Пояснительная записка.

Рабочая программа по кулинарии составлена для учащихся с ограниченными возможностями 9 класса. Программа строится на основе базисного учебного плана специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии (Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002 №29/206-п 1 вариант).

 Дети с ограниченными возможностями в силу особенностей своего развития затрудняются самостоятельно приобретать знания и умения. Школьники воспринимают информацию (вербальную или зрительную) упрощенно, не замечают многих существенно важных свойств, содержащихся в ней, не устанавливают смысловых причинно- следственных связей при анализе объектов. Нарушения психической деятельности у детей с проблемами умственного развития затрудняют их ориентировку в окружающей среде и адаптацию к ней. Участие семьи в подготовке детей с ограниченными возможностями к самостоятельной жизни, как правило, ограничено. В связи с этим особенно велика роль целенаправленною обучения и воспитания, осуществляемого в школе.

Существенная роль в решении коррекционных. воспитательных и образовательных задач принадлежат трудовому воспитанию. Её составляют специальные профильные занятия по труду.

Ученик овладевает основами профессии повара, посудомойщика, с уважением, относясь к людям, чьим трудом создается определенный уровень благосостояния общества, он сам стремится добросовестно работать, он должен понять, что в труде сочетаются личные и общественные интересы.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Содержание программы включает теоретический и практический материал, направленный на:

* развитие у учащихся общетрудовых умений и навыков;
* коррегирование их психофизического состояния на основе данной профессии;
* развитие речи учащихся на основе их практической деятельности;
* выработку у учащихся четкого понимания профессиональной терминологии;
* воспитание у учащихся положительного отношения к труду и обучение профессиональным приемам труда;
* обучение планированию своей работы;
* формирование необходимых в производственной деятельности качеств личности.

Профессиональная трудовая подготовка учащихся с нарушением интеллекта базируется на общих принципах обучения, носит коррекционную направленность, то есть предполагает максимально возможное исправление недостатков развития личности школьников.

К специфическим задачам обучения кулинарии в первую очередь относится развитие общетрудовых умений (планирование работы, самоконтроль, ориентировка в деталях и др.) и сознательное овладение приемами работы.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда, воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого подхода к приготовлению каждого блюда; развитие обоняния, осязания, ловкости, скорости, вниманий, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, дидактические и сюжетно-ролевые игры, беседы. Также используются наглядные средства обучения; таблицы, иллюстрации, презентации, видео мастер-класс.

В зависимости от задач урока к оснащенности кабинета могут использоваться различные формы организации практических работ: групповые или индивидуальные. На занятиях следует отводить время для изучения' и повторений правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными приборами и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком, средствами для мытья и дезинфекции посуды. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения практических работ.

В программе обучения кулинарии значительное место отведено экскурсиям. Они проводятся на предприятия общественного питания, в цеха школьного пищеблока и местной кулинарии.

На занятиях по кулинарии следует уделять внимание обогащению словарного запаса, знакомить с профессиональной терминологией. Включать в уроки пословицы, поговорки, загадки. На занятиях следить за полнотой ответов, последовательностью изложения. Учить и развивать умение комментировать свои действия при выполнении практических работ, анализировать и отчитываться о проделанной работе.

Объяснение теоретического материала должно быть четким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить. Каждый урок должен развивать учащихся, способствовать росту их теоретических знаний и

практических профессиональных умений и навыков. Важное значение имеет использование индивидуального раздаточного материала: инструкционные, технологические карты, тесты, карточки, кроссворды, программированные занятия и др.

 В программу по кулинарии включен раздел « Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на предприятия общественного питания» с целью определения жизненного пути, формирования адекватной реакции ученика на рекомендации педагогического коллектива на выбор профессии. Изучая эту тему, предлагается список профессиональных училищ, которые принимают на обучение учащихся школ 8 вида по профессии повар. А также список необходимых документов. В интересах ученика стоит затронуть тему «Ведение разговора при поступлении на работу или ПУ.

Занятия по кулинарии проходят в специально оборудованном кабинете. Он является основной базой для проведения занятий. По некоторым темам: « первичная обработка овощей», « мытьё и обработка посуды» и др. следует, проводить на базе школьного пищеблока.

Учащиеся должны уметь:

* Ориентироваться в задании. составлять устно и письменно план предстоящей работы, работать no образцу, анализировать и оценивать свою деятельность.
* Соблюдать правила 'техники безопасности, охраны труда, санитарной гигиены и пожарной безопасности.
* Подбирать необходимые инструменты и приспособления, ухаживать.
* Подбирать посуду. инвентарь и оборудование для данного вида работы и ухаживать за ними.
* Выполнять первичную обработку овощей, мяса, рыбы, яиц.
* Готовить блюда из молока, яиц, мяса, рыбы, овощей..
* Знать технологию и готовить первые, вторые, холодные блюда, соусы, тесто разных видов и изделия из них, кремы и сиропы для кондитерских изделий.

Количество часов в 9 классе — 384 часа.

По окончании каждой четверти проводится текущая аттестация учащихся в форме контрольного среза. Итоговая аттестация - по окончании всего курса обучения кулинарному делу в форме экзамена.

9 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование темы | Кол-во |
| П.П |  | часов |
|  | 1 четверть | 90 |
| 1 | Вводный урок | 8 |
| 2 | Охрана труда и санитарно-гигиенические требования при консервировании продуктов | 8 |
| 3 | Консервирование стерилизацией в домашних условиях. | 20 |
| 4 | Консервирование холодом | 6 |
| 5 | Ручная и машинная первичная обработка овощей. | 48 |
|  | 2 четверть | 90 |
| 6 | Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную и на машинах | 32 |
| 7 | Приготовление холодных блюд из овощей. | 16 |
|  8- | Приготовление первых блюд из овощей | 16 |
| 9 | Приготовление вторых блюд и гарниров из овощей. | 16 |
|  | 3 четверть,  | 124 |
| 10 | Приготовление кондитерских изделий. | 16 |
| 11 | Сиропы и кремы к кондитерским изделиям. | 16 |
| 12 |  Технология приготовления песочного и бисквитного теста. | 34 |
|  |  |  |
| **13** |  Технология приготовления слоеного и заварного теста | 34 |
|  | 44 четверть | 80 |
| 17 | Пищевая гигиена. |  16 |
| 18 | Ручная и машинная мойка чайной, столовой и кухонной посуды | 40 |
| 19 | Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на | 24  |
|  | предприятия общественного питания. |  |

1 четверть

Вводный урок (8 часов)

Беседа по профориентации учащихся, определении жизненного пути, выбор профессии. Ознакомление с планом работы в 9 классе Повторение правил поведения, техники безопасной работы в кабинете.

Охрана труда и санитарно-гигиенические требования

при консервировании продуктов (8 часов)

Познавательные сведения. Правила санитарии и гигиены при консервировании продуктов. Техника безопасной работы с оборудованием, инструментами, тарой при обработке и консервировании. Правила пожарной безопасности. Первая помощь при необходимости.

Умения. Соблюдение санитарно-гигиенических норм, техники безопасности при обработке тары. с инструментами и оборудованием, пожарной безопасности. Оказание первой помощи при необходимости.

Консервирование стерилизацией в домашних условиях (20 часов)

 Познавательные сведения. Способ консервирования - стерилизация. Продукты и блюда, подлежащие стерилизации. Технологический процесс выполнения данного способа консервирования. Сроки хранения и реализации консервированных продуктов стерилизацией.

Умения. Готовить и нарезать овощи, ягоды для консервирования. Подбирать специи. Использовать инструменты и инвентарь но назначению Соблюдать правила санитарии и безопасной работы, сроки

■ \* А х 1 ■ л

хранения и реализации консервированных продуктов.

*Практическая работа*. Консервирование способом стерилизации

Консервирование холодом (6 часов)

Познавательные сведения. Консервирование холодом. Сроки

хранения продуктов в морозильной камере. Упаковка и условия хранения. Продолжительность тепловой обработки замороженных продуктов.

Умения Первично обрабатывать и упаковывать продукты для хранения холодом, Соблюдать правила санитарии и безопасной работы,

сроки хранения к реализации консервированных холодом продуктов.

Практическая работа. Первичная обработка и упаковка продуктов для консервирования холодом.

Ручная и машинная первичная обработка овощей (48 часов)

 Познавательные сведения. Организация овощного цеха. Организация рабочих мест Для перлитной обработки овоще и. Способы первичной, обработки ( ручной, машинный). Механическая очистка овощей. Устройство и правила эксплуатации картофелечистки. Технологические правила первичной обработки картофеля машинным способом.

Экскурсия, в школьный пищеблок. Наблюдение за работой картофелечистки.

Умения. Сортировка, мытье картофеля. Загрузка в машину для очистки. Чистка и доочистка картофеля, соблюдение установленных норм отходов и техники безопасности.

Практическая работа. Чистка и доочистка картофеля вручную и па матине на базе школьного пищеблока. Выполнение правил санитарной гигиены и безопасной работы. Выполнение работы согласно предложенному плану.

2 четверть

Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную

и на машинах (32 часа)

Познавательные сведения. Способы первичной обработки овощей. Машины для сортировки, мытья, очистки, нарезки и протирки картофеля, корнеплодов, зелени. Полуфабрикаты из овощей, способы их

приготовления. Сроки хранения и реализации овощных полуфабрикатов.

Правила технологии первичной обработки овощей.

Умения выполнение первичной обработки овощей вручную и на машинах. Шинковка, измельчение, протирка картофеля и овощей ( сырых, отварных, квашеных, соленых), вручную и на машинах. Безопасность труда при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки. Соблюдение санитарных норм.

Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную и на овощерезке.

Приготовление холодных блюд из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Ассортимент холодных блюд. Правила

санитарии при приготовлении холодных блюд. Безопасность труда при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки. Эстетическое оформление и украшение холодных блюд.

Умения. Готовить из имеющихся продуктов холодные блюда самостоятельно. Заполнять первичную обработку овощей. Нарезать овощи по правилам кулинарного использования. При приготовлении учитывать вкусовые сочетания продуктов. Эстетически украшать. Пользоваться инструментами и приспособлениями, соблюдая правила безопасной работы. Выполнять правила санитарной гигиены при приготовлении холодных блюд. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Практическая работа. Приготовление бутербродов, салатов, закусок, их эстетическое оформление. Выполнение правил санитарной гигиены. Составление плана предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе. Соблюдать правила безопасной работы.

Приготовление первых блюд из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Технология приготовления первых блюд. Первичная и тепловая обработка овощей Формы нарезки и их кулинарное использование. Правила подачи на стол.

Умения. Выполнять первичную и тепловую обработку овощей. Соблюдать правила нарезки кулинарного использования и технологию приготовления первых блюд, выполнять правила санитарной гигиены и

технику безопасности с предметами и оборудованием кухни. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Практическая работа. Приготовление заправочных супов: щи, борщ, суп фасолевый и др. Сервировка стола к обеду и ужину.

Приготовление вторых блюд и гарниров из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Ассортимент вторых блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления первых блюд. Время отваривания некоторых овощей. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

Умения, готовить вторые блюда к гарниры самостоятельно. Первично обрабатывать и нарезать овощи согласно кулинарному использованию. Соблюдать время отваривания овощей. Составлять план работы. Сервировать стол к ужину и празднику. Соблюдать правила безопасного труда.

Практическая работа. Приготовление вторых блюд и гарниров: бигус, картофель тушеный, свекольно-морковная запеканка. Составление, плана работы. Сервировка стола к ужину и празднику. Соблюдение правил безопасного труда и санитарии.

3 четверть

Приготовление кондитерских изделий (16 часов)

Познавательные сведения. Кондитерские изделия их производство. Кондитерский цех местной кулинарии, оборудование и инвентарь цеха. Условии труда. Посуда, инструменты и приспособления. 1 Продукты и их подготовка. Печи, духовые шкафы правила безопасной работы и санитарии.

Экскурсия. В кондитерский цех местной кулинарии. Наблюдение за работой кулинаров.

Умения. Готовить продукты к использованию. Умело обращаться с инструментом и оборудованием.

Практическая работа. Упражнения в обращении с инструментом и оборудованием.

Сиропы и кремы к кондитерским изделиям ( 16 часов)

Познавательные сведения. Виды кремов и способы их приготовления. Технология приготовления масляных, белковых, заварных, сливочных кремов. Сахарные сиропы: их значение, назначение и приготовление. Подготовка продуктов. Сроки хранения и реализации.

Умения. Готовить крема и сиропы. Подготавливать продукты. Пользоваться инвентарем и приспособлениями. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного труда.

Практическая работа. Запись в тетрадь способов и рецептов приготовления кремов и сиропов.

Технология приготовления песочного и бисквитного теста (34 часа)

Познавательные сведения. Технология приготовления песочного и бисквитного теста. Подготовка продуктов, разрыхлителей. Правила и особенности выпечки. Прописка и покрытие кремом. Украшение с помощью кондитерского шприца. Привила санитарии и гигиены и безопасного труда.

Умения, Готовить песочное и бисквитное тесто, придерживаясь рецепта и технологий приготовления и изделия из них. Готовить продукты и необходимый инвентарь. Соблюдать условия выпечки и температурный режим. Готовить крем и сироп, соблюдая технологию. Украшать, используя необходимый инвентарь. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного труда.

Практическая работа. Приготовление песочного и бисквитного геста и изделий из них. Пропитка и покрытие кремом. Сервировка стола к чаю.

Технология приготовления слоеного и заварного теста (34 часа)

Познавательные сведения. Технология приготовления слоеного и ча парного теста. Особенности получения слоев в слоеном тесте. Подготовка продуктов, посуды и приспособлений. Выпечка и наполнение заварных пирожных кремом.

Умения Готовить тесто слоеное и заварное, крем ,соблюдая технологию. Подбирать посуду и инструмент. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного груда.

Практическая работа. Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из них. Изготовление крема для заварных пирожных. Сервировка стола к чаю.

4 четверть

Пищевая гигиена (16 часов)

Познавательные сведения. Понятие о пищевой гигиене, заразных болезнях. Больной человек - бактерионоситель. Кишечные и глистные заболевания: причины, пути возможного заражения, меры

предупреждения. Пищевые отравления: возникновения и меры

предупреждения. Профилактические медицинские обследования, лабораторные исследования. Необходимость гигиеническою обучении поступающих на роботу и работающих на предприятиях общественно- о питания.

Экскурсия. В местную поликлинику, санэпидстанцию.

Практическая работа. Беседа с работниками поликлиники, санэпидстанции по теме.

Ручная и машинная мойка чайной, столовой и кухонной посуды

(40 часов).

Познавательные сведения. Способы мытья посуды ( ручная, машинная). Ознакомление с устройством и принципом работы моечной машины. Правила закладки и выемки посуды. Техника безопасной работы на моечной машине.

Экскурсия, в моечный цех предприятия общественного питания. Наблюдение за обработкой посуды.

Умения. Мытье посуды вручную, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Соблюдение правил и последовательности мытья посуды. Обтирка и обсушка посуды. Доставка посуды на раздачу. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Практическая работа. Мытье посуды вручную па базе школьного пищеблока. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на предприятия общественного питания (24 часа)

Познавательные сведения. Учебные заведения профессионального обучения. Обучение профессии повар, повар-пекарь, повар-кондитер. Документы необходимые для поступления. Сроки обучения. Правила ведения разговора при поступлении и учебное заведение и при приеме на работу.

Умения. Писать заявление, автобиографию. Вести разговор при поступлении в учебное заведение и при приеме на работу.

Практическая работа. Написание заявления, автобиографии. Ведение разговора по теме.

Список литературы.

1. «Книга о вкусной и здоровой пище» // Издательство « Эксмо-Пресс»2002 г.//
2. «Кулинария» В.И. Ермакова. // М:. «Просвещение» 1993г.//
3. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида» под редакцией Щербаковой А.М.// Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М.//
4. «Учитесь вкусно печь» //М:.СП «Квадрат» 1995г.//
5. «Холодильник в вашем доме» Э.И. Каухчешвили //М:. ВО «Агропромиздат» 1989г.//
6. «Хлеб на вашем столе» Р.А. Гаевая, М.Л.Ященко //Киев :. «Урожай» 1993г.//
7. «Обслуживающий труд» А.Я. Лобзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова // М: « Просвещение» 1979г.//
8. «Занятия по обслуживающему труду 4-8 класс» И.Н.Фёдорова. А.И. И.В.Парамонов//М:. «Просвещение» 1981г.//
9. «Сладкая выпечка» Л. Иванова // Смоленск «Руера» 2002г.//
10. «Блюда из рыбы»// Челябинск :. «Аркаим» 2005г//
11. «Лучшие блюда русской кухни» Л. Лагусина// Роогов:. «Проф-Пресс»
12. «Юным овощеводам»//М:. «Детская литература» 1987г//

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол- вочасов | Сроки | Цели и задачи | Теория | Практика | Наглядность |  |
|  |  |  |  | Познакомить | Беседа о |  |  |  |
| 1 | **Профориентация** |  |  | учащихся с | профессиях повара, |  |  |  |
|  | **учащихся.** |  |  |  профессиями, | посудомойщицы, |  |  |  |
|  | **Ознакомление с** |  |  | которые доступны |  садовода; |  |  |  |
|  | **планом работы в** |  |  | для учащихся | правилах гигиены | Проведение | Иллюстрации и |  |
|  | **9 классе.** |  |  | коррекционных | и санитарии при | тестов, | фото |  |
|  |  |  |  | школ; с планом | работе с | определение | интересующих |  |
|  |  |  |  | работы на 9 | продуктами | жизненных | профессий, |  |
| 2 | **Правила гигиены** |  |  | класс. | питания и | позиций. |  |  |
|  | **и техники** |  |  | Вспомнить с | безопасной работы |  |  |  |
|  |  **безопасной** |  |  | учащимися | с предметами |  |  |  |
|  | **работы в** |  |  | правила гигиены | кухни. |  |  |  |
|  | **кабинете.** |  |  | и охраны труда, | Составление плана | Уборка кухни, |  |  |
| 3 |  |  |  | правила | работы по уборке | обработка |  |  |
|  |  |  |  | поведения в | кухни, | посуды, | Инвентарь и |  |
|  | **Подготовка кухни-** |  |  | кабинете | Поcледовательности | оборудования | средства для |  |
|  | **лаборатории к** |  |  | кулинарии. | выполнения разных | кухни. | уборки. |  |
|  | **практическим** |  |  | Развивать навыки | видов труда. |  |  |  |
|  | **работам.** |  |  | по планированию |  |  |  |  |
|  |  |  |  | предстоящей |  |  |  |  |
|  |  |  |  | деятельности. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Вырабатывать |  |  |  |  |
|  |  |  |  | навыки ухода за |  |  |  |  |
|  |  |  |  | оборудованием, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | инвентарём кухни. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 456   7 | **Охрана труда при****консервировании****продуктов.****Санитарно-****гигиенические****требования при****консервировании****продуктов.****Обработка и****стерилизация****тары при****консервировании****Продукты и****блюда****подлежащие****стерилизации.** |  |  | Воспитывать положительное отношение ктруду,аккуратность.Дать знанияоб охране трудаприконсервированиипродуктов напроизводстве и вдомашнихусловиях;санитарно-гигиеническихправилах, техникебезопасности соборудованием,инвентарём,тарой; правилахпожарнойбезопасности,первой помощи вслучаенеобходимости. | Санитарно-гигиеническиетребования иохрана труда приконсервированиипродуктов напроизводстве и вдомашнихусловиях;Техникабезопасности соборудованием,инвентарём, тарой;правила пожарнойбезопасности,первая помощь вслучаенеобходимости. | Обработка истерилизациятарыПервичнаяобработкаовощей.Нарезка дляконсервации. | Таблицы«Гигиеническиетребования»Т.Б при работеу плиты, сгорячимипредметами,колющими ирежущимиинструментами.Таблица«Формынарезки»Технологическиекарты поприготовлениюконсервов. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 9 101112 | **Технологический****процесс****консервирования****стерилизацией.****Сроки хранения и****реализации****консервированных****продуктов.****Консервирование:****закуска «Ассорти»****Консервирование:****салат зимний****«Капустный»** **Консервирование:****кетчуп****«Домашний»****Консервирование:****лечо «Тыквенное»****-Консервирование пастеризацией:****- лечо «по-болгарски»** |  |  | Познакомить учащихся с технологией консервированияпродуктовспособомстерилизация,пастеризация,консервированиехолодом, срокамихранения иреализацииконсервированныхпродуктов.Учитьобрабатывать изаготавливатьпродукты впрокспособомстерилизации,пастеризации ихолодом.Развиватьнавыки поподготовке тары,работе сразличнымиинструментами,первичнойобработкепродуктов, нарезке упаковке.  |  |  | План работы. |  |
|  |  | Технологияконсервированияпродуктовспособомстерилизация,пастеризация,консервированиехолодом,Сроки хранения иреализацииконсервированныхпродуктов. |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | г |  |
|  |  |  |
|  Консервированиеспособомстерилизациипастеризациихолодом. | Технологические карты по приготовлению консервов. |  |
|  |  |  |
|  | Технологическиекарты поприготовлениюконсервов. |  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 131415  1617181920 2122 23242526272829303132333435363738**39****40**1.23**4**5 6 7 891011121314151617181920212223242526272829303132333435363738 1 2345  6  789101112131415161718192022232425262728**29****30****31****32****33****34****35**3637383940**1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12****13****14****15****16****17****18****19****20****21****22****23****24****25****26** | **Консервирование холодом.****Подготовка продуктов к заморозке.****Подготовка петрушки и укропа к заморозке.****Подготовка яблок к заморозке.****Организация овощного цеха и рабочих мест.****Способы первичной обработки овощей вручную.****Механическая очистка овощей.** **Механическая очистка овощей****Первичная обработка овощей вручную в школьной столовой.****Первичная обработка картофеля в школьном пищеблоке.****Первичная обработка свеклы и моркови в школьном пищеблоке.****Первичная обработка капусты в школьном пищеблоке****Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке.****Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке****Приготовление овощного рагу.****Приготовление запеканки из овощей.****Приготовление свекольного салата.** **Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке.****Нарезка овощей в школьном пищеблоке****Нарезка овощей кубиками.****Нарезка овощей брусочками: картофель во фритюре.****Нарезка овощей на базе школьного пищеблока.****Повторительно-обобщающий урок.****Подготовка к самостоятельной работе.****Самостоятельная работа.****Самостоятельная практическая работа.****Работа над ошибками.** **Генеральная уборка кабинета.****2- четверть.****Правила приготовления полуфабрикатов, их хранение.****Приготовление полуфабрикатов для салатов.****Полуфабрикаты из вареных овощей.****Приготовление полуфабрикатов из вареных овощей.****Приготовление полуфабрикатов из вареных овощей.****Виды полуфабрикатов для первых блюд.****Приготовление полуфабриката для свекольника.****Приготовление полуфабриката для борща.****Заправочные супы.****Приготовление заправочного супа с макаронами.****Приготовление борща с свёклой.****Технология приготовления картофельного супа-пюре.****Технологический процесс приготовления молочных супов.****Приготовление молочного супа с пшеном.****Приготовление молочного супа с макаронами.****Технологический процесс приготовления прозрачных супов.****Приготовление прозрачного супа с куриным окорочком.** **Вторые блюда Виды гарниров.****Мясные и рыбные полуфабрикаты для вторых блюд****Тепловая обработка мясных и рыбных полуфабрикатов.****Приготовление бигуса.****Приготовление второго блюда «Домашнее жаркое»****Технология приготовления «бефстроганов» с крупяным гарниром.****Приготовление макаронного гарнира с сельдью.****Приготовление яичницы Оформление готового блюда.****Приготовление гарнира и сельди жареной.****Составление схемы и плана приготовления второго блюда.** **Приготовление картофельного пюре и колеты мясной.****Технология приготовления запечённых блюд.****Приготовление приготовления запечённых блюд.****Повторительно-обобщающий урок по пройденному материалу****Составление плана приготовления 1и2 блюд по рецепту****Самостоятельная практическая работа:****- Приготовление первого блюда.****-Приготовление второго блюда.****Урок повторения и закрепления знаний за 2 четверть****Контрольная работа по итогам первого полугодия.****Анализ качества К/р****Генеральная уборка кабинета** **3-четверть****Виды кондитерских изделий, их производств.** **Экскурсия в кондитерский цех местной кулинарии.****Оборудование кондитерского цеха.** **Посуда, инвентарь и инструменты кондитерского цеха.****Подготовка продуктов для приготовления кондитерских изделий.****Печи и духовые шкафы. ТБ работы****Виды кондитерских кремов и сиропов.****Способы приготовления кремов.****Технология приготовления масляных кремов.****Технология приготовления белковых кремов.****Технология приготовления заварных и сливочных кремов.****Сроки хранения и реализации кремов.****Технология приготовления песочного теста.****Выпечка пирога из песочного теста.****Выпечка песочного печенья.****Украшение и пропитка тортов.****Технология приготовления бисквитного теста.****Приготовления бисквитных пирожных.****Украшение коржей масляным кремом.****Приготовление торт «Зебра»****Технологический процесс приготовления слоенного теста****Сроки хранения и реализации слоенного теста****Ассортимент блюд из слоенного теста****Приготовление теста слоенного и выпечка изделий из него.украшение****Технология приготовления круасанов.****Выпечка пирога «Апельсиновый»****Подготовка к самостоятельной работе****Самостоятельная работа****Выпечка изделий из заварного теста****Крем и начинка для заварных пирожных****Пирог мраморный****Приготовление рулета с повидлом****Выпечка печенья****Пирог из слоенного теста****Пирог капустный из слоенного теста****Практическое повторение по теме «Кондитерские изделия»:****Подготовка к самостоятельной работе.самостоятельная работа****Работа над ошибками****Уборка кабинета****Обработка инвентаря. Мытье и чистка пола кухни****Пищевая гигиена.Человек- бактерионоситель****Кишечные и глистные заболевания****Профилактика глистных и кишечных заболеваний****Пищевые отравления, их профилактика****Профилактичес****кие мед.осмотры, лабораторные исследования.****Требования к работникам о/п по соблюдению гигиенических требований****Ручная обработка посуды. Чайная посуда****Обработка посуды в школьном пищеблоке****Обработка и дезинфекция столовой посуды****Обработка кухонной посуды и инвентаря****Обработка деревянного инвентаря****Обработка кухонных плит в кабинете кулинарии****Обработка оборудования кабинете кулинарии****Итоговое занятие****Самостоятельная работа****Профориентация учащихся****Документы для поступающих в учебные заведения.****Внешний вид абитуриента.****Деловое общение.****Правила общежития.****Организации общественного питания.****Устройство на работу.****Документы для поступления на работу.****Повторительно-обобщающий урок.****Контрольный срез по итогам четверти.****Подготовка к экзаменам.** |  |  | Вырабатыватьнавыки поподготовке,обработке иконсервированиюпродуктовразнымиспособамистерилизации.Воспитыватьбережливость,ответственность,аккуратность.Обобщить и закрепить знанияоб овощном цехе,организациирабочих мест,способахпервичнойобработкиовощей.Развивать навыкиручной обработкиовощей, нарезкиразнымиформами.Учить работать скартофелечисткой.Вырабатыватьнавыки по ручнойи механическойобработкеовощей, нарезки разными формами на базешкольногопищеблока.Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе. Обобщить изакрепить знанияоб овощном цехе,организациирабочих мест,способахпервичнойобработкиовощей.Развивать навыкиручной обработкиовощей, нарезкиразнымиформами.Учить работать скартофелечисткой.Вырабатыватьнавыки по ручнойи механическ5ойобработкиовощей, нарезкиовощей разнымиформами на базе школьного пищеблока.Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе.Обобщить и закрепить знания об овощном цехе, организации рабочих мест, способах первичной обработки овощей. Развивать навыки ручной обработки овощей, нарезки разными формами. Учить работать с картофелечисткой.Вырабатывать навыки по ручной и механической обработки овощей, нарезки овощей разными формами на базе школьного пищеблока. Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе. Познакомитьучащихся свидамиполуфабрикатов,правилами испособами ихприготовления,упаковки ихранения.Учить готовитьполуфабрикатыдля салатов изсвежих и вареныховощей, первыхблюд ( свеколь­ника, борща),упаковывать ихранить их.Вырабатыватьнавыки работы синвентарем иинструментами,составлять плани схемупредстоящейработы.Развиватьвнимание, логикумышления, речь.Воспитыватьэкономичность,предусмотритель­ность,аккуратность вработе.Углубить знанияучащихся отехнологииприготовлениязаправочныхсупов, супов-пюре,молочных супов,прозрачных супов.Учитьсамостоятельномуприготовлениюпервых блюдразных видов,согласнотехнологииприготовления.Вырабатыватьнавыки работыпо первичнойобработкепродуктов,нарезке,правильномуиспользованиюпредметов иинструментов,составлениюплана работы исхемыприготовления.Развиватьпоследовательность мышления,силу внимания.Воспитывать силуволи, терпение,самостоятельность,толерантность.Расширить знания учащихся о вторых блюдах, полуфабрикатах к ним, способах тепловой обработки мясных и рыбных полуфабрикатов.  Развивать навыкипервичнойобработкипродуктов,нарезки,правильномуиспользованиюпредметов иинструментов.составление планаработы и схемыприготовленияФормироватьнавыксамоконтроля,коммуникативнуюфункцию речи.  Воспитывать коллективизм, самостоятельность, ответственность.Учить технологии приготовления запеченных блюд.Формировать умения работать с духовым шкафом, эстетический вкус при оформлении готового блюда  Воспитывать интерес к приготовлению пищи.Формироватьнавык при приготовленииразных видовблюд.Развивать инициативу,стремление кактивнойдеятельности. Воспитывать самостоятельность Датьпознавательныесведения о видахкондитерскихизделий, посудеоборудовании иинструментахкондитерскогоцеха; подготовкепродуктов иассортиментекондитерскихизделий.Учитьопределятьназначениеинструментов иоборудования,правильно имипользоваться;готовить продуктык приготовлениюконд. изделий. Вырабатыватьнавыки работы синструментами иоборудованием.Воспитыватьинтерес кпрофессиикондитера.Познакомитьучащихся сразнообразиемконд. кремов исиропов,технологиейприготовлениямасляных,белковых,сливочных изаварных кремов;Сроками храненияи реализациикремов исиропов.Учить готовитьмасляные,белковые,сливочные изаварные крема;сиропы из ягодфруктов, варенья.Развивать навыкиработы с инструментамикондитераВоспитыватьаккуратность,терпение, интереск кулинарномуделу.Расширитьпознанияучащихся оспособахприготовленияпесочного,бисквитного,слоённого,заварного теста вдомашнихусловиях;пропитке иукрашении готовыхизделий;хранении исрокахреализации;ассортиментеизделий.Учить замесутеста иприготовлениюизделий изслоенного,песочного,бисквитного изаварного теста,украшать ихразнымикремами, работаяинструментами иприспособлениямикондитера.Вырабатыватьнавыки замесаслоенного теста;составлять план исхемуприготовления;правильноухаживать иобрабатыватьпосуду, инвентарьи приспособлениякондитера.Развиватьлогическоемышление,внимание, память.Воспитывать эстетический вкус,умение работать вколлективинструментов иприспособлений;украшать изделия;работать поплану, схеме.Обобщить изакрепить знанияучащихсяполученные в 3четверти.Самостоятельнойработой подвестиитог и определитьуровень знанийи уменийучащихсяПодготовкакабинета к 4четверти.Познакомитьучащихся спонятием«пищеваягигиена», еёсоставляющими;кишечными,глистнымизаболеваниями иих профилактикой;причинамипищевыхотравлений;значениеммедосмотров исоблюдениемгигиеническихтребований.Вырабатыватьнавыкисоблюдениясанитарнойгигиены : личной,приприготовлениипищи, одежды иДР-Воспитыватьопрятность,аккуратность.Вырабатыватьнавыкисамостоятельнокачественнообрабатыватьпосуду иинвентарь разныхвидов; соблюдатьправилабезопаснойработы смоющими ичистящимисредствами.Развиватьумениепланироватьпредстоящуюработу,анализировать иотчитываться опроделаннойработе.Воспитыватьаккуратность,согласованность вработе.Закрепить иобобщить знанияучащихся.Датьпознавательныесведения обучебныхзаведенияхобучающихучащихсякоррекционныхшкол попрофессии повар,внешнем видеабитуриента;правилахделового общенияи общежития;организацияхобщественногопитания ихфункциях ,режиме работы;Правилахустройства на работу, ведениядиалога сработодателемлично и потелефону;документы приустройстве наработу.Вырабатыватьнавыки деловогообщения, решенияразличныхситуаций,общения потелефону.Воспитыватьдружелюбие,чувствотоварищества,уважения кокружающим.Повторение изакреплениепройденного.Подготовка кэкзаменам. | Технологияконсервированияпродуктовспособомстерилизация,пастеризация,консервированиехолодом,Сроки хранения иреализацииконсервированныхпродуктов.Овощной цех,организациярабочих мест,способыорганизации труда,Ручная имеханическаяобработка овощей.Предметы иприспособлениядля обработкиовощей.Формы нарезки,кулинарноеиспользованиеОвощной цех,организациярабочих мест,способыорганизации труда,Ручная имеханическаяобработка овощей.Предметы иприспособлениядля обработкиовощей.Формы нарезки,кулинарноеиспользование.,Ручная имеханическаяобработка овощей.Предметы иприспособлениядля обработкиовощей.Формы нарезки,кулинарноеиспользование.Овощной цех, организация рабочих мест, способы организации труда, Ручная и механическая обработка овощей. Предметы и приспособления для обработки овощей. Формы нарезки, кулинарное использование. Овощной цех, организация рабочих мест, способы организации труда, Ручная и механическая обработка овощей. Предметы и приспособления для обработки овощей. Видыполуфабрикатовправила и способыих приготовления,упаковки ихранения.Тара для упаковкии хранения еёподготовка.Санитарно-гигиеническиетребования приприготовленииполуфабрикатов.Условия хранения:температурныйрежим, сроки.Технологияприготовленияполуфабрикатовдля свекольника,борща.технологияприготовлениязаправочных супов,супов-пюре,молочных супов,прозрачных супов.Санитарно-гигиеническиетребования иправилабезопасной работы.Посуда дляприготовленияпервых блюд.Технология приготовления первых блюдАссортимент вторых блюд.Вторые блюда, полуфабрикаты к ним, способы тепловой обработки мясных и рыбных полуфабрикатов.Виды гарниров, способы их приготовления.Первичная обработка продуктов, нарезка разными формами, согласно кулинарному использованию, использование предметов и инструментов по назначению Технологияприготовленияовощных,крупяных,макаронныхгарниров.Технологическийпроцессприготовления«бефстроганов»,яичницы, сельдижареной, бигуса идомашнегожаркого.технологияприготовлениязапеченных блюд. Правила работы сдуховым шкафом.Оформлениеготовых блюд Повторение изакреплениесанитарных норм,техникибезопасной работывиды кондитерскихизделий, посудаоборудование иинструментыкондитерскогоцеха;подготовкапродуктов иассортименткондитерскихизделий.назначениеинструментов иоборудования,правилапользования;подготовкапродуктов кприготовлениюконд. изделийСиропы и крема:виды и способыприготовления.Технологияприготовлениямасляных,белковых,сливочных изаварных кремов.Сроки хранения иреализации кремови сиропов, блюдиз теста.способыприготовленияпесочного,бисквитного,слоённого,заварного теста вдомашних условияхпропитка иукрашение готовыхизделийхранении исроках реализациикондитерскихполуфабрикатов иготовых изделий.Технологическийпроцессприготовленияслоенного тестаСроки хранения иреализациислоенного тестаАссортимент блюдиз слоенного тестаПравила санитариии гигиены.Техникабезопасной работыс предметами иоборудованиемкондитера.Повторение иЗакреплениеПищевая гигиена,необходимость еёсоблюдения.Бактерии, вирусы,паразиты и др.Опасность глистныхи кишечныхинфекций, ихраспространители.Профилактиказаболеваний.Пищевыеотравления:причины, перваяпомощь,профилактика.Профилактическиемед. осмотры,лабораторныеисследования.Требования кработникам о/п пособлюдениюгигиеническихтребованийВиды посудыПоследовательностьи правила мытья иобработки посуды.Моющие ичистящие идезинфицирующиесредства.Правила обработкидеревянногоинвентаря икухонных плитУчебные заведенияобучающиеучащихсякоррекционныхшкол по профессииповар.Внешний видабитуриента.Правила деловогообщения иобщежития.Организацииобщественногопитания ихфункции , режимработы.Правила устройствана работу.Ведение диалога сработодателемлично и потелефону.Документы приустройстве наТеоретические ипрактическиевопросыэкзаменационныхбилетов | **Подготовка укропа, петрушки, сельдерея, яблочек к заморозке.**Организациярабочего места.Составлениепланапоследовательнойпрактическойдеятельности.Ручная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свеклы.Ручная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свёклы.Ручная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свёклыРучная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свёклыОчистка, нарезкаи тепловаяобработкаовощей:1.Приготовлениеовощного рагу.2. Приготовлениезапеканки изовощей3. Приготовлениесвекольногосалата.Ручная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свёклы.Ручная имеханическаяпервичнаяобработкаовощей:картофеля,моркови,капусты, свёклыРучная и механическая первичная обработка овощей:картофеля, моркови, капусты, свеклы.Самостоятельная практическая работа.Генеральная уборка кабинета: Обработка инвентаря, помещения кухни. Подбор тары дляхраненияполуфабрикатов,её подготовка.Д/и «Подберипродукты дляприготовлениясалатныхполуфабрикатов»Первичнаяобработкаовощей. Отвариваниеовощей: свеклы,моркови,картофеля и др.Нарезка овощейкубиками,брусочками,соломкой,шашками,полукольцами,дольками.УпаковкаПолуфабрикатов Составлениеплана работы,схемыприготовлениязаправочныхсупов, супов-пюре, молочныхсупов,прозрачныхсупов.Приготовлениеразных видовсупов. Приготовлениемолочного супа спшеном.Приготовлениемолочного супа смакаронами.Технологическийпроцессприготовленияпрозрачныхсупов. Приготовлениепрозрачного супас куринымокорочком.Тепловая обработка мясных и рыбных полуфабрикатов. Приготовление бигуса.Приготовление второго блюда «Домашнее жаркое» приготовление«бефстроганов» скрупянымгарниром. Приготовлениемакаронногогарнира ссельдью. Приготовлениеяичницы.Оформлениеготового блюда. Приготовлениегарнира и сельдижареной. Составлениесхемы и планаприготовлениявторого блюда. Приготовлениекартофельногопюре и котлетымясной.Технологияприготовлениязапеченныхблюд.Приготовлениезапеченногокартофеля.Практическоеповторение:-Приготовлениесалата.-Приготовлениепервого блюда-Приготовление второго блюдаГенеральная уборка кабинета Экскурсия вкондитерский цехместнойкулинарии.Практическиезанятия поиспользованиюприспособленийи инструментови оборудованиякондитера.Первичнаяобработкапродуктов.Приготовлениесиропов, кремов:- масляных,- белковых,- сливочных- заварныхСоставлениепланапредстоящейработы.Анализ и отчет опроделаннойработе. Выпечка пирогаиз песочного тестаВыпечкапесочногопеченьяУкрашение ипропитка тортовПриготовлениябисквитныхпирожныхУкрашениекоржей маслянымкремомПриготовлениеторта «Зебра»Выпечка тортаПриготовлениетеста слоенного иВыпечка изделийиз него.УкрашениеТехнологияприготовлениякруасанов.Выпечка пирога«Апельсиновый»Выпечка изделийиз заварноготестаКрем и начинкадля заварныхпирожныхПирог мраморныйПриготовлениерулета сповидломВыпечка печеньяПирог изслоенного тестаПирог капустныйиз слоенноготестаСамостоятельная работаУборка кабинетаОбработка рук,продуктовпитания.Зарисовка изапись в тетрадьЗапись в тетрадьЗапись в тетрадьЗапись в тетрадьРучная обработкапосуды. ЧайнаяпосудаОбработка посудыв школьномпищеблокеОбработка идезинфекциястоловой посудыОбработкакухонной посудыи инвентаряОбработкадеревянногоинвентаряОбработкакухонных плит вкабинетекулинарииОбработкаоборудованиякабинетекулинарииЗапись в тетрадьЗапись в тетрадьД/и « ДавайтеПообщаемсяЗапись в тетрадьЗапись в тетрадьЗапись в тетрадьТестовые заданияПрактическоеповторение. | Таблицы«Гигиеническиетребования»Т.Б при работеу плиты, сгорячимипредметами,колющими ирежущимиинструментами.Таблица«Формынарезки»Технологическиекарты поприготовлениюконсервов.Схемапервичнойобработкиовощей.гТаблицы потехникебезопаснойработы синструментамии механизмами.Технологическиекарты.Рецепты блюд. Таблица«Формы нарезкиовощей» Схемапервичнойобработкиовощей.Таблицы потехникебезопаснойработы синструментамии механизмами.Технологическиекарты.Рецепты блюд.Таблица «Формы нарезки овощей» Схемапервичнойобработкиовощей.Таблицы потехникебезопаснойработы синструментамии механизмами.Технологическиекарты.Рецепты блюд.Таблица «Формы нарезки овощей»Схема первичной обработки овощей. Таблицы потехникебезопаснойработы синструментамии механизмами.Технологическиекарты.Рецепты блюд.Таблица «Формы нарезки овощей» Таблица по технике безопасной работы с инструментами и механизмами.Технологические карты.Рецепты блюд.Таблицы по технике безопасной работы с инструментами и механизмами.Технологические карты.Рецепты блюд.Таблицы попервичнойобработке мясных ирыбныхполуфабрикатов.ТехнологическиекартыПлан и схемы приготовления блюд.Таблицы по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов.Технологические карты.План и схемы приготовления блюд.Таблица по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов. Технологические карты.План и схемы приготовления блюд.Таблицы по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов.Технологические карты.План и схемы приготовления блюд.  Иллюстрации,посудаинвентарьоборудованиекондитерскогоцеха.Печи духовыешкафыТехнологическиекарты.Рецептыразличныхкремов исиропов.План и схемыблюд. Технологическиекарты.Рецептыразличныхкремов исиропов.План и схемыблюд.Технологическиекарты.гРецептыразличныхкремов исиропов.План и схемыблюд.Технологическиекарты.гРецептыразличныхкремов исиропов.План и схемыблюд.Тесты, карточкизадания,Таблицы:Пути иисточникираспространенияинфекций.tОбработка рук ипродуктовпитания.Научная ихудожественнаялитература.ИллюстрацииКарточкизадания,кроссворд.Посуда.гПлан работыЛогическаяцепочкаНаборноеполотноМоющие ичистящие идезинфицирующие средства.Буклеты учебныхзаведений. |  |