

**Оборудование:**

* Холодильник «BOSCH»
* Холодильник «Атлант»
* Посудомоечная машина «BOSCH»
* Плита индукционная
* Духовой шкаф «АКРО»
* Электромясорубка «Пермь»
* Кухонный комбайн «BOSCH»
* Миксер
* Тостер
* Чайник электрический
* Электронные кухонные весы
* Микроволновая печь
* Столы производственные
* Вытяжка
* Набор посуды для приготовления пищи (сковороды, кастрюли)
* Наборы столовых приборов

**Количество часов:**

5 класс – 68 часов;

6 класс – 68 часов;

7 класс – 34 часа;

8 класс – 34 часа;

9 класс – 34 часа.

г. Сокол, 2024 г.

1. **Планируемые результаты освоения учебного предмета**

**«Поварское дело»**.

Личностные результаты:

* формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах;
* проявление познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
* овладение первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
* понимание необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций; соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;
* уважительное и бережное отношение к людям труда и результатам их деятельности;
* Приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание;
* формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

**Метапредметные результаты:**

* самостоятельная организация и выполнение различных технологических работ по приготовлению пищи;
* осознанное использование речевых средств для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
* воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

Регулятивные БУД:

* умение самостоятельно организовывать своё рабочее место;
* понимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач; осуществлять коллективный поиск средств их осуществления ;
* осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
* осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;
* обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
* адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность;
* адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих; установка на активное участие в совместной с другими деятельности, направленной на свое жизнеобеспечение, социальное развитие и помощь близким.

**Познавательные УУД**

* иметь первоначальные представления о материальной культуре как продукте предметно-преобразующей деятельности человека;
* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* объединять предметы в группы по определенным признакам, сравнивать;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и действий с ними, выделяя при этом общие признаки;
* излагать полученную информацию, используя любые виды общения (вербальные, невербальные);объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
* анализировать предлагаемую информацию (образцы изделий, простейшие чертежи, эскизы, рисунки, схемы, модели), сравнивать, характеризовать и оценивать возможность её использования в собственной деятельности;
* анализировать устройство оборудования: выделять и называть внешние детали и части; выделять опасные острые или вращающиеся детали;
* умение применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
* извлекать необходимую информацию из прослушанных текстов, находить в тексте требуемую информацию;
* умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности;  владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
* ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
* устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
* определять свое отношение к природной среде;
* участвовать в практических делах по защите окружающей среды;
* выражать свое отношение к природе через рисунки, и участвуя в совместной проектной деятельности.

Коммуникативные БУД:

* формирование умения адекватно применять освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия;
* вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
* высказывать свое мнение при обсуждении задания;
* работать индивидуально, в паре, в группе; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
* участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
* читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
* использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
* эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.
* использовать речь для регуляции своего действия; контролировать свои и действия партнера; признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* умение самостоятельного использования усвоенных терминов и определений в учебных и коммуникативных целях; с определенной степенью полноты и точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации;
* использовать вербальные средства для выделения основных смысловых блоков своего выступления;
* использовать невербальные средства или наглядные материалы, под руководством учителя;
* целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации;
* выделять информационный аспект задачи, оперировать данными, использовать модель решения задачи;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.

**Предметные результаты**:

**Выпускник научится:**

* применять сформированные умения для решения учебных и практических задач;
* выполнять простейшие трудовые действия ручным инструментом; выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
* определять знать из чего состоит пища;
* выполнять правила и последовательность приготовления блюд с контролем учителя;
* применять по назначение кухонных принадлежностей и посуды;
* выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
* понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной;
* использовать помощь учителя или сверстника при выполнении учебных задач;
* контролировать учебную деятельность (с помощью памяток, инструкций, опорных схем);
* проявлять адекватную реакцию на оценку учебных действий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* владеть умениями на уровне квалификационных требований;
* выполнять основные технологические операции по приготовлению пищи;
* резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
* пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
* понимать профессиональную терминологию: названия и свойства материалов, используемых в работе; названия деталей выполняемых изделий;
* классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
* выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
* готовить тосты с использованием тостера;
* сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
* мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
* работать по технологической карте;
* пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средам;
* оказывать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
* правилам экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
* осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* использовать в повседневной жизни социально-бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
* развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
* самостоятельно выполнять работы по приготовлению различных блюд.

1. Содержание учебного предмета «Поварское дело», 5 класс.

Место приготовления еды (зона практических действий)

Правила поведения

Правильно вести себя за столом во время приёма еды; вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

Кухонные принадлежности

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Правила пользования и ухода за посудой

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств.

Бытовая техника (кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель)

Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда «Поварское дело» с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

**Правила оказания медицинской помощи**

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Использовать препараты из медицинской аптечки.

**Личная гигиена**

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена - здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

**Питание.** Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Режим питания.

Бутерброды и горячие напитки

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Какао. Полезные свойства какао. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Практические работы:* Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой.

*Практические работы:* Приготовление салатов (картофельный, капустный, морковный, фруктовый)

**Блюда из яиц**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы хранения яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи. Подача готовых блюд.

*Практические работы:* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Молоко и молочные продукты

**Теоретические сведения.** Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное, стерилизованное). Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов.

*Практические работы:* Приготовление молочной каши.

Крупы. Блюда из круп

*Теоретические сведения.* Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества.

*Практические работы:* Определение качества каши. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола.

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Содержание учебного предмета «Поварское дело», 6 класс.

Повторение изученного материала в 5 классе. Правила поведения.

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

Кухонные принадлежности.

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены.

Правила пользования и ухода за посудой.

Закреплять знания о средствах по уходу за посудой. Знать и соблюдать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Закреплять практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов.

Бытовая техника (кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель)

*Теоретические сведения.* Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

Закреплять и соблюдать правила техники безопасности при работе в кабинете профильного труда «Поварское дело». Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

**Правила оказания медицинской помощи**

*Теоретические сведения.* Виды травм в кабинете технологии «Поварское дело». Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

**Личная гигиена**

*Теоретические сведения.* Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена - здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания. Санитария и гигиена на кухне. Знать санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Пищевые отравления и меры их предупреждения. Первая помощь при отравлениях.

**Питание**. Физиология питания

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

*Практические работы:* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Напитки

*Теоретические сведения.* Классификация напитков. Значение и питательная ценность напитков. Продукты, применяемые для приготовления напитков. Технология приготовления холодных и горячих напитков.

*Практические работы:* Приготовление холодных и горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Знать и применять правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Закреплять навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой, брусочками. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Классификация и назначение холодных блюд и закусок. Тепловая обработка овощей. Технология и правила варки овощей. Определять место расположения рецепта в книге.

*Практические работы:* Нарезка овощей кубиками и брусочками. Приготовление салатов из сырых овощей. Варка овощей. Приготовление салатов из отварных овощей.

Блюда из хлеба и макаронных изделий.

*Теоретические сведения.* Хлеб. Виды хлебобулочных изделий. Значение хлеба в питании человека. Польза и вред хлеба. Способы определения свежести хлеба. Способы хранения хлеба. Виды макаронных изделий и их использование. Питательная ценность макаронных изделий. Технология приготовления. Правила и способы варки макаронных изделий.

*Практические работы:* Приготовление блюд с хлебом. Отваривание макарон. Приготовление блюд из макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Молочные продукты

*Теоретические сведения.* Творог. Пищевая ценность творога. Значение молочных продуктов в питании человека. Сроки хранения творога. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты.

*Практические работы*: Приготовление блюд из творога. Оценка качества блюда. Дегустация.

Крупы. Блюда из круп

*Теоретические сведения.* Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Способы хранения круп. Блюда из круп. Общие правила варки круп. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления. Использование круп в консервировании. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества.

*Практические работы:* Приготовление блюд и круп (биточки). Приготовление каши с мясом из консервов. Дегустация. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

*Теоретические сведения.* Меню. Планирование меню. Понятие о калорийности продуктов. Определение калорийности продуктов и блюд. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку и ужину. Понятие о чайной, столовой посуде и приборах. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Содержание учебного предмета «Поварское дело», 7 класс.

Повторение изученного материала в 6 классе.

**Теоретические сведения.** План работы и задачи на учебный год. Техника безопасности в кабинете кулинария и на предприятиях общественного питания, при проведении  
кулинарных работ. Санитарные требования к санитарной одежде и личной гигиене  
повара. Бытовые электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и  
правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника,  
микроволновой печи, посудомоечной машины. ТБ. Правила доведения до вкуса. Оформление готовых блюд и подача к столу. Экскурсии (видеоэкскурсии).

**Предприятия общественного питания.** Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Понятия: «сырье», «полуфабрикаты», «готовая продукция». Классификация блюд по виду, по составу сырья, по температуре подачи.

**Рыба. Блюда из рыбы.**

*Теоретические сведения.* Виды рыбы. Обработка рыбы. Холодные блюда и закуски из рыбы. Тепловая обработка рыбы. Оборудование, применяемое при обработке рыбы. Качество термической обработки рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.

*Практические работы:* Приготовление бутербродов с рыбой, рыбного салата, легкой рыбной закуски. Оценка качества блюд. Дегустация.

**Птица. Блюда из птицы**.

*Теоретические сведения.* Характеристика блюд из птицы. Санитарные  
требования к качеству и хранению блюд из птицы. Личная гигиена повара. Определение качества термической обработки блюд из птицы.

*Практические работы:* Приготовление салата с курой. Приготовление куриных котлет, куриной грудки и мяса птицы с овощами. Оценка качества блюд. Дегустация.

**Мясо. Блюда из мяса.**

*Теоретические сведения.* Виды мяса. Механическая обработка мяса. Санитарные правила механической обработки мяса. Виды тепловой обработки мяса. Разнообразие блюд из  
мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Требования к качеству готовых блюд. Санитарные требования к оборудованию, приготовлению и срокам хранения блюд из мяса. Соблюдение правил безопасного труда и организации рабочего места при тепловой обработке мяса.

*Практические работы:* Приготовление мясного салата, мясных рулетиков. Жарка порционных блюд из свинины. Приготовление тушеного мяса с овощами. Оценка качества блюд. Дегустация.

Первые блюда.

*Теоретические сведения.* Значение первых блюд в рационе питания человека.  
Классификация первых блюд. Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных  
супов. Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.  
Работа со сборником рецептов, расчет нормы продуктов Санитарные правила при  
приготовлении супов, безопасность труда и организация рабочего места.  
*Практические работы:* Приготовление супа с макаронными изделиями, супа с фасолью и холодного супа.

Соусы.

*Теоретические сведения.* Способы приготовления, разновидности,  
использование. Технология их приготовления, подбор продуктов, обработка. Доведение  
до вкуса и подача соуса. Требования к качеству, кулинарное использование, правила  
хранения.  
*Практические работы:* Приготовление яично-масляного соуса.

**Напитки.**

*Теоретические сведения.* Холодные напитки, их виды и характеристики. Полезные свойства. Особенности приготовления.

*Практические работы:* Приготовление морса, компота из сухофруктов, молочного коктейля

**Сервировка стола к ужину.**

*Теоретические сведения.* Меню ужина. Ролевая игра «Хозяйка и гости».

Содержание учебного предмета «Поварское дело», 8 класс.

Повторение изученного материала в 7 классе.

*Теоретические сведения.* Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

Бытовые электроприборы на кухне. Правила пользования и ТБ.

*Практическая работа* «Пользование бытовыми электроприборами при приготовлении пищи».

**Изделия из теста.**

*Теоретические сведения.* Продукт мука. Питательная ценность. Виды муки. Первичная обработка. Условия хранения. Виды теста. Изделия из теста. Технология приготовления классического дрожжевого теста. Бездрожжевое тесто. Изделия из него. Сдобное и песочное тесто. Технология приготовления. Слоеное тесто. Изделия из него.

*Практические работы:* «Просеивание муки», «Гашение соды уксусом», «Приготовление песочного печенья», «Приготовление печенья из слоеного теста».

Первые блюда.

*Теоретические сведения.* Супы. Виды. Составляющие супов. Технология приготовления заправочных супов и супов пюре. Технология приготовления мясного бульона для прозрачных и заправочных супов.

*Практические работы:* «Приготовление супа-пюре из картофеля», «Приготовление прозрачного куриного супа».

**Виды консервирования.**

*Теоретические сведения.* Виды и способы консервирования. Технология приготовления квашеной капусты.

**Мясные полуфабрикаты.**

*Теоретические сведения.* Мясные полуфабрикаты. Классификация. Приготовление мясных полуфабрикатов.

*Практические работы:* «Приготовление котлет из мясного фарша».

**Тепловая обработка продуктов.**

*Теоретические сведения.* Тепловая обработка продуктов (основной способ). Виды. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.

**Гарниры и блюда из овощей.**

*Теоретические сведения.* Приготовление гарниров и блюд из овощей.

*Практические работы:* «Приготовление картофельного пюре».

**Рыба и морепродукты.**

*Теоретические сведения.* Рыба. Питательная ценность. Значение в питании. Блюда из рыбы и морепродуктов.

*Практические работы:* «Приготовление салата из морепродуктов с овощами».

**Предприятия общественного питания.**

*Теоретические сведения.* Типы предприятий общественного питания.

Работники общественного питания, личная гигиена работников предприятий общественного питания.

**Меню, сервировка стола, этикет.**

*Теоретические сведения.* Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Правила поведения за столом. Сервировка стола к празднику. Набор столового белья, посуды и приборов для праздничного стола. Меню праздничного стола. Меню сладкого стола. Подача сладких блюд и кондитерских изделий.

*Практические работы:* «Составление меню обеда», «Составление сметы расходов на продукты к обеду в соответствие с меню», «Сервировка стола к обеду в соответствие с меню», «Разработка меню сладкого стола», «Сервировка праздничного стола», «Изготовление пригласительных открыток».

*Проектная деятельность:* Мини-проект «Мой любимый суп».

**Рациональное питание.**

*Теоретические сведения.* Понятие о рациональном питании. Польза белков, жиров, углеводов.

Минеральные вещества и микроэлементы. Витамины и их значение для человека.

*Практические работы:* «Составление памятки о содержании витаминов в продуктах».

*Проектная деятельность:* Проект «Витамины в жизни человека».

**Контроль усвоения материала.**

Контрольное тестирование за 1 полугодие.

Контрольное тестирование за год.

**Содержание учебного предмета «Поварское дело», 9 класс**

Повторение изученного материала в8 классе.

*Теоретические сведения.* Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи.

Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. Пищевые отравления и меры их предупреждения.

**Предприятия общественного питания.**

Виды предприятий общественного питания. Профессия официант.

**Знакомство с рецептами.**

Кулинарные рецепты, составляющие рецептов. Кулинарная книга.

**Весоизмерительные приборы.**

Весы, виды. Измерители жидкости.

**Природные продукты.**

Продукты, производимые пищевой промышленностью. Мука, виды муки. Растительные масла. Сливочное масло. Сыр. Виды.

**Первичная обработка мяса.**Первичная обработка мяса. Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. Способы тепловой обработки мяса. Обработка субпродуктов из мяса.

Практическая работа «Приготовление мясных котлет». Дегустация блюда.

**Первые блюда: бульоны.**

Бульоны. Виды. Технология приготовления. Выбор продуктов для бульона.

Практическая работа «Приготовление мясного бульона с гренками».

**Десерты.**

Десерты. Виды. Печенье. Технология приготовления.

Практическая работа «Приготовление песочного печенья»; «Приготовление печенья из творога».

Мороженое, конфеты. Виды.

**Приготовление и оформление блюд.**

Первичная обработка продуктов питания. Искусство подачи блюд. Правила украшения блюд.

Практическая работа «Оформление фруктовой нарезки».

1. **Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело».**

**5 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы уроков** | **Реализация воспитательного потенциала урока**  **(виды и формы деятельности)** | **Количество часов** |
| 1 | История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. | Познавательная деятельность.  Урок–путешествие. Использование ИКТ. | 1 |
| 2 | Традиции русской кухни и русского гостеприимства. | Познавательная деятельность.  Урок–путешествие. Использование ИКТ. | 1 |
| 3 | Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Виды травм. Инструктаж по ТБ. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 4 | Место и условия приготовления пищи. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда.  *Практическая работа: «*Организация рабочего места».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 6 | Посуда для кухни и уход за ней. Столовая посуда и столовые приборы.  *Практическая работа: «*Уход за столовой посудой».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, мойка, посудомоечная машина* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 7 | Кухонный инвентарь. Подготовка инвентаря к приготовлению пищи. Современные моющие и чистящие средства для ухода за поверхностью стен и пола. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 8 | *Практическая работа:* «Уход за кухонным инвентарём».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, мойка* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 9 | Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека. Правильное питание - как залог здорового питания. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 10 | Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Рекомендуемые продукты: вкусно и полезно. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 11 | Витамины. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Запрещенные продукты. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ.  Игра «Найди витамин» | 1 |
| 12 | Режим питания. Правила рационального питания на каждый день.  *Практическая работа:* «Составление меню рационального питания на день». | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 13 | Сервировка стола к чаю. Правила этикета. Салфетки. Значение салфеток для сервировки стола. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 14 | *Практическая работа:* «Складывание салфеток».  *Оборудование: салфетки, салфетницы, посуда* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 15 | Электрический чайник. Правила эксплуатации электрического чайника. Соблюдение правил безопасности. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Самоанализ. | 1 |
| 16 | *Практическая работа:* «Нагревание воды в электрическом чайнике. Соблюдение правил техники безопасности».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 17 | Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 18 | Чай, его пищевая ценность. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства.  *Практическая работа:* «Технология заваривания чая. Правила подачи чая. Соблюдение правил техники безопасности»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, посудомоечная машина* | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ.  Практическая работа. | 1 |
| 19 | Напитки. Виды напитков. Роль напитков в питании человека. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 20 | *Практическая работа:* «Приготовление напитка из сиропа»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 21 | Холодильник. Назначение. Устройство. Правила ухода и эксплуатации. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 22 | *Практическая работа:* «Разложи правильно продукты».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник* | Познавательная деятельность.  *Практическая работа-игра:* «Разложи правильно продукты». | 1 |
| 23 | Овощи. Пищевая ценность овощей. Влияние на организм человека, полезные вещества. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 24 | Кулинарная классификация овощей. Корнеплоды, клубневые, капустные, луковичные. | Познавательная деятельность.  Использование ИКТ. | 1 |
| 25 | Замороженные овощи. Выбор замороженных овощей. Правила готовки и условия кулинарного использования. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 26 | *Практическая работа:* «Рецепт приготовления замороженных овощей».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, мойка, столы производственные* | Познавательная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 27 | Первичная обработка овощей. Последовательность и правила первичной обработки овощей: корнеплоды и клубнеплоды. | Познавательная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 28 | *Практическая работа:* «Обработка свёклы, моркови, картофеля».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 29 | Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей. Санитарно-­гигиенические требования и маркировка разделочных досок. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 30 | *Практическая работа:* «Нарезание картофеля кубиками и брусочками. ТБ».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 31 | Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 32 | *Практическая работа:* «Нарезание овощей при помощи кухонного комбайна. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, кухонный комбайн, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 33 | Украшения из овощей и оформление блюд. Кухонные инструменты. Правила ухода за инструментами, инвентарем. Правила безопасности с режущими инструментами. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 34 | *Практическая работа:* «Фигурная нарезка из овощей. ТБ». Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 35 | Овощи. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 36 | *Практическая работа:* «Варка картофеля. ТБ». Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 37 | Салат. Технология приготовления салата из варёных овощей. Полезные свойства салата. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 38 | *Практическая работа:* «Приготовление картофельного салата. Украшение салата. ТБ» Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 39 | Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. | 1 |
| 40 | *Практическая работа*: «Приготовление салата из капусты. Украшение готового салата. ТБ» Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 41 | Салат из свежих овощей. Технология приготовления витаминного салата из моркови. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. | 1 |
| 42 | *Практическая работа:* «Приготовление салата из моркови. Украшение готового салата. ТБ» Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 43 | Фрукты - полезные продукты. Влияние фруктов на организм человека. Использование фруктов в кулинарии. Рекомендации по подготовке фруктов. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 44 | *Практическая работа:* «Фруктовый салат с йогуртом». Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, холодильник, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 45 | Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека. Виды и категории яиц. Как выбирать и хранить яйца. Способы определения свежести яиц. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 46 | Меры предосторожности при работе с яйцами.  *Практическая работа:* «Варка яйца вкрутую. ТБ».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 47 | Блюда из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 48 | *Практическая работа:* «Варка яиц всмятку. ТБ». Оценка качества  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 49 | Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Украшение готового блюда. | Познавательная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 50 | *Практическая работа:* «Приготовление яичницы – глазуньи. ТБ» Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 51 | Сочетание овощей и яиц. Польза и влияние на организм. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 52 | *Практическая работа:* «Приготовление салата из яиц и огурцов. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 53 | Молоко. Виды молока. Как выбирать молоко и молочные продукты. Хранение молока. Виды упаковок. | Познавательная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 54 | Тепловая обработка молока. *Практическая работа:* «Кипячение молока. ТБ».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита, вытяжка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 55 | Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 56 | *Практическая работа:* «Приготовление творога со сметаной. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 57 | Какао. Полезные свойства какао. Содержание активных веществ в какао. Какао-порошок. Какао в кулинарии. Технология приготовления какао. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 58 | *Практическая работа:* «Приготовление какао с молоком. ТБ». Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 59 | Крупы. Виды и свойства круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Полезные свойства каш. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 60 | *Практическая работа:* «Расчет продуктов для приготовления каши. Калькуляция»  *Оборудование: калькулятор* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 61, 62 | Гречневая крупа. Подготовка крупы к приготовлению.  *Практическая работа*: «Гречневая каша рассыпчатая. ТБ».  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 2 |
| 63 | Геркулес. Полезные свойства овсяной крупы.  Технология приготовления вязкой каши. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 64 | *Практическая работа:* «Приготовление овсяной каши. ТБ». Подача готового блюда. Оценка качества.  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, индукционная плита, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 65,66 | Обобщающий урок «Каша - здоровье наше». Создание коллективного проекта «Моя любимая каша». | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Групповая проектная деятельность. | 1 |
| 67 | Тестовая контрольная работа за год. | Тест. Использование ИКТ. | 1 |
| 68 | Повторение. Правильное питание. Соблюдение правил личной гигиены. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Викторина «Здоровое питание». | 1 |

**Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело».**

**6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы уроков** | **Реализация воспитательного потенциала урока**  **(виды и формы деятельности)** | **Количество часов** |
| 1 | Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 2 | Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 3 | Санитария и гигиена на кухне. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Специальная одежда. | Ценностно-ориентировочная деятельность.Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 4 | Пищевые отравления и меры их предупреждения. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 5 | Понятие о чайной, столовой посуде и приборах. Уход за посудой. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 6 | Роль сервировки стола. Сервировка стола к завтраку и ужину. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 7 | Классификация напитков. Питательная ценность холодных напитков. Требования к качеству. | Ценностно-ориентировочная деятельность.Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 8 | *Практическая работа:* «Приготовление ягодного напитка. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 9 | Классификация горячих напитков. Питательные свойства горячих напитков. | Ценностно-ориентировочная деятельность.Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 10 | *Практическая работа:* «Приготовление чая с лимоном. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 11 | Овощи. Полезные свойства. Интересные факты. Простые и сложные формы нарезки овощей. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 12 | *Практическая работа:* «Нарезка овощей кубиками и брусочками. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 13 | Салаты из сырых овощей. Питательная ценность. Подготовка продуктов для салата. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 14 | *Практическая работа:* «Приготовление овощного салата из огурцов и помидор. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, столы производственные, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 15,16 | *Практическая работа:* «Приготовление овощного салата из кабачков, огурцов и помидор. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 17 | Тепловая обработка овощей. Картофель. Варка и ее разновидности. Безопасность при варке овощей. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 18 | *Практическая работа:* «Отваривание очищенного картофеля. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 19 | Тепловая обработка овощей. Кабачок. Питательная ценность. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 20 | *Практическая работа:* «Приготовление оладий из кабачков. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина, вытяжка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 21 | Холодные блюда и закуски. Классификация и назначение. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 22 | Питательная ценность холодных блюд. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 23 | Технология приготовления бутербродов. Качество продуктов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 24 | *Практическая работа:* «Приготовление закусочных бутербродов (канапе). ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, тостер* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 25,26 | Сладкие бутерброды*.* Сочетание продуктов.  *Практическая работа:* «Приготовление сладких бутербродов»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, тостер, столы производственные, посудомоечная машина* | Ценностно-ориентировочная и трудовая деятельности. Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 27 | Технология приготовления холодных салатов и винегретов. Сочетание продуктов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 28 | *Практическая работа:* «Приготовление винегрета с сельдью. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 29,30 | *Практическая работа:* «Приготовление салата с фасолью и сухариками. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 31 | Хлеб. Виды хлебобулочных изделий. Польза и вред хлеба. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 32 | *Практическая работа:* «Составление характеристики на хлебобулочные изделия» | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 1 |
| 33,34 | *Практическая работа:* «Приготовление гренок. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, духовой шкаф, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 35,36 | *Практическая работа:* «Лаваш. Приготовление рулета с овощами. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 37,38 | *Практическая работа:* «Приготовление хлеба, залитого яйцом. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина, вытяжка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 39 | Макаронные изделия. Виды макаронных изделий и их использование. Питательная ценность. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 40 | Гарниры и блюда из макаронных изделий. Технология приготовления. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 41 | Правила и способы варки макаронных изделий. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 42 | *Практическая работа: «*Отваривание макарон. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 43,44 | *Практическая работа:* «Приготовление макаронника. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, духовой шкаф, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 45,46 | *Практическая работа:* «Приготовление лапшевика с творогом. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, духовой шкаф, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 47 | Крупы. Технология приготовления блюд из круп. Общие требования к варке. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 48 | *Практическая работа:* «Приготовление манных биточков. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 49 | Консервы. Назначение, виды. Блюда из концентратов. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 50 | *Практическая работа:* «Приготовление каши с мясом из консервов. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 51 | Творог. Пищевая ценность. Применение, в зависимости от содержания жира. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 52 | Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из творога. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 53,54 | *Практическая работа:* «Приготовление сладких творожных рулетиков. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 55,56 | *Практическая работа:* «Приготовление творожных сырников. ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 57,58 | *Практическая работа:* «Приготовление «ленивых» варенников (клецки). ТБ»  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, индукционная плита, эл. чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 59 | Калорийность продукта. Определение калорийности продуктов и блюд. | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 60 | *Практическая работа:* «Определение калорийности блюда»  *Оборудование: калькулятор* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 61 | Меню. Планирование меню. Составление меню, в зависимости от бюджета. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 62 | *Практическая работа:* «Расчет стоимости блюда, всего меню».  *Оборудование: калькулятор* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 1 |
| 63,64 | Проект «Мое любимое блюдо». | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Самостоятельная проектная деятельность. | 2 |
| 65 | Повторение. Правила поведения и безопасности на кухне. Санитарные требования при приготовлении пищи. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 66 | Тестовая контрольная работа за год. | Тест. Использование ИКТ. | 1 |
| 67,68 | *Практическое повторение.* | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Практическая работа. | 2 |
| **Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело».**  **7 класс** | | | |
| **№** | **Темы уроков** | **Реализация воспитательного потенциала урока**  **(виды и формы деятельности)** | **Количество часов** |
| 1 | Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 2 | Повторение. Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. Пищевые отравления и меры их предупреждения. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 3 | Повторение. Понятие о чайной, столовой посуде и приборах. Уход за посудой. Роль сервировки стола. Сервировка стола к ужину. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ. | 1 |
| 4 | Повторение. Бытовые приборы. Правила эксплуатации бытовых приборов на кухне: холодильник, микроволновая печь, кухонный комбайн. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 5 | Классификация блюд по виду, по составу сырья, по температуре подачи. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 6 | Технологический процесс на предприятиях общественного питания. Понятия «сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция». | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 7 | Рыбные гастрономические товары. Обработка рыбы. Холодные блюда и закуски из рыбы. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 8, 9 | *Практическая работа* «Приготовление рыбного салата с тунцом». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 10 | Тепловая обработка рыбы. Характеристика оборудования, применяемого при приготовлении рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 11 | Птица. Обработка птицы. Холодные блюда и закуски из птицы. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 12,13 | *Практическая работа* «Приготовление салата с курицей, огурцом и сыром». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 14 | Тепловая обработка птицы. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Определение качества термической обработки птицы. Оформление готовых блюд. |  | 1 |
| 15,16 | *Практическая работа* «Жарка куриных котлет ». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, вытяжка, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 2 |
| 17, 18 | *Практическая работа* «Приготовление тушеного мяса птицы». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 19 | Мясо. Механическая обработка мяса. Санитарные правила механической обработки мяса. Холодные блюда и закуски из мяса. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 20, 21 | *Практическая работа* «Приготовление салата с мясом, помидорами и картофелем». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, кухонный комбайн «Gemiux»* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 2 |
| 22 | Тепловая обработка мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при тепловой обработке птицы. Технология приготовления отварного мяса. Определение качества термической обработки блюд из мяса. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 23 | Первые блюда. Значение первых блюд в рационе питания человека. Классификация первых блюд. Санитарные правила при приготовлении супов. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 24 | Характеристика супов, виды супов. Виды заправочных супов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 25,26 | *Практическая работа* «Приготовление мясного супа с макаронными изделиями». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, индукционная плита, вытяжка, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа. | 2 |
| 27,28 | *Практическая работа* «Приготовление холодного супа». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 29 | Соусы. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 30 | Холодные напитки, их виды и характеристика. Особенности приготовления. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 31 | *Практическая работа* «Приготовление молочного коктейля». ТБ  *Оборудование: кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь, холодильник, эл.чайник, кухонный комбайн «Gemiux»(блендер), мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 32 | *Повторение.* Классификация блюд по виду, по составу сырья, по температуре подачи. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 33 | *Повторение.* Обработка рыбы. Обработка птицы. Блюда из мяса. Первые блюда. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 34 | Тестовая контрольная работа за год. | Тест. Использование ИКТ. | 1 |

**Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело».**

**8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы уроков** | **Реализация воспитательного потенциала урока**  **(виды и формы деятельности)** | **Количество часов** |
| 1 | Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 2 | Повторение. Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. Пищевые отравления и меры их предупреждения. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 3 | Повторение. Бытовые электроприборы на кухне. Правила пользования и ТБ. Оборудование: бытовые электроприборы: плита, микроволновая печь, чайник, тостер, комбайн. | Познавательная деятельность.  Беседа. | 1 |
| 4 | Продукт мука. Питательная ценность. Виды муки. Первичная обработка. Условия хранения. Просеивание муки. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 5 | Виды теста. Изделия из теста. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 6 | Бездрожжевое тесто. Изделия из него. Сдобное и песочное тесто. Технология приготовления. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 7 | Разрыхлители теста, способы использования. Практическая работа «Гашение соды уксусом».  *Оборудование: столовые приборы и посуда, мойка* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 8, 9 | Практическая работа «Приготовление песочного печенья». ТБ.  *Оборудование: столовые приборы и посуда, скалка, духовой шкаф, мойка, весы* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 10,11 | Слоеное тесто. Изделия из него. Практическая работа «Приготовление печенья из слоеного теста». ТБ.  *Оборудование: столовые приборы и посуда, скалка, духовой шкаф, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 12 | Супы. Виды. Составляющие супов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 13 | Технология приготовления заправочных супов и супов пюре. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 14, 15 | Практическая работа «Приготовление супа-пюре из картофеля». ТБ.  *Оборудование: индукционная плита, кухонный комбайн, посуда и столовые приборы, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 16 | Виды и способы консервирования. Технология приготовления маринованных огурцов на зиму. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 17 | Мясные полуфабрикаты. Классификация. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 18 | Приготовление мясных полуфабрикатов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 19, 20 | Практическая работа «Приготовление котлет из мясного фарша». ТБ.  *Оборудование: индукционная плита, посуда, мясорубка, мойка, столы производственные* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 21 | Тепловая обработка продуктов (основной способ). Виды. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 22 | Приготовление гарниров и блюд из овощей. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 23, 24 | Практическая работа «Приготовление картофельного пюре». ТБ.  *Оборудование: индукционная плита, посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 25 | Типы предприятий общественного питания. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 26 | Работники общественного питания личная гигиена работников предприятий общественного питания. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 27 | Меню обеда. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 28 | Сервировка стола к обеду. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 29 | Практическая работа «Составление меню обеда Составление сметы расходов на продукты к обеду в соответствие с меню». | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 30 | Правила поведения за столом. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 31 | Повторение. Виды теста. Изделия из теста. Супы. Виды. Правила приготовления. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 32 | Повторение. Виды консервирования. Мясные полуфабрикаты. Виды. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 33 | Повторение. Виды тепловой обработки продуктов. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 34 | Тестовая контрольная работа за год. | Тест. Использование ИКТ. | 1 |

**Тематическое планирование учебного предмета «Поварское дело».**

**9 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы уроков** | **Реализация воспитательного потенциала урока**  **(виды и формы деятельности)** | **Количество часов** |
| 1 | Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете кулинарии. Инструктаж по ТБ. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. | Ценностно-ориентировочная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 2 | Повторение. Виды травм в кабинете кулинарии. Первая помощь при порезах и ожогах. Пищевые отравления и меры их предупреждения. | Ценностно-ориентировочная и познавательная деятельность.  Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 3 | Предприятия общественного питания (повторение). | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 4 | Профессия официант. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 5 | Кулинарные рецепты. Виды. Значение. Кулинарная книга. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 6 | Продукты, производимые пищевой промышленностью. Растительные масла. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 8 | Сливочное масло. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 9 | Сыры. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 12 | Мясо. Виды (повторение). Тепловая обработка мяса. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 13 | Приготовление простых полуфабрикатов из мяса. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 14, 15 | Практическая работа «Приготовление тушеного мяса». ТБ.  *Оборудование: индукционная плита, посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 16 | Десерты. Виды десертов. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 17 | Практическая работа «Приготовление фруктового салата». ТБ.  *Оборудование: посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 18 | Печенье. Виды печенья. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 19, 20 | Практическая работа «Приготовление печенья». ТБ.  *Оборудование: духовой шкаф, посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 21, 22 | Практическая работа «Приготовление печенья из творога». ТБ.  *Оборудование: духовой шкаф, посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 23 | Мороженое и конфеты. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 24 | Первичная обработка продуктов питания. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 25 | Правила подачи холодных и горячих блюд. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 26 | Правила украшения блюд. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 27 | Практическая работа «Оформление фруктовой нарезки». ТБ.  *Оборудование: посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 1 |
| 28 | Бульоны. Технология приготовления бульонов. | Познавательная деятельность.  Беседа. Использование ИКТ | 1 |
| 29 | Виды бульонов. | Ценностно-ориентировочная деятельность. | 1 |
| 30, 31 | Выбор продуктов для бульона. Практическая работа «Приготовление бульона из мяса с гренками». ТБ.  *Оборудование: посуда, столы производственные, посудомоечная машина* | Познавательная и трудовая деятельности.  Практическая работа с элементами деловой игры. | 2 |
| 32 | Повторение. Предприятия общественного питания. Продукты, производимые пищевой промышленностью. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Беседа. Взаимоанализ. | 1 |
| 33 | Повторение. Виды мяса. Блюда из мяса. Десерты. Виды десертов. | Ценностно-ориентировочная деятельность. Взаимоанализ. | 1 |
| 34 | Тестовая контрольная работа за год. | Тест. Использование ИКТ. | 1 |