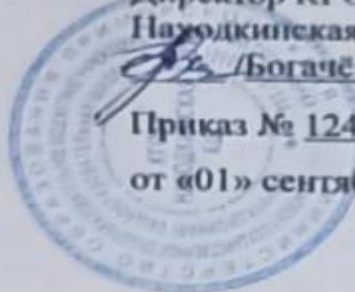


**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Рассмотрено
на методическом объединении
трудовой подготовки, математики и
физической культуры
М.Н.Мельник
Ф.И.О.
Протокол № 1
от «*30*» *августа* 2023 г.

«Утверждаю»
Директор КГОБУ
Находкинская КШ
Е.В.Богачёва
Ф.И.О.
Приказ № 124/ОД
от «01» сентября 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария)
7 «А» класса
на 2023 – 2024 учебный год**

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) 5-9 классы (Вариант 1) на 2023-2024 учебный год

Программу составила: учитель Середина Ольга Леонидовна

КУЛИНАРИЯ

Пояснительная записка

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса.

Цель изучения предмета «Профильный труд» заключается во всестороннем развитии личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) старшего возраста в процессе формирования их трудовой культуры.

Главная задача коррекционной школы - подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому. Трудовое обучение играет большую роль в реализации этой задачи.

В процессе трудового обучения воспитанники приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками по одному или нескольким профилям трудового обучения. Уроки труда создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья в трудовой и познавательной деятельности.

На уроках трудового обучения происходит формирование и коррекция нравственного, трудового, физического и эстетического воспитания учащихся.

Кулинария является одним из профилей профессионального обучения в школе. Целью программы является обучение навыкам самостоятельного приготовления пищи в домашних условиях, ознакомление с технологией приготовления различных блюд, простыми способами заготовки овощей и

фруктов на зиму. В процессе обучения по программе «Кулинария» решаются следующие задачи:

1. Формировать элементарные технологические умения и навыки, и базовые учебные действия по предмету:

а) Развивать у учащихся общетрудовые умения и навыки: ориентироваться в задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работы, анализировать результаты труда.

б) Обучать учащихся пользоваться инструкционными и технологическими картами.

в) Обучать школьников профессиональным приемам труда и прививать им соответствующие трудовые навыки.

г) Работать над развитием речи, учащихся с использованием профессиональной терминологии на основе их практической деятельности.

д) Корректировать и развивать у учащихся познавательные психические процессы.

е) Воспитывать у учащихся устойчивое положительное отношение к труду и формировать необходимые в повседневной производительной деятельности нравственные качества (добросовестность, честность, ответственность за порученное дело, чувство долга и др.), эстетический вкус.

ж) Формировать у учащихся коммуникативные умения и навыки.

Программа составлена с учетом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного учебного материала, постепенности ввода нового. Концентрическое расположение материала в программе позволяет усложнять обучение по годам.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых учащимися на уроках общеобразовательных дисциплин. Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой. Для закрепления полученных трудовых навыков,

начиная с 6 класса, предусмотрено практическое повторение по пройденным темам.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, цехами кухни, ее оборудованием, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приемы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности.

Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как, ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приемов работы и ее рациональной последовательности.

В 7-9 классах акцент переносится с обучения на закрепление полученных знаний и умений, предварительный инструктаж сокращается и вводится контроль за производительностью и качеством труда.

В учебном плане профильный труд (кулинария) представлен в 7 классе с нагрузкой в неделю 7 часов.

Учитывая тот факт, что в связи с тем, что учащиеся обучаются первый год по профилю кулинария и не прошли учебный материал 5-6 класса, поэтому в программу включены дополнительные разделы.

Занятия по кулинарии проводятся в специальном кабинете. В нем имеются две зоны: учебные места, где учащиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона для проведения практических работ. Рабочая зона включает в себя набор кухонной мебели, холодильник, эл. плиты. Для практической работы учащихся в кабинете имеются наборы чайной, столовой, кухонной посуды и инвентаря. Материально-техническое оснащение учебного предмета включает в себя: информационные плакаты и настенные

планшеты по разделам кулинарии, инструкционные технологические карты, пооперационные карты с изображением технологических операций, карточки для индивидуальной работы по разделам кулинарии, дидактические игры, пособия для учащихся по разделу кулинарии, карточки с кулинарной терминологией, ноутбук, презентации к урокам кулинарии, рецептурные справочники, книги, популярные издания по кулинарии и др.

Данная программа является составительской, разработана на основе программ С.Л. Мирского по профессионально-трудовому обучению, входящих в сборник №2 «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида 5-9 классы» под ред. В.В. Воронковой. М. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2009г.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты

1. Развитие адекватных представлений о собственных возможностях;
2. овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни;
3. владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
4. принятие и освоение социальной роли обучающегося, формирование; развитие мотивов учебной деятельности;
5. развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
6. формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
7. формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Предметные результаты

Программа определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Достаточный уровень овладения предметными результатами не является обязательным для всех обучающихся. Минимальный уровень является обязательным для всех обучающихся с умственной отсталостью.

Минимальный уровень

Учащиеся должны знать: Правила поведения, безопасной работы и санитарно-гигиенические требования в кабинете кулинарии. Правила техники безопасности при работе с эл. плитой; с эл. духовкой. Интерьер кухни и ее оборудование; посуду, кухонный инвентарь и их назначение; правила ухода за посудой; моющие средства; правила личной гигиены; назначение спецодежды, уход за ней. Основные продукты питания, в т.ч. продукты растительного и животного происхождения; культуру и режим питания; санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд; цеха кухни и их назначение; оборудование, посуду, инвентарь овощного цеха, маркировку. Название овощей, правила безопасной работы с ножом при первичной обработке овощей.

Формы нарезки картофеля, моркови, свёклы, капусты, репчатого лука; посуду, инвентарь для обработки и нарезки овощей; кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. Посуду, инвентарь для приготовления салатов; санитарно-гигиенические требования приготовления салатов; технологию приготовления салатов из сырых и отварных овощей с добавлением других продуктов; оформление салатов. Название круп; из каких злаков вырабатываются, питательную ценность круп. обработку крупы; крупы, которые не моют; макаронные изделия, их формы; бобовые изделия, их виды. Правила пользования бытовой эл. плитой; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; уход за ней; основные приемы тепловой обработки; посуду и инвентарь для варки и жарки, основной способ варки.

Питательную ценность яиц и творога; технологию приготовления блюд из яиц и творога. Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь. Виды бутербродов, назначение; технологию приготовления бутербродов. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков. Роль сервировки стола, предметы сервировки. Основные приёмы тепловой обработки. Ассортимент соусов, овощных блюд и гарниров, технологию приготовления овощных блюд. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; технологию приготовления блюд из круп, макарон и бобовых. Виды бульонов, правила варки бульонов; посуду и инвентарь для приготовления бульонов. Классификацию супов; посуду, инвентарь для приготовления супов; общие правила и технологию приготовления заправочных супов, ассортимент заправочных супов; технологию приготовления прозрачных, молочных и холодных супов;

Учащиеся должны уметь:

Осуществлять уход за посудой: мыть, чистить с применением специальных средств, производить влажную уборку кабинета. Хранить продукты в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Выбирать инвентарь и посуду для обработки овощей, обрабатывать овощи при помощи кухонного ножа и овощечистки, нарезать сырые и отварные овощи различными формами нарезки, соблюдать правила т/б при работе с ножом. Обрабатывать крупы и бобовые. Пользоваться эл. плитой, соблюдать правила т/б при работе с эл. плитой; организовать рабочее место; следить за чистотой и порядком на рабочем месте; отваривать яйца, овощи в кожуре, готовить салаты из сырых и отварных овощей.

Отваривать яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую; готовить омлет, яичницу-глазунью, сырники, бутерброды. Готовить чай, кофе, какао; осуществлять выбор предметов сервировки, посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей; для приготовления супов. Обрабатывать овощи, крупы, бобовые. Готовить гарниры из макаронных изделий, гороха, фасоли и

круп, несложные горячие блюда и гарниры из овощей; бульоны, супы. Осуществлять организацию и уборку рабочего места.

Достаточный уровень

Учащиеся должны знать: Классификацию овощей по группам; питательную ценность овощей. Последовательность первичной обработки клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. Питательную ценность яиц и творога; технологию приготовления блюд из яиц и творога. Назначение горячего цеха, его оборудование, посуда, инвентарь; правила техники безопасности при работе с эл. плитой; с эл. духовкой. Виды сладких блюд; посуду и инвентарь для их приготовления технологию приготовления компотов и киселей. Назначение холодного цеха, оборудование, посуду, инвентарь; правила санитарии и техники безопасности при работе в холодном цехе. Виды бутербродов, назначение; технологию приготовления бутербродов. Виды горячих напитков; посуду и инвентарь для приготовления горячих напитков; технологию приготовления чая, какао, кофе. Роль сервировки стола, предметы сервировки, основные правила сервировки стола. Овощные блюда и гарниры, их питательную ценность; блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; технологию приготовления овощных блюд; технологию приготовления белого соуса; питательную ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; виды каш, крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш; технологию приготовления рассыпчатой, вязкой, жидкой каши; технологию приготовления блюд из макарон и бобовых. Питательную ценность бульонов, виды бульонов, правила варки бульонов, технологию приготовления бульонов, посуду и инвентарь для приготовления бульонов. Классификацию супов; посуду, инвентарь для приготовления супов; общие правила и технологию приготовления заправочных супов; жидкие основы для приготовления заправочных супов; ассортимент заправочных супов; технологию приготовления прозрачных, молочных и холодных супов.

Учащиеся должны уметь: Отваривать яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую; готовить омлеты натуральные, смешанные; яичницу-глазунью; ленивые

вареники, сырники; нарезать хлеб толщиной 1-1,5 см; готовить бутерброды; Готовить чай, кофе, какао; осуществлять выбор предметов сервировки, правильно располагать посуду и приборы для сервировки стола к чаю; осуществлять выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей; готовить гарниры из макаронных изделий, гороха, фасоли; готовить рассыпчатые, вязкие и жидкие каши. Осуществлять варку, жарку, пассирование, тушение, припускание овощей; готовить несложные блюда из картофеля, капусты, свёклы, кабачков, баклажан; соблюдать оптимальный режим тепловой обработки; осуществлять организацию и уборку рабочего места; мытьё, сушку посуды и инвентаря горячего цеха. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой

Выбирать посуду, готовить компоты из свежих, сушеных и замороженных фруктов; готовить кисели из полуфабрикатов и натуральных фруктов. Осуществлять выбор посуды для приготовления бульонов и супов; подпекать без жира коренья; готовить бульоны и прозрачные супы; пассеровать, тушить, припускать овощи; соблюдать температурный и технологический режим, последовательность закладки продуктов, времени их варки; готовить овощные, картофельные супы, щи, борщи, рассольники, молочные, холодные супы. Работать с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасной работы с ножом, эл. плитой.

7 класс

7 часов в неделю, 245 часов в год

I четверть – 56 часов

Вводное занятие (4 часа). Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на год и четверть.

Кухня и её оборудование: (7 часов). **Инструменты и оборудование:** Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. **Технологии изготовления предмета труда:** Уход за посудой. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды. **Этика и эстетика труда:** Влажная уборка кабинета. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

Питание (7 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности.** Основные продукты питания. Продукты растительного и животного происхождения. **Технологии изготовления предмета труда:** Мытьё, чистка, сушка посуды, кухонного инвентаря. Хранение продуктов. **Этика и эстетика труда.** Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного. Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд. Культура и режим питания.

Кухня, цеха кухни (7 часов). **Инструменты и оборудование.** Цеха кухни: овощной, мясо - рыбный, холодный, горячий, их назначение. Оборудование, посуда, инвентарь овощного цеха, маркировка. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности в овощном цехе.

Первичная обработка овощей (7 час). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Название овощей, классификация овощей. Питательная ценность, витамины. Понятие о первичной обработке клубне- и корнеплодов, капустных, листовых, луковых, пряных, плодовых. **Технологии изготовления**

предмета труда: Сортировка, мытьё, очистка, промывание овощей. Мытьё посуды овощного цеха.

Этика и эстетика труда. Правила безопасной работы с ножом и овощечисткой при первичной обработке овощей.

Блюда из яиц и творога (7 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Яйцо, классификация яиц по категориям. Творог. Питательная ценность яиц и творога. **Инструменты и оборудование:** Горячий цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета, яичницы-глазуньи, сырников. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

Сладкие блюда (6 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления сладких блюд. Виды сладких блюд. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, подготовка свежих, сушеных фруктов и ягод. Приготовление компотов из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод, киселей различной консистенции. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении сладких блюд.

Практическое повторение по темам: Соление огурцов, консервирование помидоров, квашение капусты. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление компота из свежих, сушеных и замороженных фруктов. Приготовление киселей из полуфабрикатов и натуральных. (8 часов).

Самостоятельная работа по темам: Способы заготовки овощей на зиму. Приготовление блюд из яиц и творога. Приготовление сладких блюд. (3 часа).

II четверть – 56 часа.

Вводное занятие. (2 часа). План работы на четверть.

Формы нарезки овощей (10 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Виды овощей, названия, цвет, форма, вкус. Общие сведения о

формах нарезки овощей. Формы нарезки картофеля: брусочки, соломка, кубики, дольки. Формы нарезки моркови: брусочки, соломка, кубики, кружочки. Формы нарезки свёклы: соломка, кубики, ломтики. Формы нарезки капусты: соломка, шашки, крошка. Формы нарезки репчатого лука: кольца, полукольца, кубики.

Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей. **Технологии изготовления предмета труда:** Первичная обработка овощей. Нарезка овощей различными формами. Мытьё посуды, инвентаря овощного цеха. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы в овощном цехе. Положение левой руки при нарезке. Санитарно-гигиенические правила в кабинете кулинарии.

Бутерброды (10 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бутербродов. **Инструменты и оборудование:** Холодный цех, его назначение. Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха для приготовления бутербродов. **Технологии изготовления предмета труда:** Виды бутербродов, назначение. Приготовление бутербродов. Обработка и нарезка продуктов для бутербродов. Нарезка хлеба толщиной 0,5 и 1 см, обработка, нарезка сыра, колбасы для открытых, закрытых, закусочных, горячих бутербродов. Отваривание яиц, обработка овощей, нарезка для комбинированных бутербродов. Оформление бутербродов. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении бутербродов. Эл. духовка, правила эксплуатации и техника безопасности при работе с эл. духовкой.

Горячие напитки (4 часа). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления горячих напитков. Разновидности чая. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления горячих напитков. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для заваривания чая. Приготовление чая; какао, кофе на сгущенном молоке. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении горячих напитков.

Сервировка стола к чаю (3 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Роль сервировки стола. Предметы сервировки. *Технологии изготовления предмета труда:* Основные правила сервировки стола. Выбор предметов сервировки, правильное расположение посуды и приборов для сервировки стола к чаю.

Горячие блюда и гарниры из овощей (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи и другие продукты для приготовления овощных блюд. Овощные блюда и гарниры, их питательная ценность. Блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных овощей. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка. Варка, жарка, тушение, припускание овощей. Приготовление овощных блюд: картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля жареного, картофельных котлет, тушеного картофеля, капусты, свёклы. Мытьё, сушка посуды и инвентаря горячего цеха. *Этика и эстетика труда:* Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой и эл. духовкой. Соблюдение оптимального режима тепловой обработки. Организация и уборка рабочего места.

Соусы (4 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Продукты для приготовления соусов. Роль соусов в питании. Классификация соусов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления соусов. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка овощей, нарезка, пассирование муки. Приготовление соуса белого, томатного, молочного, сметанного. *Этика и эстетика труда:* Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении соусов.

Практическое повторение по темам: Приготовление простых и комбинированных бутербродов, чая, какао, кофе. Сервировка стола к чаю. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей. Приготовление соусов. (10 часов).

Самостоятельная работа по темам: Приготовление различных бутербродов. Горячих напитков. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных овощей. Приготовление соусов. (3 часа).

III четверть – 77 часов.

Вводное занятие (3 часа). План работы на четверть.

Кулинарное использование форм нарезки (10 час). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Кулинарное использование форм нарезки овощей для различных блюд. *Инструменты и оборудование:* Инвентарь и посуда для обработки и нарезки овощей. *Технологии изготовления предмета труда:* Первичная обработка картофеля, моркови, свёклы, лука, капусты и нарезка кубиками, брусочками, соломкой, шашками в соответствии с кулинарным использованием (для школьной столовой). *Этика и эстетика труда:* Повторение правил техники безопасности и личной гигиены при работе в кабинете кулинарии. Бережное отношение к оборудованию, посуде, инвентарю.

Приготовление салатов из сырых овощей (10 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи, из которых готовят салаты из сырых овощей. Заправки для овощных салатов. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для приготовления салатов. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление салатов из сырых овощей. Оформление салатов. Выбор посуды. Первичная обработка овощей, нарезка соломкой, шинкование на овощерезке. Заправка салата. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы с ножом, овощечисткой, шинковкой. Уборка рабочего места.

Бульоны (10 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Мясо, рыба, птица, грибы. Питательная ценность бульонов. Виды бульонов. *Инструменты и оборудование:* Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. *Технологии изготовления предмета труда:* Выбор посуды для приготовления бульонов. Обработка овощей, мяса, рыбы, курицы, подпекание корней без жира. Приготовление мясного, куриного, рыбного, грибного бульонов. *Этика и*

эстетика труда: Правила техники безопасности при работе в горячем цехе.
Супы (10 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для супов. Питательное значение супов. Классификация супов. Прозрачные супы. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления супов. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление бульонов. Отваривание яиц вкрутую. Приготовление гренков. Приготовление бульона с яйцом, гренками, клецками. Приготовление прозрачных супов: бульона с яйцом, с омлетом, с гренками, с пельменями, клецками. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при приготовлении бульонов и супов.

Заправочные супы (18 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления заправочных супов. Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления супов. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, инвентаря для приготовления заправочных супов. Приготовление бульонов. Обработка овощей. Нарезка капусты-соломкой, картофеля-кубиками, брусочками- в зависимости от вида дополнительного продукта, лука-кубиками, моркови-соломкой, кубиками, свёклы - соломкой. Пассирование овощей. Тушение свёклы, квашеной капусты, припускание соленых огурцов. Общие правила и технология приготовления заправочных супов. Соблюдение температурного и технологического режима, последовательности закладки продуктов, времени их варки. Приготовление овощных, картофельных супов, щей, борщей, рассольников. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой, при варке и жарке.

Практическое повторение по теме: Приготовление прозрачных супов: бульона с яйцом, с гренками, с пельменями, клецками. Приготовление овощных, картофельных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, щей, борщей из свежей и квашеной капусты, рассольников. (13 часов).
Самостоятельная работа по теме: Приготовление заправочных супов. (3 час.)

IV четверть – 56 часа.

Вводное занятие. (3 часа). План работы на четверть.

Первичная обработка круп, макаронных изделий, бобовых. (6 часов).

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Макароны изделия, их форма. Бобовые изделия, их виды. **Инструменты и оборудование:** Посуда и инвентарь для обработки круп, бобовых. **Технологии изготовления предмета труда:** Обработка круп, бобовых. **Этика и эстетика труда:** Санитарно-гигиенические требования при обработке круп и бобовых. Уборка рабочего места.

Тепловая обработка (6 часов). **Инструменты и оборудование:** Эл. плиты, эл. котлы, эл. сковорода. Посуда и инвентарь горячего цеха. Посуда для варки овощей. **Технологии изготовления предмета труда:** Основные приемы тепловой обработки. Основной способ варки. Отваривание яиц для салата. **Этика и эстетика труда:** Правила пользования бытовой эл. плитой. Правила техники безопасности при работе с эл. плитой. Уход за ней.

Салаты из отварных овощей (7 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** продукты для салатов из отварных овощей. **Инструменты и оборудование:** Посуда, инвентарь для приготовления салатов. **Технологии изготовления предмета труда:** Отваривание овощей в кожуре для салатов. Температурный режим. Время варки яиц для салатов. Приготовление салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. Обработка и отваривание овощей, яиц, очистка, нарезка кубиками, ломтиками, заправка, украшение салата. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при варке. Санитарно-гигиенические требования приготовления салатов.

Молочные супы (7 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Назначение, питательная ценность молочных супов. Гарниры для молочных супов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха для приготовления супов. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление молочных супов. Отваривание макаронных

изделий, круп в воде, в молоке. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой.

Холодные супы (7 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Назначение холодных супов. Температура подачи холодных супов. Жидкая основа в холодных супах. Продукты для холодных супов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь холодного цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Приготовление окрошки овощной и мясной. Отваривание овощей, яиц, нарезка кубиками, заправка квасом, сывороткой. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой.

Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий, бобовых. (7 час). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** крупы, макаронные изделия, бобовые и другие продукты для приготовления блюд и гарниров из них. Питательная ценность блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, вязких, жидких каш. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Первичная обработка круп, бобовых. Приготовление гарниров из гречневой, рисовой, пшенной круп, макаронных изделий. Приготовление вязких каш на воде и молоке из риса, «Геркулеса», пшеничной крупы. Приготовление молочной манной каши. Приготовление горохового пюре, отварной фасоли. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых.

Практическое повторение по темам: Приготовление салатов из отварных овощей. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление молочных и холодных супов. (7 часов).

Самостоятельная работа по теме: Приготовление молочных и холодных супов. Приготовление каш и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий. (3 часа). **Контрольная работа по теме:** Приготовление прозрачных, заправочных

супов. Приготовление блюд из отварных, жареных, тушеных овощей.

Приготовление соусов (3 часа)