**ГКОУКО «Козельская школа-интернат»**

Рассмотрено на заседании Согласовано Утверждаю

 МО « » Зам. директора Директор школы

Руководитель МО \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Строителева С.В. Пуляева М.В.

 Приказ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебного предмета (курса)

**«Технология»**

Раздел «Кулинария»

для основного общего образования

Срок освоения программы: 2 учебных года (5,6 класс, девочки)

 Составитель: Ратушная И.Г. - учитель технологии

2023г.

**I.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Учебный предмет «Технология» в современной школе интегрирует знания по разным предметам учебного плана и становится одним из базовых для формирования у обучающихся функциональной грамотности, технико-технологического, проектного и критического мышления на основе практико-ориентированного обучения и системно - деятельностного подхода в реализации содержания.

Предмет обеспечивает обучающимся вхождение в мир технологий, в том числе: материальных, информационных, коммуникационных, когнитивных и социальных. В рамках освоения предмета происходит приобретение базовых навыков работы с современным технологичным оборудованием, освоение современных технологий, знакомство с миром профессий, самоопределение и ориентация обучающихся в сферах трудовой деятельности.

Различные виды технологий, в том числе обозначенные в Национальной технологической инициативе, являются основой инновационного развития внутреннего рынка, устойчивого положения России на внешнем рынке.

Учебный предмет «Технология» раскрывает содержание, адекватно отражающее смену жизненных реалий и формирование пространства профессиональной ориентации и самоопределения личности.

Стратегическими документами, определяющими направление модернизации содержания и методов обучения, являются:

- Приказ Министерства просвещения России от 31.05.2021 № 287 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»; зарегистрирован в Минюсте России 05.07.2021, № 64101;

- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 г.);

- Федеральная адаптированная образовательная программа основного общего образования для обучающихся с тяжелыми нарушениями речи ГКОУКО «Козельская школа-интернат».

Обновлённое содержание и активные и интерактивные методы обучения по предмету «Технология» обеспечивают вхождение обучающихся в цифровую экономику, развивают системное представление об окружающем мире, воспитывают понимание ответственности за применение различных технологий – экологическое мышление, обеспечивают осознанный выбор дальнейшей траектории профессионального и личностного развития.

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

 В процессе работы дети знакомятся с технологией приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, яиц, приготовление блюд из круп, молока, сладких блюд и напитков, кондитерских изделий, свойствами продуктов. Приобретают навыки владения инструментами, работе на электроприборах, правилами ухода за ними. Составление и чтение схем приготовления, планирование алгоритма приготовления, снятие пробы и её анализ, оценка работы входят в программу обучения. Дети учатся работать с миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. Уделяется внимание приёмам взвешивания, проведению практических работ, эстетическому оформлению стола и блюда.

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

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Основной **целью** освоения предмета «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

**Задачами** курса технологии являются:

- овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

- овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

- формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

- формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

- развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Технологическое образование школьников носит интегративный характер и строится на неразрывной взаимосвязи с любым трудовым процессом и создаёт возможность применения научно-теоретических знаний в преобразовательной продуктивной деятельности; включении учащихся в реальные трудовые отношения в процессе созидательной деятельности; воспитании культуры личности во всех её проявлениях (культуры труда, эстетической, правовой, экологической, технологической и др.), самостоятельности, инициативности, предприимчивости; развитии компетенций, позволяющих учащимся осваивать новые виды труда и готовности принимать нестандартные решения.

Основной методический принцип современного курса «Технология»: освоение сущности и структуры технологии неразрывно связано с освоением процесса познания – построения и анализа разнообразных моделей. Практико-ориентированный характер обучения технологии предполагает, что не менее 50% учебного времени отводится практическим и проектным работам.

Раздел программы – это относительно самостоятельная часть структуры образовательной программы по предмету «Технология», имеющая содержательную завершённость по отношению к планируемым предметным результатам обучения за уровень обучения (основного общего образования).

Рабочая программа по предмету «Технология» – это система логически завершённых блоков (разделов) учебного материала, позволяющих достигнуть конкретных образовательных результатов за уровень образования (в соответствии с ФГОС ООО.

Данная рабочая программа включает раздел«Кулинария»)

Образовательная программа или отдельные модули могут реализовываться на базе других организаций (например, дополнительного образования детей, Кванториуме, IT-кубе и др.) на основе договора о сетевом взаимодействии.

**Раздел «Кулинария»**

В разделе на конкретных примерах представлено освоение технологий обработки материалов по единой схеме: историко-культурное значение материала, экспериментальное изучение свойств материала, знакомство с инструментами, технологиями обработки, организация рабочего места, правила безопасного использования инструментов и приспособлений, экологические последствия использования материалов, продуктов и применения технологий, а также характеризуются профессии людей, непосредственно связанные с получением и обработкой данных материалов и продуктов. Изучение материалов и технологий предполагается в процессе выполнения учебного проекта, результатом которого будет продукт-изделие, изготовленный обучающимися. Раздел может быть представлен как проектный цикл по освоению технологии обработки материалов и пищевых продуктов.

В курсе технологии осуществляется реализация широкого спектра **межпредметных связей:**

**с математикой** при изучении раздела: «Калькуляция и учет на предприятиях питания»

**с химией** при освоении разделов, связанных с технологиями пищевой и кулинарной промышленности; консервированием пищевых продуктов;

с биологией при изучении современных биотехнологий, молекулярной кухни

**с физикой** при освоении моделей машин и механизмов, модуля «Робототехника», «3D-моделирование, прототипирование, макетирование», «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»;

**с информатикой** при освоении информационных процессов сбора, хранения, преобразования и передачи информации, протекающих в технических системах, использовании программных сервисов;

**с историей и искусством** при освоении элементов изучения национальных кухонь, этикета и эстетики, народных ремёсел

**с обществознанием** при освоении темы «Технология и мир. Современная техносфера»

**МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования учебный предмет «Технология» входит в предметную область «Технология» и является обязательным для изучения.

Срок освоения данной рабочей программы: 5-6 классы 2 года. Количество часов в учебном плане на изучение предмета (34 учебные недели).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Класс | Количествочасов в неделю | Количествочасов в год |
| 5 класс | 2 | 68 |
| 6 класс | 2 | 68 |

**II.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**5 КЛАСС**

**Раздел «Кулинария»**

***Технологии обработки пищевых продуктов***

Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи.

Физиология питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Особенности питания детей и подростков.

Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида.

Значение выбора продуктов для здоровья человека. Пищевая ценность разных продуктов питания.

Санитарные правила и нормы предприятий питания.

Организация работы предприятий общественного питания и производственных цехов.

Посуда, инструменты, инвентарь и приспособления, используемые на п.о.п. Сервировка стола. Этикет.

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов и супов разнообразного ассортимента.

Приготовление, непродолжительное хранение горячих и холодных соусов разнообразного ассортимента.

Организация и техническое оснащение работ по обработке яиц, круп, овощей и грибов.

Приготовление овощных полуфабрикатов. Пищевая ценность яиц, круп, овощей.

Технология приготовления блюд из яиц, творога, круп, овощей и грибов.

Определение качества продуктов, правила хранения продуктов.

Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов

 и блюд из них.

Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба.

Показатели свежести рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.

Организация процесса механической кулинарной обработки мясного сырья, домашней птицы, дичи, кролика,

приготовления полуфабрикатов из них. Пищевая ценность мяса. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.

Блюда из мяса, в том числе блюда национальной кухни.

*Групповой проект по теме*

Интерьер кухни, рациональное размещение мебели. Посуда, инструменты, приспособления для обработки пищевых

продуктов, приготовления блюд.

Правила этикета за столом. Условия хранения продуктов питания. Утилизация бытовых и пищевых отходов.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

*Групповой проект по теме «Питание и здоровье человека».*

**6 КЛАСС**

**Раздел«Кулинария»**

***Технологии обработки пищевых продуктов***

Значение холодных блюд и закусок в питании. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации

салатов разнообразного ассортимента; бутербродов, канапе, холодных закусок; холодных блюд из рыбы и мяса.

Пищевая ценность холодных блюд и закусок. Технологии приготовления холодных блюд и закусок.

Определение качества, сроков и правила хранения.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента.

Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями. Приготовление, творческое оформление

и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Виды теста. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Технологии приготовления разных видов теста

(тесто для вареников, песочное тесто, бисквитное тесто, дрожжевое тесто).

Профессии, связанные с пищевым производством.

*Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».*

**III. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

В соответствии с ФГОС в ходе изучения предмета «Технология» учащимися предполагается достижение совокупности основных личностных, метапредметных и предметных результатов.

**ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

**Патриотическое воспитание:**

проявление интереса к истории и современному состоянию

российской науки и технологии;

ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

**Гражданское и духовно-нравственное воспитание:**

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

**Эстетическое воспитание:**

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов;

понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в декоративно-прикладном искусстве;

осознание роли художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе.

**Ценности научного познания и практической деятельности:**

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

**Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:**

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

**Трудовое воспитание:**

уважение к труду, трудящимся, результатам труда (своего и других людей);

ориентация на трудовую деятельность, получение профессии, личностное самовыражение в продуктивном, нравственно достойном труде в российском обществе;

готовность к активному участию в решении возникающих практических трудовых дел, задач технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

умение ориентироваться в мире современных профессий;

умение осознанно выбирать индивидуальную траекторию развития с учётом личных и общественных интересов, потребностей;

ориентация на достижение выдающихся результатов в профессиональной деятельности.

**Экологическое воспитание:**

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Освоение содержания предмета «Технология» в основной школе способствует достижению метапредметных результатов, в том числе:

**Овладение универсальными познавательными действиями**

***Базовые логические действия:***

- выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

- устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

- выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

- самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

***Базовые исследовательские действия:***

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

- формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации;

- оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

- опытным путём изучать свойства различных материалов;

- овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения,

- уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

- строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

- уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

- уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

- прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

***Работа с информацией:***

- выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

- понимать различие между данными, информацией и знаниями;

- владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

- владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

**Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

***Самоорганизация:***

- уметь самостоятельно определять цели и планировать пути их достижения, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

- уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- делать выбор и брать ответственность за решение.

***Самоконтроль (рефлексия):***

- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

- объяснять причины достижения (не достижения) результатов преобразовательной деятельности;

- вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

- оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

***Принятие себя и других:***

- признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

**Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

***Общение:***

- в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

- в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

- в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

- в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

***Совместная деятельность:***

- понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

- понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

- уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника – участника совместной деятельности;

- владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики;

- уметь распознавать некорректную аргументацию.

**ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

Для всех разделов обязательные предметные результаты:

- организовывать рабочее место в соответствии с изучаемой технологией;

- соблюдать правила безопасного использования ручных и электрифицированных инструментов и оборудования;

- грамотно и осознанно выполнять технологические операции в соответствии изучаемой технологией.

**5 КЛАСС**

**Раздел «Кулинария»**

**Обучающиеся должны знать:**

- самостоятельно выполнять учебные проекты в соответствии с этапами проектной деятельности; выбирать идею творческого проекта, выявлять потребность в изготовлении продукта на основе анализа информационных источников различных видов и реализовывать её в проектной деятельности;

- создавать, применять модели и схемы; использовать средства и инструменты ИКТ для решения прикладных

учебно-познавательных задач

- знать виды блюд и технологию их приготовления

- знать правила нарезки продуктов, приготовления полуфабрикатов.

- соблюдать правила безопасной работы и санитарно-гигиенические требования.

- знать и называть пищевую ценность яиц, круп, овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбных морепродуктов;

- приводить примеры обработки пищевых продуктов, позволяющие максимально сохранять их пищевую ценность;

- знать и выполнять технологии первичной обработки овощей, круп;

- знать и выполнять технологии приготовления блюд из яиц, овощей, круп;

-знать и выполнять технологии приготовления основных соусов и их производных;

- знать и выполнять технологии приготовления разных супов;

- называть виды планировки кухни; способы рационального размещения мебели;

**Обучающиеся должны уметь:**

**-** уметь рационально организовывать рабочее место;

**-** уметь применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;

**-** уметь выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования для выполнения практической работы;

**-** уметь составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд

**-** уметь использовать технологическую и техническую документацию;

**-** владеть кулинарной терминологией;

**-** уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, нарезку, тепловую обработку.

**-** уметь пользоваться электроплитой и эл. мясорубкой.

* + соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования инструментами, инвентарем и оборудованием;

**6 КЛАСС**

**Раздел«Кулинария»**

**Обучающиеся должны знать:**

- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

- знать и называть пищевую ценность сырья для приготовления блюд; определять качество продуктов, сроки хранения;

- знать и выполнять технологии приготовления салатов, холодных и горячих блюд и закусок;

- знать и выполнять технологии приготовления салатов, холодных и горячих блюд и закусок;

- знать и выполнять технологии приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

- знать виды теста, особенности технологии приготовления разных видов теста;

- знать национальные блюда из разных видов теста;

- выполнять учебные проекты, соблюдая этапы и технологии изготовления проектных изделий.

**Обучающиеся должны уметь:**

**-** уметь рационально организовывать рабочее место;

**-** уметь применять в практической деятельности знания по кулинарной обработке продуктов;

**-** уметь выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием инструментов и оборудования

для выполнения практической работы;

**-** уметь составлять последовательность выполнения технологических операций по приготовлению блюд

**-** уметь использовать технологическую и техническую документацию(ИТК, ТТК, калькуляционные карты);

**-** владеть кулинарной терминологией;

**-** уметь самостоятельно производить первичную обработку продуктов, а так же использовать в работе

современные техники: взбивание, темперирование, желирование, фламбирование, колерование и т.д.

**-** уметь использовать в работе разные виды оборудования (миксер, блендер, роторную соковыжималку,

 машину для взбивания и т.д.)

**IV. Содержание программы 5 класс**

***Введение - 2 часа***

Знакомство с профессией повар, кондитер. Организация работы кабинета «Кулинарное дело». Вводный инструктаж по безопасным приемам труда перед началом, во время занятий и по завершению занятий в учебном кабинете. Правила пожарной и электро. безопасности. Инструктаж на рабочем месте во время проведения занятий на уроках технологии.

***Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены -14 часов***

***Тема 1. 1. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения - 4часа***

**Основные теоретические сведения**

Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования

основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.Особенности сырья

и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом

питании. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.

Общие сведения о питательных веществах. Современные данные о роли витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, со­лях и микроэлементах.

**Практические работы** - **2часа**

1. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах

***Тема1.2. Личная и производственная гигиена - 2часа***

**Основные теоретические сведения**

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский осмотр. Значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

***Тема 1.3.* Санитарно-гигиенические требования к предприятиям питания - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, кулинарной обработке пищевых продуктов Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жид­костями.

**Практические работы** - **2 часа**

 1.Составление таблицы моющих средств и дезинфицирующих растворов на предприятиях питания

***Раздел 2 . Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания - 6часов***

***Тема2.1.*  Классификация и характеристика основных типов предприятий питания - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация и техническое

оснащение работ по обработке разных видов сырья. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

**Практические работы - 2часа**

**1. Выполнение эскиза планировки зон кухни.**

3.Выполнение эскизов художественного украшения стола.

4.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

***Раздел 3.* Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 22**

***Тема 3.1.*  Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и грибов - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном виде.

**Практические работы** - **2часа**

1. Простые формы нарезки овощей

2.Сложные формы нарезки овощей, карвинг овощей.

***Тема 3.2.* Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Приготовление блюд из рыбы - 6часа**

**Основные теоретические сведения**

Требования к организации рабочих мест при изготовлении п/ф из рыбы. Правила безопасной организации работ. Виды рыбных полуфабрикатов. Виды и способы панирования п/ф. Обработка рыбы для фарширования. Приготовление блюд из рыбы разного ассортимента

**Практические работы - 4 часа**

1. Обработка чешуйчатой рыбы. Пластование рыбы на филе.

2. Приготовление п/ф - кругляши, стейк - бабочка.

3. Приготовление блюд из рыбы

**Примерный перечень блюд:**

- рыба жареная

- зразы рыбные

- рыба запеченная с картофелем по-русски

***Тема 3.3.* Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Приготовление блюд из мяса и птицы - 6часа**

**Основные теоретические сведения**

Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Приготовление п/ф из рубленной и котлетной массы. Приготовление блюд из мяса и птицы.

**Практические работы - 4 часа**

1.Приготовление п/ф из мяса

2.Приготовление блюд из мяса

**Примерный перечень блюд:**

- котлеты рубленные

- бефстроганов

- котлета натуральная отбивная

- чахохбили из птицы

***Раздел 4.* Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента - 6часов**

***Тема 4.1.* Приготовление бульонов и заправочных супов - 4 часа**

**Основные теоретические сведения**

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Выбирать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их сочетаемости с основными продуктами.

**Практические работы - 2 часа**

1.Приготовление мясного и рыбного бульонов.

2.Приготовление заправочных супов

**Примерный перечень блюд:**

- щи из свежей капусты с картофелем

- борщ флотский

- суп картофельный с фрикадельками

- суп - лапша домашняя

***Раздел 5.* Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента - 6часов**

***Тема 5.1*. Приготовление соусов с мукой, масляных смесей, соусов холодных - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение соусов. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, молочного, сметанного, масляных смесей и соусов холодных.

**Практические работы - 2часа**

1. Приготовление соуса красного и белого основного и их производных

2. Приготовление масляных смесей, соуса майонез.

**Примерный перечень блюд:**

- соус красный основной

- соус кисло - сладкий

- соус белый основной

- масло селедочное

- масло зеленое

- соус майонез с корнишонами

***Раздел 6.* Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента - 8часов**

***Тема 6.1*. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Методы приготовления овощей и грибов: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка.

**Практические работы - 4 часа**

1.Приготовление блюд из овощей в отварном, жареном и запеченном виде

2.Приготовление блюд из круп

3. Приготовление блюд из макаронных изделий

**Примерный перечень блюд:**

- картофель отварной, пюре

- картофель жаренный основным способом и во фритюре

- оладьи из кабачков

- солянка запеченная, шницель капустный

- крупеник гречневый

- лапшевник

***Раздел 7.* Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - 6часов**

***Тема 7.1.* Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Значение яиц, творога и сыра в питании человека. Использование данного сырья в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и творога. Способы длительного хранения яиц. Технология приго­товления блюд из яиц, творога и сыра. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определе­ния готовности блюд. Оформление готовых блюд.

**Практические работы - 2 часа**

1. Приготовление блюд из яиц.
2. Приготовление блюд из творога
3. Приготовление блюд из сыра
4. **Примерный перечень блюд:**

- яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, фар­шированные.

- яичница-глазунья, омлет с луком, сыром, помидорами

- запеканка и сырники из творога

- вареники ленивые

- сырные крокеты

**V. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (девочки)**

**5 КЛАСС - 68 часов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ Заня-тия** | **Наименование разделов, тем занятий** | **Обязательнаяучебнаянагрузка** | **Содержание урока** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| Кол-вочасов | Вид занятия |
|  | ***Введение в профессию*** | ***4часа*** |  |  |  |
| 1. | Знакомство с профессией повар, кондитер. Организация работы кабинета «Кулинарное дело». | **2** | Урок-сообщения новых знаний | Знакомство с профессией повар, кондитер. Организация работы кабинета «Кулинарное дело». | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию об особенностях профессии- находить и предъявлять информацию о проф.заболеваниях(бридость)-знать назначение и основные профессиональные требования профессии |
| 2. | Вводный инструктаж по безопасным приемам труда.  | **2** | Комбинированныйурок | Вводный инструктаж по безопасным приемам труда перед началом, во время занятий и по завершению занятий в учебном кабинете. Правила пожарной и электро. безопасности. Инструктаж на рабочем месте во время проведения занятий на уроках технологии. | Аналитическая деятельность:-знать и соблюдать правила т/б в соответствии с инструкциямиПрактическая деятельность:-правила включения и эксплуатации оборудования |
|  | ***Раздел 1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены******Тема 1. 1 .Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения*** | ***14 часов*** |  |  |  |
| 3-4 | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Возрастные особенности детей и подростков. | **2** | Урок - беседа | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности трудаВозрастные особенности детей и подростков.  | Аналитическая деятельность:-знать основы рационального питания. -количество калорийнеобходимых для детей и подростков  |
| 5-6 | Нормы и принципы питания детей разного возраста. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. | **2** | Изучение нового материала | Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению.  | Практическая деятельность:-уметь составлять лечебные рационы, в зависимости от заболевания |
| 7-8 | Практическая работаСостав продуктов. | **2** | Урок практических занятий | Общие сведения о питательных веществах.Современные данные о роли витаминов, минеральных со­лей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, со­лях и микроэлементах. | Производить расчет калорийности пищи |
|  | ***Тема 1.2. Личная и производственная гигиена*** | ***2 часа*** |  |  |  |
| 9-10 | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду Медицинский осмотр. Значение и сроки проведения медицинских обследований. | **2** | Изучение нового материала | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский осмотр. Значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | Знать и соблюдать правила личной гигиены в соответствии с профессиональными требованиями |
|  | ***Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям питания***  | ***6 часов*** |  |  |  |
| 11-12 | Санитарно-гигиенические требования к помещениям, кулинарной обработке к посуде и кухонному инвентарю. | **2** | Комбинированныйурок | Санитарно-гигиенические требования к помещениям, кулинарной обработке пищевых продуктовОбщие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды. Соблюдение сани­тарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов | Знать и соблюдать общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Правила мытья посуды. |
| 13-14 | Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. | **2** | Урок - лекция | Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жид­костями. | Уметь составлять диз. растворы для мытья посуды |
| 15-16 | Составление таблицы моющих средств и дезинфицирующих растворов на предприятиях питания | **2** | Урок практических занятий | Применение моющих и дезинфи­цирующих средств для мытья посуды. | Производить расчеты для составления растворов |
|  | ***Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания******Тема2.1. Классификация и хара-ка основных типов предприятий питан. -***  | ***6 часов******4 часа*** |  |  |  |
| 17-18 |  Основные типы и классы организаций питания. Рациональное размещение оборудования кухни . Зонирование кухни. | **2** | Комбинированныйурок | Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания Рациональное размещение оборудования кухни уход за ним. Зонирование кухни. Декоративная отделка помещения.  | Знать особенности оснащения оборудованием и инвентарем кухни в соответствии с зонирование и технологическими операциями |
| 19-20 | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом | **2** | Урок - семинар | Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация и техническое оснащение работ по обработке разных видов сырья. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о назначении разных видов столовых приборов- находить и предъявлять информацию о правилахсервировки стола |
| 21-22 | **Выполнение эскиза планировки зон кухни, сервировки стола** | **2** | Урокпрактическихзанятий | Аналитическая деятельность:- анализировать особенности интерьера кухни, расстановки мебели и бытовых приборов;- изучать правила санитарии и гигиеныПрактическая деятельность: - организовывать рабочее место; определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета;- выполнение эскиза | Уметь анализировать пространство и делить его на рабочие зоны.Знать основы рисования, учитывая перспективу в эскизе. |
|  | ***Раздел 3. Приготовление п/ф для блюд, кулин изделий разнообразного ассортимента******Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей и грибов***  | ***22 часа*** ***6 часов*** |  |  |  |
| 23-24 | **Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей** | **2** | Комбинированный урок | Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Простые и сложные формы нарезки овощей | Аналитическая деятельность: искать и изучать информацию о видах нарезки овощей в международной практикеПрактическая деятельность: уметь производить разные виды нарезки овощей |
| 25-26 | Оборудование, инвентарь, инструменты, для нарезки различных видов овощей и грибов | **2** | Изучение нового материала | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, виде. | Аналитическая деятельность: искать и изучать информацию о видах оборудования для нарезки овощей Практическая деятельность: уметь использовать разные виды оборудования для нарезки овощей |
| 27-28 | **Простые и сложные формы нарезки овощей. Карвинг.** | **2** | Урок практическихзанятий | Простые и сложные формы нарезки овощей. Использование и кулинарное назначение разных форм нарезки. Подготовка овощей для фарширования. Международные формы нарезки овощей. | Аналитическая деятельность: искать и изучать информацию о видах и способах нарезки овощей Практическая деятельность: уметь использовать разные виды оборудования для нарезки овощей. Производить подготовку овощей для фарширования. |
|  | ***Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них*** ***Приготовление блюд из рыбы*** | ***8 часов*** |  |  |  |
| 29-30 | Виды рыб, поступающих на предприятия питания и рыбных полуфабрикатов. Обработка рыбы для фарширования. | **2** | Урок -лекция | Требования к организации рабочих мест при изготовлении п/ф из рыбы. Правила безопасной организации работ. Виды рыбных полуфабрикатов. Виды и способы панирования п/ф. Обработка рыбы для фарширования. Приготовление блюд из рыбы разного ассортимента | Аналитическая деятельность:- знакомиться с видами рыбного сырья; -распознавать вид рыбы -изучать питательные свойства рыбыПрактическая деятельность: - определять качество рыбы -составлять перечень специй и приправ для рыбных п/ф |
| 31-32 | Приготовление блюд из рыбы разного ассортимента. | **2** | Комбинированный урок | Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, жареном и запеченном виде | Аналитическая деятельность: -знакомиться с ассортиментом блюд; из рыбы -изучать питательные свойства рыбыПрактическая деятельность: - готовить разные блюда из рыбы, -оформлять их для подачи |
| 33-34 | Приготовление блюд из рыбы разного ассортимента. | **2** | Урок практических занятий | Обработка чешуйчатой рыбы. Пластование рыбы на филе. Звенья осетровой рыбы. Удаление визиги. | Аналитическая деятельность: -знакомиться с видами рыбного филе; -распознавать виды рыбного филе -изучать питательные свойства рыбыПрактическая деятельность:обрабатывать чешуйчатую рыбу; -пластовать рыбу на филе;  |
| 35-36 | Приготовление блюд из рыбы | **2** | Урокпрактических занятий | Приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента. Выбор правильного вида тепловой обработки п/ф. | Аналитическая деятельность: -выбирать рыбное сырье для разного ассортимента блюдПрактическая деятельность: -определять качество рыбы -составлять перечень специй и приправ для рыбных п/ф |
|  | ***Тема 3.3. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*** | ***10 часов*** |  |  |  |
| 35-36 | Работа мясного цеха, оборудование и инвентарь.  | **2** | Изучение нового материала | Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов  | Аналитическая деятельность: -выбирать инвентарь и оборудование для разделки мясаПрактическая деятельность: -собирать мясорубку -производить дефростацию мяса- знать разделку туш на отруба |
| 37-38 | Приготовление п/ф из разных частей мяса, рубленной и котлетной массы. | **2** | Комбинированный урок | Приготовление п/ф из рубленной и котлетной массы. | Аналитическая деятельность: -выбирать мясное сырье для разного ассортимента блюдПрактическая деятельность: -определять качество мяса -составлять перечень специй и приправ для мясных п/ф-нарезать п/ф |
| 39-40 | Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса | **2** | Комбинированный урок | Приготовление блюд из мяса и птицы в отварном, жареном и запеченном виде. Блюда из мяса диких животных, дичи. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о значении понятий «витамин», «мин. вещества»,-содержании витаминов в различных видах мяса;Практическая деятельность:-знать технологию приготовления блюд из мяса разнообразного ассортимента |
| 41-42 | Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса | **2** | Урок практических занятий | Заправка птицы разными способами. П/ф из мяса мелкокусковые, порционные, крупнокусковые. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о значении понятий «панирование», «шпигование»,-характеризовать правила нарезки п/ф;Практическая деятельность:-знать технологию нарезки п/ф из разных отрубов мяса |
| 43-44 | Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса | **2** | Урокпрактическихзанятий | Приготовление блюд из котлетной и рубленной массы. Тушеные блюда из птицы. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о значении понятий «бланширование», «тушение», «су-вид», -сохранение витаминов в различных видах мяса при тепловой обработке;Практическая деятельность:-знать технологию приготовления блюд из мяса разнообразного ассортимента |
|  | ***Раздел 4 . Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента******Тема 4.1. Приготовление бульонов и заправочных супов*** | **6 часов** |  |  |  |
| 45-46 | Приготовление разных видов бульонов и п/ф для супов.  | **2** | Урок изучения нового материала | Способы осветления бульонов оттяжкой. Выбирать при приготовлении бульонов, отваров, супов специи, пряности, приправы с учетом их сочетаемости с основными продуктами. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о значении понятий «оттяжка», «экстрактивные вещества»,Практическая деятельность:-знать технологию приготовления бульонов разнообразного ассортимента |
| 47-48 | Приготовление заправочных супов | **2** | Комбинированный урок | Приготовление разных видов супов, щей, борщей, рассольников. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о значении понятий «заправочные», «отвар»,-содержании питательных веществ в различных видах супов;Практическая деятельность:-готовить супы разнообразного ассортимента-готовить жидкую основу-приготовление гарниров |
| 49-50 | Приготовление заправочных супов | **2** | Урокпрактическихзанятий | Приготовление разных видов супов, щей, борщей, рассольников. Определять степень готовности бульонов, отваров, супов. Доводить бульоны, отвары, супы до вкуса, до определенной консистенции. Подбирать гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. Соблюдатьсанитарно-гигиеническиетребования в процессеприготовлениясупов. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о региональных супах-знать сезонные супы;Практическая деятельность:-готовить супы разнообразного ассортимента в соответствии с технологией приготовления |
|  | ***Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента******Тема5.1. Приготовление соусов с мукой, масляных смесей, соусов холодных*** | ***6 часов*** |  |  |  |
| 51-52 | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. | **2** | Изучение нового материала | Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение соусов.  | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о региональных супах-знать сезонные супы;Практическая деятельность:-готовить супы разнообразного ассортимента в соответствии с технологией приготовления |
| 53-54 | Приготовление соусов с мукой. Красный и белый соусы основные и их производные | **2** | Комбинированный урок | Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, молочного, сметанного, масляных смесей и соусов холодных. | Аналитическая деятельность:- искать и изучать информацию о региональных супах-знать сезонные супы;Практическая деятельность:-готовить супы разнообразного ассортимента в соответствии с технологией приготовления |
| 55-56 | Приготовление соусов | **2** | Урок практических занятий | Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление соуса белого основного, сметанного натурального, молочного. | Аналитическая деятельность:-осуществлять поиск информации, необходимой для приготовления соусов-работать в бригадеПрактическая деятельность:Готовить соусы разнообразного ассортимента |
|  | ***Раздел 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий Тема6.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов*** | ***8 часов*** |  |  |  |
| 57-58 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | **2** | Урок-беседа | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. Методы приготовления овощей и грибов: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, приготовление в воке.  | Аналитическая деятельность:-осуществлять поиск информации, необходимой для приготовления блюд из овоще-изучать современные кулинарные техники и технологии-работать в бригадеПрактическая деятельность:-уметь выбирать способы тепловой обработки, в зависимости от назначения блюд |
| 59-60 | Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и макаронных изделий | **2** | Комбинированный урок | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и к основным блюдам из круп и макаронных изделий. Методы приготовления блюд из круп и макаронных изделий. | Аналитическая деятельность:-осуществлять поиск информации, необходимой для приготовления блюд и гарниров из круп-работать в командеПрактическая деятельность:-готовить блюда разнообразного ассортимента-выбирать оборудования и инструменты |
| 61-62 | Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий в отварном, жареном и запеченном виде | **2** | Урокпрактическихзанятий | Приготовление блюд разнообразного ассортимента в соответствии с технологией приготовления. Варианты оформления блюд, выбор дополнительных ингредиентов. | Аналитическая деятельность:-уметь работать с технологической документациейПрактическая деятельность:-составлять ТТК-готовить каши и гарниры разнообразного ассортимента |
|  | ***Раздел 7. Приготовление блюд из яиц, творога, сыра, муки*** ***Тема 7.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра***  | ***6 часов*** |  |  |  |
| 63-64 | Значение яиц, творога и сыра в питании человека.  | **2** | Урок -лекция | Значение яиц, творога и сыра в питании человека. Использование данного сырья в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц и творога. Способы длительного хранения яиц.  | Аналитическая деятельность:-уметь работать с технологической документацией-осущ-ть поиск информации о сырьеПрактическая деятельность:-составлять ТТК, таблицы пит.ценности-знать технологию приготовления |
| 65-66 | Приготовление блюда из яиц, творога и сыра | **2** | Урокпрактическихзанятий | Технология приго­товления блюд из яиц, творога и сыра. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определе­ния готовности блюд. Оформление готовых блюд. | Аналитическая деятельность:-уметь работать с технологической документацией-знать устройство и правила эксплуатации оборудованияПрактическая деятельность:-составлять ТТК-готовить блюда из яиц и творога  |
| 67-68 | Приготовление блюда из яиц, творога и сыра | **2** | Урок контроля знаний | Работа с тестами, карточками-заданиями, вариантами контрольных работ. |  |

**VI.Содержание программы 6 класс**

***Раздел 1.* Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - 10часов**

***Тема 1.1.* Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента - 6часа**

**Основные теоретические сведения**

Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Технология приготовления бутербродов. Виды бутербродов, варианты оформления. Приготовление салатов из свежих и вареных овощей. Закуски из мяса и рыбы.

**Практические работы** - **4часа**

1. Простые и сложные бутерброды. Закуски из рыбы.

2.Салаты из свежих и вареных овощей. Закуски из мяса.

**Примерный перечень блюд:**

- бутерброд закрытый(сэндвич)

- бутерброд закусочный с сельдью

- салат из свежих овощей«Весна»

- салат из свежей капусты

- салат мясной

- винегрет

- салат-коктейль с ветчиной и сыром

- сельдь с гарниром

***Раздел 2*. Приготовления и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 24 часа**

***Тема 2.1.* Приготовление и отпуск холодных и желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.

**Практические работы** - **4часа**

1. Простые холодных сладких блюд.

2.Желированные сладкие блюда

**Примерный перечень блюд:**

- фрукты в сиропе, компот клубничный

- клубника со сливками

- желе молочно-кофейное

- панна - котта

- мусс клюквенный

***Тема 2.2.* Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Рецептуры, технология приготовления сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).

Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира

**Практические работы** - **4часа**

1. Приготовление горячих сладких блюд.

2.Приготовление соусов для горячих сладких блюд

**Примерный перечень блюд:**

- шарлотка с яблоками

- блинчики с клубникой со сливками

- пудинг рисовый, соус абрикосовый

- штрудель яблочный

- яблоки в тесте

***Тема 2.3.* Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разного ассортимента - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).Варианты подачи холодных напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

**Практические работы** - **4часа**

1. Приготовление холодных напитков.

2.Приготовление горячих напитков

**Примерный перечень блюд:**

- чай черный

- кофе на молоке

- какао с молоком

- кофе гляссе

- морс клюквенный

- коктейль «Молочно-банановый»

***Раздел 3.* Приготовление кондитерских изделий из разных видов теста - 26 часов**

***Тема 3.1.* Организация работы кондитерского цеха. Оборудование, инвентарь и приспособления. Основные виды кондитерского сырья. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий - 4 часа**

**Основные теоретические сведения**

Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.

**Практические работы - 2часа**

1. Приготовление фаршей и начинок

**Примерный перечень:**

- фарш мясной

- фарш картофельный с луком

- фарш творожный

- начинка яблочная

***Тема 3.2.* Дрожжевое тесто и изделия из него - 4часа**

**Основные теоретические сведения**

Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Практические работы - 4часа**

1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

**Примерный перечень изделий:**

- пирожки печеные

- булочка домашняя

- плюшка

- ватрущки с творогом

***Тема3.3.*  Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление песочного, бисквитного и пряничного теста. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных - 6 часов**

**Основные теоретические сведения**

Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила формования и выпекания разных видов изделий.

**Практические работы - 6 часов**

1.Приготовление бисквита основного и изделий из него.

2.Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него.

3.Приготовление кремов для отделки, мастики.

**Примерный перечень изделий:**

- бисквит основной

- блинный торт

- сочни с творогом

- пряники имбирные

- песочное печенье «Листики»

- крем «Новый»

- крем «Шарлотт»

***Раздел 4.* Основы калькуляции и учета - 8часов**

***Тема 4.1.* Понятие калькуляции и учета - 2часа**

 **Основные теоретические сведения**

Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Калькуляция розничных цен на блюда и кондитерские изделия. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные докумен­ты для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода гото­вых блюд, мучных и кондитерских изделий

**Практические работы - 4часа**

1.Составление калькуляции на блюдо

2.Работа со сборником рецептур

3.Работа с технологической документацией

**Урок- зачет (контрольные работы) - 2 часа**

**VII. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (девочки)**

**6 КЛАСС - 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Всего часов** | **В том числе на:** | **Примерное количество часов на самостоятельные работы учащихся** | **Дата**(сроки изучения) |
| **уроки** | **лабораторно-практические работы** | **контроль-ные работы** |
|  | ***Раздел 1. Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента -*** ***Тема 1.1. Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.******Основные теоретические сведения.*** | **10 часов****6 часов** |  |  |  |  |  |
| 1 - 2 | Организация и техническое оснащение рабочих мест при приготовлении холодных блюд и закусок. | 2 |  |  |  | 1 | сентябрь |
| 3 - 4 | Технология приготовления бутербродов. Виды бутербродов, варианты оформления. | 2 |  |  |  | 1 | сентябрь |
| 5 - 6 | Приготовление салатов из свежих и вареных овощей. Закуски из мяса и рыбы. | 2 |  |  |  | 1 | сентябрь |
| 7 - 8 | Простые и сложные бутерброды. Закуски из рыбы. | 2 |  | 2 |  |  | сентябрь |
| 9 - 10 | Салаты из свежих и вареных овощей. Закуски из мяса. | 2 |  | 2 |  | 1 | октябрь |
|  | ***Раздел 2. Приготовления и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.******Тема 2.1. Приготовление и отпуск холодных и желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.*** | **24 часа****4 часа** |  |  |  |  |  |
| 11-12 | Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. | 2 |  |  |  | 1 | октябрь |
| 13 -14 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. | 2 |  |  |  | 1 | октябрь |
| 15 - 16 | Простые холодных сладких блюд. |  |  | 2 |  | 1 | октябрь |
| 17 - 18 | Желированные сладкие блюда. |  |  | 2 |  |  | ноябрь |
|  | ***Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.***  | **4 часа** |  |  |  |  |  |
| 19 -20 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 2 |  |  |  | 1 | ноябрь |
| 21-22 | Рецептуры, технология приготовления сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). | 2 |  |  |  | 1 | ноябрь |
| 23 -24 | Приготовление горячих сладких блюд. | 2 |  | 2 |  | 1 | ноябрь |
| 25 -26 | Приготовление холодных сладких блюд и соусов для горячих сладких блюд. | 2 |  | 2 |  |  | декабрь |
|  | ***Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разного ассортимента.***  | **4часа** |  |  |  |  |  |
| 27 -28 | Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных. | 2 |  |  |  | 1 | декабрь |
| 29 -30 | Правила оформления и отпуска напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 2 |  |  |  | 1 | декабрь |
| 31 -32 | Приготовление холодных напитков. |  |  | 2 |  | 1 | декабрь |
| 33 -34 | Приготовление горячих напитков. |  |  | 2 |  | 1 | январь |
|  | ***Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий из разных видов теста*** ***Тема 3.1. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование, инвентарь и приспособления. Основные виды кондитерского сырья. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий***  | **26 часов****4 часа** |  |  |  |  |  |
| 35 -36 | Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. | 2 |  |  |  |  | январь |
| 37 -38 | Характеристика различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении кондитерских изделий. | 2 |  |  |  |  | февраль |
| 39 - 40 | Приготовление фаршей и начинок разнообразного ассортимента. |  |  | 2 |  |  | февраль |
|  | ***Тема 3.2. Дрожжевое тесто и изделия из него***  | **4 часа** |  |  |  |  |  |
| 41 -42 | Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, слоеного дрожжевого теста опарным и безопарным способом. | 2 |  |  |  | 1 | февраль |
| 43 -44 | Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения дрожжевого теста, изделия из него. | 2 |  |  |  | 1 | февраль |
| 45 -46 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. |  |  | 2 |  |  | март |
| 47 - 48 | Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. |  |  | 2 |  |  | март |
|  | ***Тема3.3. Бездрожжевое тесто и изделия из него. Приготовление песочного, бисквитного и пряничного теста. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных***  | ***6 часов*** |  |  |  |  |  |
| 49 -50 | Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. | 2 |  |  |  | 1 | март |
| 51 - 52 | Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного, заварного и пряничного теста. | 2 |  |  |  | 1 | март |
| 53 - 54 | Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного и воздушного теста. | 2 |  |  |  | 1 | апрель |
| 55 - 56 | Приготовление бисквита основного и изделий из него. |  |  | 2 |  |  | апрель |
| 57 - 58 | Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него. |  |  | 2 |  |  | апрель |
| 59 - 60 | Приготовление кремов для отделки, мастики. |  |  | 2 |  |  | апрель |
|  | ***Раздел 4. Основы калькуляции и учета.******Тема 4.1. Понятие калькуляции и учета.*** | ***8часов******2часа*** |  |  |  |  |  |
| 61 - 62 | Понятие калькуляции и учете на предприятиях питания. | 2 |  |  |  | 1 | май |
| 63 - 64 | Работа со сборником рецептур.Работа с технологической документацией. |  |  | 2 |  |  | май |
| 65 - 66 | Составление калькуляции на блюдо, определение продажной цены. |  |  | 2 |  |  | май |
| 67 - 68 | **Заключительный урок.** |  | Урок контроля знаний |  | 2 | Работа с тестами, карточками-заданиями, вариантами контрольных работ. | май |

**Критерии оценок**

**Теоретическая часть:**

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

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

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

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

**Практическая часть:**

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

*Оценка «4»* ставится ученику, если работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью учителя в соответствии с

технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью учителя.

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

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

**Итоговая оценка знаний и умений учащихся**

За учебную четверть и за год знания и умения оцениваются одной оценкой

При выставлении итоговой оценки учитывается уровень знаний ученика и овладение им практическими умениями.

Основанием для выставления итоговой оценки служат результаты мониторинга учителя за повседневной работой ученика, устного опроса, практических работ, проверочных, самостоятельных и итоговых контрольных работ и уроков-зачетов для учащихся 9 класс

**Информационные источники**

Учебно – методический комплект:

Оборудование и приборы:

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

Раздаточный материал: (карточки-задания, теоретический материал, диагностические методики). Опорные конспекты, книжный фонд, периодические издания, рабочая программа, журналы.

Учебно-методические средства обучения

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

В.В. Воронкова «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2000 год.

Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 1987.

Бейкер Б., Брайтман А. Обучение детей бытовым навыкам: Путь к независимости /Пер, и ред. А.

Битова. Обнинск, 1999.

Выготский Л.С. Проблемы дефектологии. М., 1995.

Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 1983.

Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2002.

Государственный стандарт общего образования лиц с ограниченными возможностями здоровья (проект). М., 1999.

**Литература, рекомендуемая для подготовки учителя к занятиям:**

Н.Г. Бутейкис, А. А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский

 центр «Академия» - 2019.

 Н.А. Анфимова, Кулинария. Издательский центр «Академия» - 2020.

Агранович-Пономарева Е.С, Аладова Н.И. Наша квартира: конструктивные приемы обустройства удобного и красивого жилища. М.; Минск, 2002.

Астафьев В.И., Черданцева А.Ф. Советы по домоводству. Минск, 2001.

Борисова М. Моя первая кулинарная книга. СПб., 2002. Ваша квартира от А до Я: Энциклопедия домашнего хозяйства. М.; Минск, 2000.

Виноградова И., Кокорев Р., Колосова М. и др. Основы потребительских знаний: Учебник для старших классов общеобразовательных учреждений / Под ред. П. Крючковой. М., 2001.

Плакаты

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п  | Название  |
| 1  | Наглядные пособия по технике безопасности для изучения направления «Поварское дело»  |
|  | Комплект учебно-методических материалов для изучения направления «Поварское дело»  |
|  | - Схема приготовления винегрета  |
|  | - Формы нарезки продуктов  |
|  | - Соотношение меры и массы некоторых продуктов  |
|  | - Схема приготовления заправочного супа  |
|  | - Схема приготовления каш  |
|  | - Схема приготовления дрожжевого теста  |
|  | - Схема приготовления отварной и жареной рыбы  |
|  | - Схема приготовления омлета  |
|  | - 11 Схема приготовления каш  |
|  |  - Витамины, белки, жиры, углеводы и минеральные вещества  |
|  | - Приёмы сервировки стола  |
|  | - Правила поведения за столом  |
|  | - Блюда русской православной кухни  |
|  | - Блюда лечебного питания  |
|  | - Сладкие блюда и напитки  |

**Перечень интернет ресурсов**

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

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

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

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

**Дидактическое обеспечение**

Картотека «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др.

Таблица калорийности основных продуктов питания

Технологические карты, схемы приготовления блюд

Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)

-Тесты для контроля знаний, умений, навыков;

Наглядный иллюстративный материал