 5-6 классе –6 часов в неделю, всего – 204 часа;

в 7-9 классе – 8 часов в неделю, всего – 272 часа;

Контроль обучающихся осуществляется в ходе устных опросов, проведения тестов, использования индивидуальных карточек – заданий, в ходе выполнения практических работ.

**IV. Личностные и предметные результаты изучения программы по учебному предмету «Профильный труд, профиль «Поварское дело», являются:**

**Личностные результаты:**

* воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
* развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально - нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
* сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
* проявление готовности к самостоятельной жизни;
* осознание себя как гражданина России, формирование чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России;
* формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
* способность к осмыслению и дифференциации картины мира, её временно пространственной организации;
* способность к осмыслению социального окружения, своего места в нём, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

**Предметные результаты:**

**Минимальный уровень:**

* знание и соблюдение санитарно - гигиенических навыков в процессе приготовления пищи;
* знание и соблюдение техники безопасности при работе с электроплитой, бытовыми приборами, режущими инструментами, горячими жидкостями;
* представление о принципах действия, общем устройстве бытовой техники и ее основных частей;
* представление о кулинарных требованиях к срокам хранения продуктов и готовой продукции;
* представления о разных группах продуктов питания и их основных свойствах.
* знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;
* понимание значения отдельных видов продуктов питания для здорового образа жизни человека;
* приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;
* знание способов мытья посуды с применением моющих средств;
* знание правил сервировки стола, сервировка стола с учетом меню (с помощью учителя);
* отбор (с помощью учителя) продуктов и инструментов, необходимых для работы;
* чтение (с помощью учителя) инструкционно-технологической карты, используемой в процессе приготовления блюда;
* владение базовыми умениями, лежащими в основе кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов;
* понимание значения и ценности труда; понимание красоты труда и его результатов;
* понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
* организация (под руководством учителя) совместной работы в группе;
* осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
* выслушивание предложений и мнений товарищей, адекватное реагирование на них;
* комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывание своих предложений и пожеланий;
* проявление заинтересованного отношения к деятельности своих товарищей и результатам их работы;
* выполнение общественных поручений по уборке кабинета «Поварское дело» после уроков профильного труда;

**Достаточный уровень:**

* определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
* экономное расходование продуктов;
* планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
* соотнесение своих действий с поставленной целью;
* знание способов хранения и переработки продуктов питания;
* составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
* самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
* знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
* осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
* понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

**Личностные УД**

* гордиться успехами и достижениями как собственными, так и своих других обучающихся;
* уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
* активно включаться в общеполезную социальную деятельность;

**Коммуникативные УД.**

* вступать и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых и др.);
* слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его;

**Регулятивные УД.**

* принимать и сохранять цели и задачи решения типовых учебных и практических задач, осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
* осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач, осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
* обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
* адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;

**Познавательные УД.**

* использовать логические действия (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей, причинно – следственных связей) на наглядном, доступном вербальном материале, основе практической деятельности в соответствии с индивидуальными возможностями;
* использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные, доступные существенные связи и отношения между объектами и процессами;

**V.** **Содержание программы учебного курса.**

**5 класс**

**Вводное занятие - 2ч**

Теоретические сведения. Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в кулинарной мастерской. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях. История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год.

Экскурсии (видеоэкскурсии): История возникновения профессии повар. Школьная столовая.

**Физиология питания - 10ч**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов. Роль витаминов, минеральных веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Практические работы.Составление меню из малокалорийных продуктов. Варианты меню. Рецепты блюд. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

**Санитария и гигиена - 15ч**

Теоретические сведения. Понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов.

Практические работы. Проведение санитарно - гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии Определение набора безопасных для здоровья моющих средств. Мытье посуды. Оказание первой помощи при порезах и ожогах. Экскурсии (видеоэкскурсии): Моечный цех предприятия общественного питания.

**Бытовые кухонные электроприборы - 10ч**

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием.

Практические работы. Правила размещения продуктов в холодильнике. Товарное соседство. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Знакомство с электроприборами и электрооборудованием в школьной столовой.

**Первичная обработка овощей - 17ч**

Теоретические сведения.Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Правила сохранения витаминов в процессе хранения и кулинарной обработки. Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования. Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Последовательность и правила первичной обработки овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Практические работы. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови). Обработка картофеля. Обработка капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени. Экскурсии (видеоэкскурсии): Овощной цех школьной столовой.

**Нарезка овощей - 14ч**

Теоретические сведения. Правила и формы нарезки овощей. Санитарно - гигиенические требования и маркировка инструментов, инвентаря для овощей. Значение и использование различных форм нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем, рабочим местом.

Практические работы. Нарезка овощей (свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов. Нарезка моркови сложными формами, для овощного маринада. Шинкование капусты. Нарезка лука.

**Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей - 19ч**

Теоретические сведения. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд. Технология приготовления салата из сырых овощей. Знакомство с видами тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Условия варки овощей. Технология приготовления блюд из припущенных овощей. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оценка качества.

Практические работы. Салат овощной. Украшение блюд. Дегустация.

**Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей - 14ч**

Теоретические сведения. Пищевая ценность жареных блюд. Правила и способы жарения овощей. Технология приготовления блюд из жареных овощей. Виды тушеных блюд. Технология приготовления блюд из тушеных овощей. Значение в питании запеченных блюд и овощей. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.

Практические работы. Приготовление жареных кабачков. Рагу из овощей. Приготовление запеченного картофеля.

**Бутерброды и горячие напитки - 28ч**

Теоретические сведения. Виды бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Продукты, для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Сорта 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.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Заваривание зеленого и черного чая. Приготовление какао. Дегустация. Оценка качества.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия пекарь. Профессия бариста. Чайная фабрика. Как делают какао?

**Блюда из яиц - 13ч**

Теоретические сведения. 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.

Практические работы. Определение свежести яиц. Яйца вкрутую. Приготовление яичницы-глазуньи. Дегустация блюд. Оценка качества.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Птицефабрика. Промышленное производство яиц.

**Блюда из круп и макаронных изделий - 19ч**

Теоретические сведения. Виды макаронных изделий. 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. Технология приготовления вязких, жидких, рассыпчатых каш. Требования к качеству каши.

Практические работы. Приготовление отварных макаронных изделий. Приготовление гречневой, овсяной каши. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку - 15ч**

Теоретические сведения Меню завтрака. Порядок составления меню к завтраку. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Предметы сервировки. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила этикета. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Разработка меню завтрака. Упражнение в сервировке стола к завтраку. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Приготовление завтрака из овощей. Приготовление завтрака с кашей.

**Молоко и молочные продукты - 28ч**

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки? Как выбирать молоко и молочные продукты? Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке? Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты? Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.

Практические работы. Определение свежести молока. Приготовление каши на молоке.

**6 класс**

**Повторение. Правила поведения - 2ч**

Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Виды травм. Инструктаж по ТБ.

**Кухонные принадлежности – 13ч**

Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда.

Практическая работа «Организация рабочего места».

Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Маркировка разделочных досок. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Практическая работа по использованию медицинской аптечки. Источники опасности на кухне. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ. Требования охраны труда во время выполнения практической работы. Оказание первой медицинской помощи при порезах

**Правила ухода за посудой – 4ч**

Виды посуды. Правила ухода за различными видами посуды. Химические средства для ухода за посудой. Техника безопасности при использовании химических средств. Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола.

Практическая работа «Уход за кухонным инвентарём»

**Первые блюда. Бульоны – 12ч**

Бульон. Виды бульонов и их характеристика. Особенности варки бульонов. Технология приготовления бульонов. Оформление бульонов при подаче. Требования к качеству бульона. Оборудование и кухонный инвентарь, необходимый для производства бульонов. Посуда для подачи первых блюд. Виды тарелок для первых блюд: по форме, по материалу изготовления. Сервировка стола к обеду. Правила этикета. Последовательность сервировки стола. Набор столового белья, салфеток, приборов и посуды для сервировки стола к обеду.

Практическая работа «Зарисовка обеденного стола». Практическая работа «Сервировка обеденного стола». Оценка качества.

**Первые блюда. Супы – 49ч**

Супы. История появления и виды. Назначение супов в питании человека. Супы в русской кухне. Правила и техника подачи первых блюд. Оформление и подача супов. Условия и срок хранения супа в холодильнике. Классификация супов: по t подачи, по способу приготовления, по жидкой основе. Классификация супов: молочные (с крупами, с овощами, с макаронными изделиями). Технология приготовления молочного супа. Классификация супов: молочные (с крупами, с овощами, с макаронными изделиями).

Технология приготовления молочного супа. Практическая работа «Приготовление молочного супа с крупами». Дегустация. Оценка качества. Классификация супов: прозрачные супы с гарниром. Подача прозрачных супов. Технология приготовления прозрачного бульона с яйцом и гренками. Практическая работа «Куриный бульон с яйцом и гренками». Дегустация. Оценка качества.

Классификация супов. Сладкие и ягодные супы, особенности приготовления. Подача сладких супов. Технология приготовления сладкого супа. Рецепт приготовления супа из свежих фруктов.

Практическая работа «Суп-пюре из яблок». Дегустация. Оценка качества.

Классификация супов. Холодные супы: виды, названия, технология приготовления. Отпуск холодных супов. Оформление готового блюда.

Холодные супы русской кухни. Практическая работа «Приготовление русской окрошки»

**Бытовая техника – 27ч**

Мультиварка. Виды и особенности мультиварки. Основные составляющие и уход за мультивapкой. Готовим в мультиварке.

Практическая работа «Каша Дружба в мультиварке». Дегустация. Оценка качества работы.

Холодильник. Назначение. Устройство. Правила ухода и эксплуатации: размещение, загрузка, размораживание, мытьё, чистка задней стенки. Правила безопасности при эксплуатации холодильника.

Практическая работа «Разложи правильно продукты».

Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном.

Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки моркови»

Электрическая мясорубка: устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с электромясорубкой. Подготовка электромясорубки к выполнению практической работы.

Практическая работа «Наблюдение за работой электромясорубки.

Варочная панель. Устройство. Принцип работы. Правила ухода за варочной панель. Средства по уходу. Виды посуды для варочной панели. Правила безопасности при использовании варочной панели.

Практическая работа «Наблюдение за работой варочной панели.

**Холодные блюда и закуски – 13ч**

Холодные блюда и закуски: приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий.Основные продукты, применяемые для приготовления холодных блюд и их подготовка. Требования к качеству холодных блюд. Посуда для подачи холодных блюд. Виды посуды: селёдочница, креманка, салатник. Сервировка холодных закусок. Нарезка овощей. Сложные формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка разделочных досок.

Практическая работа «Морковь по-корейски». Дегустация. Оценка качества работы.

**Рыба и рыбопродукты – 33ч**

Рыба и рыбопродукты. История происхождения. Значение в питании человека. Пищевая ценность рыб. Рыба и рыбные продукты. Термины и определения.

Классификация рыбных продуктов. Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по способу разделки, по строению. Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия. Продукты из рыбы. Признаки доброкачественности рыбы и рыбных продуктов. Хранение рыбопродуктов в домашних условиях. Пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Использование рыбы в кулинарии: полезные свойства, виды блюд. Рецепты рыбных блюд. Первичная обработка и способы разделки рыбы.

Практическая работа «Удаление чешуи с рыбы» (макет). Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд. Практическая работа «Разделка сельди». Оценка качества выполненной работы.

**Приготовление первых блюд из рыбы – 5ч**

Приготовление блюд из рыбы. Рыбные супы и бульоны. Подача первых блюд к столу.

**Приготовление вторых блюд из рыбы – 28ч**

Вторые блюда из рыбы. Требования к качеству вторых блюд. Правила подачи рыбы.

Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» (из расчёта на 2-3 порции).

Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд. Способы сервировки стола и варианты оформления блюд из рыбы.

Практическая работа «Запись рецепта «Гарнир для рыбы».

**Обобщение и систематизация знаний – 10ч**

Защита доклада «Готовим дома» по теме «Супы».

Обобщающий урок «Поешь рыбки-будут ноги прытки».

**Крупы. Виды и свойства круп – 8ч**

Теоретические сведения. Виды и свойства круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Подготовка круп к варке.

Практическая работа. «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа»

**7 класс**

**Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе - 6ч**

Теоретические сведения. План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к одежде и личной гигиене повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов: бытового холодильника, микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Блюда из мяса, рыбы и птицы.

Особенности приготовления. Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Моечное оборудование на предприятиях общественного питания. Санитарные требования.

**Тепловая обработка рыбы - 20ч**

Теоретические сведения Виды тепловой обработки рыбы. Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при тепловой кулинарной обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.

Практические работы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Треска отварная с морковью и лимоном. Рыба жареная. Рыба тушеная с овощами. Запеченная рыба с яйцом.

**Тепловая обработка мяса - 19ч**

Теоретические сведения: Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Правила жарения, нарезки и подачи порционных и мелкокусковых блюд из мяса (говядины, свинины). Технология приготовления отварного мяса, тушеного, жаркого из говядины, свинины Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса.

Практические работы. Приготовление салата из отварной говядины. Жаркое из свинины с картофелем. Жарение порционных блюд из говядины.

**Тепловая обработка птицы - 16ч**

Теоретические сведения.Характеристика блюд из птицы. Определение качества термической обработки блюд из птицы. Технология приготовления отварного, тушеного, жареного, запеченного мяса птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Санитарные требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара.

Практические работы. Отварное мясо птицы. Тушеное мясо птицы. Приготовление запеченного мяса птицы в кулинарном рукаве.

**Первые блюда - 71ч**

Теоретические сведения. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Разновидности бульонов.

Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении заправочных супов. Характеристика щей. Виды щей. Технология приготовления щей. Борщи. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей, их отличие. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники. Характеристика солянок. Особенности приготовления бульонов для солянок. Виды солянок, особенности их приготовления. Нарезка мясных продуктов ломтиками. Технология приготовления солянки домашней, рыбной. Правила подготовки рыбы, доведения до вкуса.

Технология приготовления супа - пюре. Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Значение супа-пюре в детском и диетическом питании.

Технология приготовления овощных, прозрачных, сладких, холодных супов. Технология приготовления супа-лапши на мясном бульоне. Приготовление теста на лапшу.

Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Работа со сборником рецептов, расчет нормы продуктов Санитарные правила при приготовлении супов, безопасность труда и организация рабочего места.

Практические работы. Варка бульона. Приготовление щей из свежей капусты, щей зеленых. Приготовление борща украинского, флотского. Приготовление рассольника домашнего, московского. Приготовление солянки домашней. Приготовление картофельного супа-пюре, окрошки из овощей, супа-лапши. Нарезка лапши для супа-лапши. Подсушивание. Приготовление картофельного супа с рисом. Работа со сборником рецептов. Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями).

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия врач-диетолог.

**Пряности, приправы и специи - 11ч**

Теоретические сведения Значение приправ, пряностей и специй. Их применение в кулинарии. Виды пряностей, приправ и специй. Их характеристика и отличия. Норма закладки. Условия хранения. Лечебные свойства пряностей. Технология приготовления отбивных из куриного филе с разными пряными смесями. Подача готового блюда. Безопасность труда и организация рабочего места.

Практические работы. Составление буклета «Секреты использования пряностей, приправ и специй». Приготовление отбивных из куриного филе с разными пряными смесями.

**Соусы - 18ч**

Теоретические сведения.Соус молочный, сметанный, яично – масляные соусы, масляные смеси, заправки салатные. Способы приготовления, разновидности, использование. Технология их приготовления, подбор продуктов, обработка. Доведение до вкуса и подача соуса. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.

Практические работы. Приготовление соуса молочного. Приготовление соуса польского. Заправка салатная. Соус яблочный.

**Холодные блюда и закуски - 46ч**

Теоретические сведения. Рыбные гастрономические товары. Рыба под майонезом, рыба в маринаде. Технология приготовления заливного из рыбы и мяса. Разведение желатина. Яичные холодные блюда и закуски. Яйца под майонезом. Фаршированные яйца. Правила маринования овощей. Виды маринада, правила приготовления маринада. Технология приготовления свеклы маринованной. Технология приготовления фаршированных овощей. Технология приготовления икры овощной. Подача готовых блюд. Сроки хранения и температурный режим. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования, уход за оборудованием. Безопасность труда и организация рабочего места.

Практические работы. Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного из рыбы. Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом. Приготовление, оформление и подача фаршированных яиц с овощами. Приготовление салата из свежих овощей, моркови, капусты.

**Холодные напитки - 10ч**

Теоретические сведения. Холодные напитки, их виды и характеристика. Особенности приготовления. Правила ухода за стеклянной и фарфоровой посудой. Молочные напитки, их характеристика. Плодово-ягодные напитки, их характеристика.

Практические работы. Приготовление молочного коктейля. Приготовление цитрусового напитка.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия бартендер.

**Горячие сладкие блюда - 27ч**

Теоретические сведения. Гренки с фруктами. Запеканка рисовая с изюмом. Блюда из яблок, их характеристика. Яблоки печеные, яблоки с рисом, творогом. Температура и время запекания, правила подачи. Особенности, правила приготовления, оформления и подачи горячих сладких блюд. Рецепты десертов на «скорую руку».

Практические работы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление сладкой рисовой запеканки с изюмом. Подготовка яблок к запеканию. Приготовление и подача печеных яблок с медом. Приготовление шоколадной колбаски, «Пирожное картошка», торт из печенья.

**Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину - 6ч**

Теоретические сведения. Меню ужина. Определение калорийности блюд. Сервировка стола к ужину. Набор столового белья, приборов и посуды для ужина. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практические работы. Сервировка стола к ужину. Отработка навыков. Ролевая игра «Хозяйка и гости»

**Повторение. Крупы – 19ч.**

Теоретические сведения.Виды круп, полезные каши. Блюда из круп, подготовка круп к варке. Первичная обработка круп. Качество приготовления блюд из круп.

Практические работы. Различение круп. Приготовление пшенной, манной, рисовой каш.

**Повторение. Правила поведения и ТБ в мастерской повара – 3ч.**

**8 класс**

**Вводное занятие. Повторение изученного материала - 3ч**

Теоретические сведения План работы и задачи. Техника безопасности при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к одежде и личной гигиене повара. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация. Санитарные правила. Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий, бобовых. Подача готовых блюд. Требования к качеству блюд.

**Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы - 23ч**

Теоретические сведения Ассортимент и кулинарное использование мясных полуфабрикатов. Правила приготовления порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов. Принцип действия и строение электромясорубки, механической мясорубки, уход за ней. Продукты, входящие в котлетную массу. Правила приготовления и формовки изделий из котлетной массы. Технология приготовления тефтелей, фрикаделек.

Разделка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбного филе и рыбной котлетной массы. Правила формовки и панирования изделий из рыбной котлетной массы (котлет, биточков). Требования к качеству и подаче готовых блюд.

Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании. Безопасность труда и организация рабочего места. Санитарные требования к хранению полуфабрикатов.

Практические работы. Приготовление мясных тефтелей, фрикаделек. Приготовление рыбного филе. Приготовление рыбных биточков. Приготовление куриных котлет.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство полуфабрикатов на мясокомбинатах. Экскурсия в школьную столовую «Промышленная электромясорубка».

**Субпродукты - 7ч**

Теоретические сведения: Пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов. Сроки и условия хранения. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Техника безопасности труда и организация рабочего места.

Практические работы: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Приготовление жареной свиной печени.

**Морепродукты - 8ч**

Теоретические сведения Разнообразие морепродуктов: кальмары, креветки, морская капуста. Их пищевая ценность. Первичная обработка. Санитарные требования к качеству и хранению морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Подача блюд. Требования к качеству.

Практические работы. Приготовление салата с морской капустой**.**

**Изделия из теста - 36ч**

Теоретические сведения Ассортимент хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий. Виды теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь. Машины, используемые при приготовлении теста. ТБ при работе с электрическими приборами. Первая помощь при травме.

Виды блюд из жидкого теста: блины, оладьи. Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления оладий.

Крутое тесто. Виды блюд из крутого теста. Технология приготовления крутого теста. Начинки. Технология приготовления вареников с картофелем. Технология приготовления мясных пельменей.

Дрожжевое тесто. Продукты, входящие в дрожжевое тесто и правила его приготовления. Подготовка продуктов для замеса теста, формовка изделий и выпечка. Приготовление дрожжевого теста для пончиков и пирогов.

Оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления различных видов теста, уход за ним. Правила подачи блюд из теста.

Практические работы Отличительные признаки и свойства продуктов, используемых для приготовления теста (соль, сахар, сода, крахмал, мука). Приготовление изделий из жидкого теста. Блины. Оладьи. Приготовление вареников с картофелем. Приготовление мясных пельменей.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия пекарь. Хлебопекарная промышленность. Промышленное изготовление пельменей, вареников.

**Кондитерские изделия - 40ч**

Теоретические сведения Виды кремов. Пищевые красители. Правила приготовления пропиток, помадок и глазурей, их использование в изготовлении изделий из теста. Правила приготовления некоторых видов кремов. Пряности. Виды украшений из кремов. Оборудование и инструменты, необходимые для украшения тортов. Кондитерский мешок, кондитерский шприц, использование насадок.

Технология приготовления коржей. Подготовка продуктов. Замес теста. Технология приготовления сливочного, белкового, заварного крема.

Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. Технология приготовления теста для пирога, шарлотки с яблоками, манника, коврижки медовой, шоколадных кексов.

Оборудование, инструменты, инвентарь, уход за ним. Правила подачи блюд из теста. Работа с кондитерским мешком, шприцем для украшения пирожных. ТБ при работе с электрическими приборами и механизмами.

Практические работы Приготовление сливочного крема. Украшение песочных пирожных. Приготовление заварного крема. Украшение вафель заварным кремом. Украшение сахарной пудрой. Приготовление пирога манника, пирога шарлотки с яблоками.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Кондитерская фабрика. Как делают шоколад? Как делают корицу? Необычные украшения для тортов. Профессия шоколатье.

**Консервирование овощей, фруктов и ягод - 17ч**

Теоретические сведения Значение консервации в кулинарии. Санитарно - гигиенические условия при консервации. Длительность хранения консервов. Способы консервирования продуктов. Фигурная нарезка фруктов и овощей. Подготовка тары для консервов. Моющие и дезинфицирующие средства. Маринады из овощей и фруктов. Время пастеризации овощей и фруктов. Технология приготовления консервированного компота из яблок. Технология варки варенья из ягод, фруктов. Технология приготовления солений из овощей.

Практические работы. Подготовка банок и крышек к консервации. Приготовление консервированного компота из яблок. Приготовление варенья из ягод и фруктов. Приготовление малосоленых огурцов.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленное производство джемов, варенья, компотов.

**Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет - 12ч**

Теоретические сведения Меню сладкого стола. Разнообразие блюд. Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, приборов и посуды для праздника. Сладкий стол фуршет. Эстетическое оформление стола. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила подачи десерта. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Правила приглашения гостей. Виды пригласительных билетов. Поздравительные открытки. Освещение и музыкальное оформление.

Практические работы. Разработка меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола, различные варианты, сервировка для сладкого фуршета. Разработка пригласительных билетов.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия кондитер. Видеофильм.

**Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов - 11ч**

Теоретические сведения Санитария и гигиена в кулинарии. Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов из мяса, рыбы, птицы, мясных и рыбных полуфабрикатов и субпродуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей, сыпучих продуктов, молока и молочных продуктов. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой продукции. Влияние пищевых добавок на здоровье человека и санитарные требования к ним. Санитарно - гигиенические требования к спецодежде, личной гигиене работника общественного питания и к организации рабочего места.

Практические работы. Содержание пищевых добавок в различных продуктах. Чтение надписей на упаковках.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Виды специальностей, отвечающих за проверку качества продуктов. Профессия лаборант пищевой промышленности.

**Повторение. Холодные блюда и закуски - 21ч**

Теоретические сведения Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, закусочных. Значение и назначение холодных блюд.

Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты. Технология приготовления салатов из сырых и варёных овощей. Рецепты приготовления. Значение холодных мясных и рыбных блюд в питании. Классификация холодных мясных и рыбных блюд и закусок. Виды закусок. Технология приготовления.

Правила оформления и подачи холодных блюд. Сроки хранения и температурный режим. Санитарно-гигиенические требования к обработке и качеству продуктов для холодных блюд. ТБ при приготовлении холодных блюд и закусок.

Практические работы. Приготовление бутербродов: открытых, закрытых, закусочных; оформление и подача бутербродов. Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Рыбозавод «Всеволод Сибирцев».

**Повторение. Блюда из яиц и творога - 19ч**

Теоретические сведения Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Жареные яйца, их пищевая ценность. Правила приготовления омлетной массы. Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию. Рецептуры приготовления.

Пищевая ценность творога. Общая характеристика блюд из творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Технология приготовления и подача запеканки. Правила приготовления и подача сырников. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из творога.

Практические работы. Приготовление и подача омлета. Приготовление и подача запеканки из творога. Приготовление и подача сырников.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Промышленная переработка яиц. Творожная промышленность.

**Повторение. Приготовление первых блюд - 18ч**

Теоретические сведения Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Разновидности бульонов. Технология приготовления бульонов используемых при приготовлении супов. Технология приготовления рыбного супа. Технология приготовления супа с фрикадельками. Технология приготовления супа харчо. Рецепты блюд.

Практические работы. Приготовление рыбного супа с сайрой.

**Повторение. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы - 34ч**

Теоретические сведения Правила приготовления рыбы отварной и припущенной, жареной, тушеной, запеченной и фаршированной. Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре. Блюда из рыбной котлетной массы. Правила приготовления, формовка, панирование, жарение и подача блюд из котлетной массы (котлет, биточков). Рецепты блюд. Гарниры к рыбе. Правила оформления и подачи рыбных блюд.

Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы.

Значение мясных блюд в питании человека. Виды мяса и мясных продуктов. Особенности приготовления, оформления, подачи блюд из мяса. Правила варки, жарения, тушения, запекания мяса. Подбор соусов к мясным блюдам. Приготовление рубленой массы. Технология приготовления котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек из мяса. Характеристика блюд из птицы. Отварные и припущенные блюда из птицы. Оформление и подача блюд. Оборудование для приготовления блюд из мяса. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса. Личная гигиена повара.

Практические работы. Приготовление жареной рыбы. Запеченная рыба с луком и картофелем.

**Повторение. Холодные напитки - 10ч**

Теоретические сведения. Холодные напитки, их виды и характеристика. Особенности приготовления.

Практическая работа «Приготовление коктейля».

**Повторение. Крупы - 10ч**

Теоретические сведения. Виды и свойства круп.

Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш.

Практическая работа «Пшенная каша на молоке».

**Повторение - 3ч**

**Правила поведения и техника безопасности в кабинете поварского дела**. Соблюдение правил личной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

# 9 класс

**Вводное занятие. Повторение - 5ч**

Теоретические сведения План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности на предприятиях общественного питания, при проведении кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене повара. Изделия из жидкого пресного, дрожжевого и крутого теста. Изделия из бисквитного и песочного теста.

**Кухня разных народов мира. Русская кухня - 22ч**

Теоретические сведения Особенности приготовления блюд национальной кухни:

русской, украинской, белорусской, узбекской, молдавской.

Ассортимент, характеристика и особенности блюд русской кухни. Продукты и фирменные блюда русской кухни. Характеристика и технология приготовления закусок, первых и вторых блюд русской кухни, правила подачи, требования к качеству. Технология приготовлении картофельного салата, русского супа - похлебки с фасолью и картофеля по- домашнему. Ассортимент, характеристика, особенности блюд из теста и кондитерских изделий в русской кухне. Технология приготовления пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы Приготовление картофельного салата, русского супа похлебки с фасолью, картофеля по-домашнему. Приготовление пирога с яблоками, запечённого яблока с мёдом и корицей.

**Молдавская кухня - 17ч**

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд молдавской кухни. Фирменные холодные блюда и закуски молдавской кухни. Технология приготовления салата по-Кишиневски. Особенности приготовления первых и вторых блюд молдавской кухни: куриный суп «Чорбо», тефели по - молдавски. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий молдавской кухни: плачинды (пирог) с зеленью и яйцом, песочное печенье «Гогошь». Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы Приготовление салата по - Кишиневски. Куриный суп «Чорбо». Тефтели по- молдавски с горошком. Плачинды (плацинды) с зеленью и яйцом. Песочное печенье «Гогошь».

**Украинская кухня - 19ч**

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски украинской кухни. Технология приготовления салата «Подлипки». Приготовление первых и вторых блюд украинской кухни: супа капустняк с фасолью, гречанки с печенью. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий украинской кухни: вергуны на сметане, узвар из сухофруктов и ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы. Приготовление салата «Подлипки». Суп капустняк с фасолью. Гречаники с печенью. Вергуны с сахарной пудрой. Узвар из сухофруктов и ягод.

**Белорусская кухня - 18ч**

Теоретические сведения Ассортимент, характеристика и особенности блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Фирменные холодные блюда и закуски белорусской кухни. Технология приготовления салата «Минский». Особенности приготовления первых и вторых блюд белорусской кухни: солянка по - белорусски, зразы картофельные с луком. Приготовление мучных блюд и кондитерских изделий белорусской кухни: румяные драники с картофелем, кулага белорусская из ягод. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы. Приготовление салата «Минский». Солянка по-белорусски. Зразы картофельные с луком. Румяные драники с картофелем. Кулага белорусская с ягодами.

**Кухня коренных народов Дальнего Востока - 16ч**

Теоретические сведения Национальная кухня коренных народов Дальнего Востока. Ассортимент блюд. Особенности приготовления блюд, используемые продукты. Холодные и горячие блюда национальной кухни народов Хабаровского края. Технология приготовления дальневосточного салата с рыбой, рыбного паштета «Таксы», рыбные пельменей «Бянси». Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы Приготовление дальневосточного салата с рыбой. Приготовление рыбного паштета «Таксы». Приготовление рыбных пельменей «Бянси».

**Основы диетического питания - 24ч**

Теоретические сведения Понятие о диетическом питании. Особенности приготовления диетических блюд. Технология приготовления салатов. Диетический салат «Торнадо». Технология приготовления первых диетических блюд. Суп-пюре из овощей. Приготовление вторых блюд. Диетический плов. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Кисель из ягод. Технология приготовления блюд для детей. Приготовление жидкой манной каши. Правила подачи и требования к качеству блюд.

Практические работы. Составление сборника рецептов приготовления диетических блюд. Приготовление диетического салата «Торнадо». Суп-пюре из овощей. Приготовление диетического плова. Кисель из ягод. Составление сборника рецептов приготовления блюд для детей. Приготовление жидкой манной каши.

Экскурсии (видеоэкскурсии): Профессия диетолог.

**Основы трудового законодательства - 14ч**

Теоретические сведения Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, испытательный срок, трудовая книжка, трудовой стаж, анкеты. Заключение трудового договора. Изменение и прекращение трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Трудовой распорядок. Дисциплина труда. Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (труд женщин, инвалидов, несовершеннолетних). Заработная плата. Решение трудовых споров.

Практические работы Составление заявления о приеме на работу. Составление заявления об увольнении. Составление заявления об отпуске. Составление словаря понятий по теме трудовое законодательство. Заполнение анкет.

**Повторение изученного материала. Механическая обработка овощей - 32ч**

Теоретические сведения Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Свежемороженые овощи. Первичная обработка овощей. Правила и формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Санитарные условия механической кулинарной обработки овощей, маркировка инструментов и приспособлений. ТБ при работе с режущими инструментами и оборудованием. Условия и сроки хранения овощей, способы кулинарного использования. Технология украшений из овощей и оформление готовых блюд. Правила ухода за оборудованием, инструментами, инвентарем.

Практические работы Обработка корнеплодов. Обработка картофеля, капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка сладкого перца, баклажанов, кабачков. Нарезка овощей простыми и сложными формами. Упражнения в шинкование капусты разными способами, нарезка лука разными способами.

**Повторение изученного материала Обработка рыбы - 25ч**

Теоретические сведения Пищевая ценность рыбы. Виды рыбы, морепродуктов и продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Органолептические методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Санитарные условия механической обработки рыбы и рыбных продуктов. Кухонный инвентарь, необходимый для механической обработки рыбы. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Способы разделки рыбы. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Технология приготовления салата из соленой рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Подача готовых блюд.

Практические работы. Оттаивание и первичная обработка свежемороженой чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Разделка соленой рыбы. Салат из соленой рыбы. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой.

**Повторение изученного материала Обработка мяса и птицы - 36ч**

Теоретические сведения Значение мясных, куриных блюд, субпродуктов в питании, их пищевая ценность. Виды мяса, птицы, субпродуктов. Признаки и методы определения доброкачественности мяса, птицы, субпродуктов. Санитарные требования к условиям и срокам хранения мясной продукции, мяса птицы, субпродуктов и полуфабрикатам. Правила размораживания мяса. Механическая обработка мяса и субпродуктов. Схема и правила разделки туши говядины, свинины. Кулинарные части говядины, свинины, их использование. Правила нарезки, отбивания, панирования, маринования мяса. Ассортимент и кулинарное использование мясных порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Правила приготовления мясных полуфабрикатов. Правила приготовления котлетной и рубленой массы, формовка. Мясорубка. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Механическая обработка птицы. Способы разрезания птицы на части. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы, из филе птицы. Технология приготовления куриного фарша. Виды мяса диких животных, используемых в питании. Санитарные требования и личная гигиена повара. Соблюдение правил безопасного труда при работе с режущими инструментами и оборудованием.

Практические работы. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованием мясного цеха. Нарезка мяса, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление маринада и маринование мяса. Первичная обработка птицы. Нарезка мяса птицы, отбивание, формовка изделий, панирование. Приготовление куриного фарша, формовка куриных котлет.

**Повторение изученного материала Сервировка стола - 14ч**

Теоретические сведения Меню завтрака, обеда, ужина, сладкого праздничного стола. Порядок составления меню. Понятие о калорийности продуктов. Предметы сервировки. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака, обеда, ужина, праздничного стола. Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Способы складывания салфеток. Сервировка стола к празднику. Правила этикета, поведения за столом. Правила подачи десерта и пользования десертными приборами. Правила приглашения гостей. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Практические работы. Разработка меню завтрака. Упражнение в складывании салфеток разными способами. Разработка меню сладкого стола. Разнообразие меню. Различные варианты праздничного меню.

**Повторение. Холодные напитки - 10ч**

Теоретические сведения. Виды, характеристика. Правила ухода за стеклянной посудой. Молочные коктейли, их характеристика. Плодово-ягодные напитки, их характеристика.

Практические работы. Приготовление коктейлей, напитков.

**Повторение. Крупы - 16ч**

Теоретические сведения. Понятие о крупах, использование. Полезные свойства каш. Подготовка круп к варке (рассыпчатая, вязкая, жидкая). Пшенная крупа. Манная крупа. Рисовая крупа.

Практические работы. Приготовление пшенной, манной, рисовой каш.

**Повторение. Правила поведения и ТБ в кабинете профильного труда - 4ч**

* 1. **Тематическое планирование:**

**5 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Кол. часов** |
| 1 | Вводное занятие | 2 |
| 2 | Физиология питания | 10 |
| 3 | Санитария и гигиена | 15 |
| 4 | Бытовые кухонные электроприборы | 10 |
| 5 | Первичная обработка овощей | 17 |
| 6 | Нарезка овощей | 14 |
| 7 | Приготовление блюд из свежих, припущенных и отварных овощей | 19 |
| 8 | Приготовление блюд из жареных, тушеных и запеченных овощей | 14 |
| 9 | Бутерброды и горячие напитки | 28 |
| 10 | Блюда из яиц | 13 |
| 11 | Блюда из круп и макаронных изделий | 19 |
| 12 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 15 |
| 13 | Молоко и молочные продукты | 28 |
|  | **Итого** | **204** |

**6 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Кол. часов** |
| 1 | Повторение. Правила поведения | 2 |
| 2 | Кухонные принадлежности | 13 |
| 3 | Правила ухода за посудой | 4 |
| 4 | Первые блюда. Бульоны | 12 |
| 5 | Первые блюда. Супы | 49 |
| 6 | Бытовая техника | 27 |
| 7 | Холодные блюда и закуски | 13 |
| 8 | Рыба и рыбопродукты | 33 |
| 9 | Приготовление первых блюд из рыбы | 5 |
| 10 | Приготовление вторых блюд из рыбы | 28 |
| 11 | Обобщение и систематизация знаний | 10 |
| 12 | Крупы. Виды и свойства круп | 8 |
|  | **Итого** | **204** |

**7 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Кол. часов** |
| 1 | Вводное занятие. Повторение изученного материала в 6 классе | 6 |
| 2 | Тепловая обработка рыбы | 20 |
| 3 | Тепловая обработка мяса | 19 |
| 4 | Тепловая обработка птицы | 16 |
| 5 | Первые блюда | 71 |
| 6 | Пряности, приправы и специи | 11 |
| 7 | Соусы | 18 |
| 8 | Холодные блюда и закуски | 46 |
| 9 | Холодные напитки | 10 |
| 10 | Горячие сладкие блюда | 27 |
| 11 | Приготовление ужина. Сервировка стола к ужину | 6 |
| 12 | Повторение. Крупы. | 19 |
| 13 | Правила поведения и ТБ. | 3 |
|  | **Итого** | **272** |

**8 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Кол. часов** |
| 1 | Вводное занятие. Повторение | 3 |
| 2 | Полуфабрикаты из рубленной и котлетной массы | 23 |
| 3 | Субпродукты | 7 |
| 4 | Морепродукты | 8 |
| 5 | Изделия из теста | 36 |
| 6 | Кондитерские изделия | 40 |
| 7 | Консервирование овощей, фруктов и ягод | 17 |
| 8 | Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет | 12 |
| 9 | Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов | 11 |
| 10 | Повторение. Холодные блюда и закуски | 21 |
| 11 | Повторение. Блюда из яиц и творога | 19 |
| 12 | Повторение. Приготовление первых блюд | 18 |
| 13 | Повторение. Приготовление вторых блюд из мяса, рыбы, птицы | 34 |
| 14 | Повторение. Холодные напитки | 10 |
| 15 | Повторение. Крупы | 10 |
| 16 | Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете поварского дела | 3 |
|  | **Итого** | **272** |

**9 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Кол. часов** |
| 1 | Вводное занятие. Повторение изученного материала в 8 классе | 5 |
| 2 | Кухня разных народов мира Русская кухня | 22 |
| 3 | Молдавская кухня | 17 |
| 4 | Украинская кухня | 19 |
| 5 | Белорусская кухня | 18 |
| 6 | Кухня коренных народов Дальнего Востока | 16 |
| 7 | Основы диетического питания | 24 |
| 8 | Основы трудового законодательства | 14 |
| 9 | Повторение. Механическая обработка овощей | 32 |
| 10 | Повторение. Обработка рыбы | 25 |
| 11 | Повторение. Обработка мяса и птицы | 36 |
| 12 | Повторение изученного материала Сервировка стола | 14 |
| 13 | Повторение. Холодные напитки | 10 |
| 14 | Повторение. Крупы | 16 |
| 15 | Повторение. Правила поведения и ТБ в кабинете профильного труда | 4 |
|  | **Итого** | **272** |

* 1. **Перечень учебно-методического обеспечения:**

1. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. Социально-бытовая ориентировка автор Платонова Н.М.- М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2002 г.
2. Трудовое обучение в специальных (коррекционных) школах 8 вида под редакцией Щербаковой А.М. - М.: издательство «НЦ ЭНАС», 2001 г.
3. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида под редакцией Воронковой В. В.-М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2010 г.
4. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учебное пособие для учащихся 8-11 классов средней школы.- М.: Просвещение, 1993 г.
5. Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петриков А.Г., Платонова Н.М, Щербакова А.М. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях 8 вида (пособие для учителя) - М.: Гуманитарный издательский центр « Владос», 2008 г.
6. За здоровый образ жизни 9 класс: элективный курс, авт-сост. В.В.Гаевая, издательство «Учитель» Волгоград, 2009 г.
7. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар, кондитер». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000г.

**Перечень материально - технического обеспечения****:**

* тепловое оборудование (электрическая плита с электродуховкой);
* электрооборудование (электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер, посудомоечная машина, кухонный инвентарь, мультиварка, микроволновая печь, тостер, соковыжималка);
* холодильное оборудование;
* инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (щипцы для разбивания яиц, говорящие крышки для банок, открывалка автоматическая, ножеточка, таймер, нож – дозатор, сахарница – дозатор, нескользящий коврик для посуды, нескользящая миска, индикатор уровня жидкости, нескользящая разделочная доска);
* столовая посуда для сервировки и отпуска блюд (набор столовых приборов);
* кухонная посуда (сковороды, кастрюли);
* раковина;
* стол производственный;
* кухонный гарнитур (напольные и навесные ящики);
* компьютер;

**Учебно–методическое обеспечение обучения****:**

Учебные пособия (плакаты):

1. Первичная обработка продуктов.
2. Форма нарезки продуктов.
3. Приемы тепловой обработки продуктов.
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
5. Схема приготовления мясного бульона.
6. Схема приготовления заправочного супа.
7. Схема приготовления мясных котлет.
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
9. Схема приготовления сырников.
10. Схема приготовления омлета.
11. Схема приготовления каши.
12. Схема приготовления дрожжевого теста.
13. Схема приготовления песочного теста.
14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
15. Схема приготовления винегрета.
16. Организация рабочего места и техника безопасности.
17. Хранение продуктов.
18. Витамины. Жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
19. Столовая посуда.
20. Правила поведения за столом.

**Литература для учителя:**

1. Борщи/составитель В.М.Рошаль. - М.: Эксмо, 2004 г.
2. «Варим, солим, маринуем», составитель И.Черепанова., Издатель Курганская областная организация Союза журналистов, 1999 г.
3. «Гарниры на любой вкус» -М.: Эксмо, 2007 г.
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды- М.: Эксмо, 2006- 64 с.: ил.
5. Сушение овощей, плодов и ягод: Сборник- М.: Лабиринт-К, 2000 г.
6. Титц О., Флориан Х. Украшение из овощей и фруктов. Перевод с немецкого-М.: Мой мир, 2006 г.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО; издательский центр «Академия», 2000 г.
8. Мартынов С.М. Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей: Книга для родителей. - М.: Просвещение, 1993 г.
9. Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М. Малая кулинарная энциклопедия. - М.: Олма- пресс.Инвест.2005 г.
10. Поморцева Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования. - М.:- ИРПО; ПрофОбрИздат, 2001 г.
11. «Еда для всей семьи» №9, 2012, «Все для дома, для семьи» №12 2010 г.
12. Молоховец.А. Овощные блюда. -СПб: издательство «Литера», 2003 г.
13. Шмидт Х. «Лучшие кулинарные рецепты». – М.: Мой Мир. 2006 г.
14. 50 рецептов. Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов.

Москва, Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.

1. 50 рецептов. Супы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
2. 50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыквы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
3. 50 рецептов. Блюда из рыбы. Эксмо 2012 г. под ред. Левашовой Е.
4. Кулинария от А доЯ сост. Н.П.Захарчук, Кемеровское кн.изд-во, 1992 г.
5. Сахарова М.И. Тесто в будни и праздники вместе с детьми. ООО «Издательство Астрель, 2002 г.