

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Артемовская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»
на заседании МО «Гармония».
Протокол №_ от 30 августа 2023 г.
Руководитель МО

Лямбурцева Е.В.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ «Артемовская СОШ»

Ваулина А.В.
Пр. №_74__ от _30 августа 2023 г.

Адаптированная рабочая программа
по предмету
«Профильный труд»
(для детей с лёгкой умственной отсталостью, вариант 1)

5-7 классы

Гостюхина Елена Владимировна,
учитель технологии.

п. Артемовский 2023

Рабочая программа по учебному предмету "Профильный труд" (V - IX классы) предметной области "Технология" включает пояснительную записку, содержание обучения, планируемые результаты освоения программы.

31.1. Пояснительная записка.

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

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

Изучение этого учебного предмета в V - IX классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Учебный предмет "Профильный труд" должен способствовать решению следующих задач:

развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);

обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;

расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;

расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;

расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;

ознакомление с ролью человека-труженика и его местом на современном производстве;

ознакомление с массовыми рабочими профессиями, формирование устойчивых интересов к определенным видам труда, побуждение к сознательному выбору профессии и получение первоначальной профильной трудовой подготовки;

формирование представлений о производстве, структуре производственного процесса, деятельности производственного предприятия, содержании и условиях труда по массовым профессиям, с которыми связаны профили трудового обучения в образовательной организации;

ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;

формирование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в общественно полезном, производительном труде;

формирование знаний о научной организации труда и рабочего места, планировании трудовой деятельности;

совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в предметно-преобразующей деятельности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);

коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;

развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;

формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

31.2. Содержание учебного предмета "Профильный труд".

Программа по профильному труду в V - IX классах определяет содержание и уровень основных знаний и умений обучающихся по технологии ручной и машинной обработки производственных материалов, в связи с чем определены примерный перечень профилей трудовой подготовки: "Столярное дело", "Слесарное дело", "Переpletно-картонажное дело", "Швейное дело", "Сельскохозяйственный труд", "Подготовка младшего обслуживающего персонала", "Цветоводство и декоративное садоводство", "Художественный труд". Также в содержание программы включены первоначальные сведения об элементах организации уроков трудового профильного обучения.

Структуру программы составляют следующие обязательные содержательные линии, вне зависимости от выбора общеобразовательной организацией того или иного профиля обучения.

Материалы, используемые в трудовой деятельности. Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Происхождение материалов (природные, производимые промышленностью и прочие).

Инструменты и оборудование: простейшие инструменты ручного труда, приспособления, станки и проч. Устройство, наладка, подготовка к работе инструментов и оборудования, ремонт, хранение инструмента. Свойства инструмента и оборудования - качество и производительность труда.

Технологии изготовления предмета труда: предметы профильного труда, основные профессиональные операции и действия, технологические карты. Выполнение отдельных трудовых операций и изготовление стандартных изделий под руководством педагогического работника. Применение элементарных фактических знаний и (или) ограниченного круга специальных знаний.

Этика и эстетика труда: правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

31.3. Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета "Профильный труд".

31.3.1. Минимальный уровень:

знание названий некоторых материалов, изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;

представления об основных свойствах используемых материалов;

знание правил хранения материалов, санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

отбор (с помощью педагогического работника) материалов и инструментов, необходимых для работы;

представления о принципах действия, общем устройстве машины и ее основных частей (на примере изучения любой современной машины: металлорежущего станка, швейной машины, ткацкого станка, автомобиля, трактора);

представления о правилах безопасной работы с инструментами и оборудованием, санитарно-гигиенических требованиях при выполнении работы;

владение базовыми умениями, лежащими в основе наиболее распространенных производственных технологических процессов (шитье, литье, пиление, строгание);

чтение (с помощью педагогического работника) технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

представления о разных видах профильного труда (деревообработка, металлообработка, швейные, малярные, переплетно-картонажные работы, ремонт и производство обуви, сельскохозяйственный труд, автодело, цветоводство);

понимание значения и ценности труда;

понимание красоты труда и его результатов;

заботливое и бережное отношение к общественному достоянию и родной природе;

понимание значимости организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;

выражение отношения к результатам собственной и чужой творческой деятельности ("нравится" и (или) "не нравится");

организация (под руководством педагогического работника) совместной работы в группе;

осознание необходимости соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий **порядка** и аккуратности;

выслушивание предложений и мнений других обучающихся, адекватное реагирование на них;

комментирование и оценка в доброжелательной форме достижения других обучающихся, высказывание своих предложений и пожеланий;

проявление заинтересованного отношения к деятельности своих других обучающихся и результатам их работы;

выполнение общественных поручений по уборке мастерской после уроков трудового обучения;

посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий, охране природы и окружающей среды.

31.3.2. Достаточный уровень:

определение (с помощью педагогического работника) возможностей различных материалов, их целенаправленный выбор (с помощью педагогического работника) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;

экономное расходование материалов;

планирование (с помощью педагогического работника) предстоящей практической работы;

знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов в зависимости от свойств материалов и поставленных целей;

осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;

понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Тематическое планирование, 5 класс

№ п\п	Наименование раздела и тем	Количество часов
Вводное занятие (2 ч)		
1-2	Правила по технике безопасности и санитарно-гигиенические требования.	2
Физиология питания (2 ч)		
3-4	Витамины, минеральные соли	2
Первичная обработка овощей (8 ч)		
5-6	Обработка картофеля.	2
7-8	Практическое занятие: «Обработка овощей».	2
9-10	Практическое занятие: «Нарезка картофеля».	2
11-12	Тест: Обработка картофеля.	2
Первичная обработка рыбы (6 ч)		
13-14	Пищевая ценность рыбы.	2
15-16	Классификация рыбы.	2
17-18	Оттаивание рыбы.	2
Первичная обработка мяса (6 ч)		
19-20	Пищевая ценность мяса.	2
21-22	Виды мяса.	2
23-24	Размораживание мяса.	2
Приемы тепловой обработки (6 ч)		
25-26	Правила ТБ при работе с горячими жидкостями.	2
27-28	Способы тепловой обработки.	2
29-30	Варка.	2
Супы (12 ч)		
31-32	Пищевая ценность супов.	2
33-34	Технологическая схема: Молочные супы.	2
35-36	Практическое занятие: Пищевая ценность супов.	2
37-38	Практическое занятие: Сладкие супы.	2
39-40	Практическое занятие: Бульон из кур.	2
41-42	Творческий проект: Чем полезен суп	2
Блюда из овощей (8 ч)		
43-44	Отварные овощи.	2
45-46	Тест: Отварные овощи.	2
47-48	Практическое занятие: картофель в молоке.	2
49-50	Практическое занятие: Картофельное пюре.	2
51-52	Пищевая ценность круп.	2
53-54	Жидкие каши	2
55-56	Практическое занятие: Каша манная.	2

57-58	Творческий проект «Каша-душа наша».	2
59-60	Требование к качеству.	2
61-62	Практическое занятие: Рожки с маслом.	2
Рыбные блюда (12 ч)		
63-64	Варка рыбы.	2
65-66	Требование к качеству.	2
67-68	Практическое занятие: Рыба отварная с маслом.	2
69-70	Практическое занятие: Сельдь с жареным луком.	2
71-72	Творческий проект: Блюда из рыбы.	2
73-74	Практическое занятие: Рыба паровая.	2
Блюда из нерыбных продуктов моря (6 ч)		
75-76	Пищевая ценность.	2
77-78	Требование к качеству.	2
79-80	Творческий проект «Нерыбные продукты моря».	2
Мясные блюда (24 ч)		
81-82	Пищевая ценность, виды мяса.	2
83-84	Требование к качеству мяса	2
85-86	Виды тепловой обработки мяса	2
87-88	Практическое занятие: Сосиски отварные с гарниром.	2
89-90	Практическое занятие: Сардельки отварные с пюре.	2
91-92	Практическое занятие: Колбаса жареная с овощами.	2
93-94	Тест: Мясные блюда.	2
95-96	Практическое занятие: Колбаса, жареная по-ленинградски.	2
97-98	Правила варки языка.	2
99-100	Требование к качеству.	2
101-102	Практическое занятие: Отварная птица.	2
103-104	Творческий проект «Блюда из мяса».	2
Блюда из яиц и творога (8 ч)		
105-106	Требование к качеству яиц.	2
107-108	Пищевая ценность, варка яиц,	2
109-110	Пищевая ценность творога. Практическое занятие: Творог со сметаной.	2
111-112	Требование к качеству творога.	2
Холодные блюда (22 ч)		
113-114	Пищевая ценность, классификация блюд.	2
115-116	Требование к качеству.	2
117-118	Практическое занятие: Винегрет овощной.	2
119-120	Практическое занятие: Закрытые бутерброды.	2
121-122	Тест: Бутерброды.	2

123-124	Практическое занятие: Салат витаминный.	2
125-126	Требование к качеству.	2
127-128	Практическое занятие: Салат из моркови.	2
129-130	Практическое занятие: Салат из свежей капусты.	2
131-132	Требование к качеству.	2
133-134	Практическое занятие: Салат картофельный.	2
Соусы (12 ч)		
135-136	Пищевая ценность соусов.	2
137-138	Требование к качеству соусов.	2
139-140	Практическое занятие: Соус шоколадный.	2
141-142	Практическое занятие: Соус брусничный.	2
143-144	Тест: Пищевая ценность соусов.	2
145-146	Творческий проект « Душа соусов».	2
147-148	Пищевая ценность, классификация блюд.	2
149-150	Требование к качеству.	2
151-152	Практическое занятие: Свежие фрукты и ягоды.	2
153-154	Холодные напитки, правила их подачи.	2
155-156	Требование к качеству.	2
157-158	Чай с молоком.	2
159-160	Практическое занятие: Молочные напитки.	2
161-162	Требование к качеству.	2
163-164	Лесные чаи.	2
165-166	Подготовка продуктов.	2
167-168	Пресное тесто.	2
169-170	Практическое занятие: Вареники с картофелем.	2
171-172	Практическое занятие: Блинчики.	2
173-174	Требование к качеству.	2
175-176	Практическое занятие: Пирог с картофелем.	2
177-178	Практическое занятие: Пельмени домашние.	2
179-180	Тест: Блюда из теста.	2
181-182	Творческий проект «Русские пельмени».	2
Гарниры (6 ч)		
183-184	Сложные гарниры.	2
185-186	Требование к качеству.	2
187-188	Правила подачи.	2
Пряности и приправы (6 ч)		
189-190	Пряности и приправы.	2
191-192	Гастрономия вкусовых ощущений.	2
193-194	Требование к качеству.	2
Организация производства (10 ч)		
195-196	Контроль качества продукции.	2
197-198	Организация рабочих мест.	2
199-200	Сервировка стола.	2

201-202	Повторение.	2
203-204	Повторение.	2

Тематическое планирование, 6 класс

№ п\п	Наименование раздела и тем	Количество часов
Вводное занятие (2 ч)		
1-2	Правила по технике безопасности и санитарно-гигиенические требования.	2
Физиология питания (2 ч)		
3-4	Белки, жиры, углеводы.	2
Первичная обработка овощей (8 ч)		
5-6	Обработка луковых овощей.	2
7-8	Практическое занятие: «Обработка овощей».	2
9-10	Практическое занятие: «Нарезка свеклы».	2
11-12	Тест: Обработка луковых овощей.	2
Первичная обработка рыбы (6 ч)		
13-14	Обработка чешуйчатой рыбы.	2
15-16	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2
17-18	Практическое занятие: Обработка минтая.	2
Первичная обработка мяса (6 ч)		
19-20	Технологическая схема обработки мяса.	2
21-22	Обработка говядины.	2
23-24	Обвалка мяса.	2
Приемы тепловой обработки (6 ч)		
25-26	Правила ТБ при работе с горячими жидкостями.	2
27-28	Способы тепловой обработки.	2
29-30	Жарка.	2
Супы (12 ч)		
31-32	Рыбный бульон.	2
33-34	Технологическая схема: Картофельные супы.	2
35-36	Практическое занятие: Рыбный бульон.	2
37-38	Практическое занятие: Супы с крупой.	2
39-40	Практическое занятие: Суп рыбный.	2
41-42	Творческий проект: Чем полезен суп.	2
Блюда из овощей (8 ч)		
43-44	Припущенные овощи.	2
45-46	Тест: Припущенные овощи.	2
47-48	Практическое занятие: Припущенные овощи.	2
49-50	Практическое занятие: Картофельные зразы.	2
Блюда из круп (12 ч)		
51-52	Обработка круп.	2

53-54	Вязкие каши	2
55-56	Практическое занятие: Каша гречневая.	2
57-58	Творческий проект «Каша-душа наша».	2
59-60	Требование к качеству.	2
61-62	Практическое занятие: Рожки с сыром.	2
Рыбные блюда (12 ч)		
63-64	Припускание рыбы.	2
65-66	Требование к качеству.	2
67-68	Практическое занятие: Рыба припущенная.	2
69-70	Практическое занятие: Сельдь по-русски.	2
71-72	Творческий проект: Блюда из рыбы.	2
73-74	Практическое занятие: Рыба с овощами.	2
75-76	Обработка кальмаров..	2
77-78	Требование к качеству.	2
79-80	Творческий проект «Нерыбные продукты моря».	2
Мясные блюда (24 ч)		
81-82	Варка мяса.	2
83-84	Припускание мяса.	2
85-86	Практическое занятие: Мясо отварное с овощами.	2
87-88	Тест: Варка мяса.	2
89-90	Практическое занятие: Мясо отварное с кашей гречневой.	2
91-92	Практическое занятие: Мясо духовое	2
93-94	Тест: Мясные блюда.	2
95-96	Практическое занятие: Говядина, тушенная с капустой.	2
97-98	Практическое занятие: Оладьи из печени.	2
99-100	Требование к качеству.	2
101-102	Практическое занятие: Рагу из птицы.	2
103-104	Творческий проект« Блюда из мяса.	2
Блюда из яиц и творога (8 ч)		
105-106	Требование к качеству яиц.	2
107-108	Практическое занятие: Яичница глазунья.	2
109-110	Практическое занятие: Вареники ленивые.	2
111-112	Творческий проект « Блюда из яиц и творога».	2
Холодные блюда (22ч)		
113-114	Правила приготовления холодных блюд	2
115-116	Требование к качеству	2
117-118	Практическое занятие: Винегрет с сельдью.	2
119-120	Практическое занятие: Бутербродный торт.	2
121-122	Тест: Правила приготовления холодных блюд.	2
123-124	Творческий проект «Праздничный салат»	2
125-126	Практическое занятие: Заправка для салата	2

127-128	Требование к качеству	2
129-130	Практическое занятие: Заправка для салата.	2
131-132	Требование к качеству.	2
133-134	Практическое занятие: Заправка для салата.	2
Соусы (12 ч)		
135-136	Красный основной соус.	2
137-138	Требование к качеству соусов.	2
139-140	Практическое занятие: Соус красный.	2
141-142	Практическое занятие: Соус кисло-сладкий.	2
143-144	Тест: Красный основной соус.	2
145-146	Творческий проект « Душа соусов».	2
Сладкие блюда и напитки (18 ч)		
147-148	Технологическая схема компота.	2
149-150	Требование к качеству.	2
151-152	Практическое занятие: Компот из сухофруктов.	2
153-154	Горячие напитки, правила их подачи	2
155-156	Требование к качеству.	2
157-158	Чай с лимоном.	2
159-160	Практическое занятие: Напиток апельсиновый.	2
161-162	Требование к качеству.	2
163-164	Хлебный квас.	2
Тесто (18 ч)		
165-166	Приготовление фаршей.	2
167-168	Дрожжевое тесто.	2
169-170	Практическое занятие: Вареники с капустой.	2
171-172	Практическое занятие: Блинчики со сметаной.	2
173-174	Требование к качеству.	2
175-176	Практическое занятие: Пироги с капустой.	2
177-178	Практическое занятие: Пельмени домашние.	2
179-180	Тест: Блюда из теста.	2
181-182	Творческий проект « Вот такие пироги».	2
Гарниры (6 ч)		
183-184	Оформление гарниров.	2
185-186	Требование к качеству.	2
187-188	Правила подачи.	2
Пряности и приправы (6 ч)		
189-190	Пряности и приправы.	2
191-192	Требование к качеству.	2
193-194	Гастрономия вкусовых ощущений.	2
Организация производства (10 ч)		
195-196	Контроль качества продукции.	2
197-198	Организация рабочих мест.	2
199-200	Сервировка стола.	2

201-202	Повторение.	2
203-204	Повторение.	2

Тематическое планирование, 7 класс

№ п\п	Наименование раздела и тем	Количество часов
Вводное занятие (2 ч)		
1-2	Правила по технике безопасности и санитарно-гигиенические требования.	2
Физиология питания (2 ч)		
3-4	Рациональное питание.	2
Первичная обработка овощей (12 ч)		
5-6	Обработка плодовых овощей.	2
7-8	Обработка грибов.	2
9-10	Практическое занятие: Обработка овощей.	2
11-12	Практическое занятие: Нарезка моркови.	2
13-14	Тест: Обработка луковых овощей.	2
15-16	Творческий проект «Овощи».	2
17-18	Обработка трески, щуки.	2
19-20	Обработка осетровой рыбы.	2
21-22	Практическое занятие: Обработка трески.	2
23-24	Практическое занятие: Обработка соленой рыбы.	2
Первичная обработка мяса (8 ч)		
25-26	Обработка свинины.	2
27-28	Обработка баранины.	2
29-30	Разруб туш.	2
31-32	Панированные полуфабрикаты.	2
33-34	Правила ТБ при работе с горячими жидкостями.	2
35-36	Способы тепловой обработки.	2
37-38	Припускание.	2
39-40	Процессы при тепловой обработке.	2
Супы (16 ч)		
41-42	Мясной бульон.	2
43-44	Технологическая схема: Супы с крупами, макаронными изделиями.	2
45-46	Практическое занятие: Мясной бульон.	2
47-48	Практическое занятие: Суп полевой.	2
49-50	Практическое занятие: Супы с макаронными изделиями.	2
51-52	Практическое занятие: Суп лапша- домашняя.	2
53-54	Творческий проект: Чем полезен суп	2
55-56	Практическое занятие: Суп гороховый	2
Блюда из овощей (10 ч)		

57-58	Тушеные овощи.	2
59-60	Тест: Тушеные овощи.	2
61-62	Практическое занятие: Тушеные овощи.	2
63-64	Практическое занятие: Овощи в молочном соусе.	2
65-66	Практическое занятие: Морковные котлеты.	2
Блюда из круп (14 ч)		
67-68	Рассыпчатые каши.	2
69-70	Практическое занятие: Каша пшенная.	2
71-72	Практическое занятие: Биточки рисовые.	2
73-74	Творческий проект «Каша-душа наша».	2
75-76	Требование к качеству.	2
77-78	Практическое занятие: Рожки с овощами.	2
79-80	Практическое занятие: Макаронник.	2
Рыбные блюда (16 ч)		
81-82	Жарка рыбы.	2
83-84	Требование к качеству.	2
85-86	Практическое занятие: Рыба жареная.	2
87-88	Практическое занятие: Котлеты рыбные.	2
89-90	Практическое занятие: Сельдь со сметаной.	2
91-92	Творческий проект: «Блюда из рыбы».	2
93-94	Практическое занятие: Рыба в томате с огурцами.	2
95-96	Практическое занятие: Треска, тушенная в молоке с луком.	2
Блюда из нерыбных продуктов моря (8 ч)		
97-98	Обработка креветок.	2
99-100	Требование к качеству.	2
101-102	Творческий проект «Нерыбные продукты моря».	2
103-104	Практическое занятие: Кальмары в сметанном соусе.	2
Мясные блюда (34 ч)		
105-106	Жарка мяса.	2
107-108	Требование к качеству мяса.	2
109-110	Блюда из запеченного мяса.	2
111-112	Практическое занятие: Бефстроганов.	2
113-114	Практическое занятие: Поджарка.	2
115-116	Тест: Жарка мяса.	2
117-118	Практическое занятие: Жарка мяса мелкими кусочками.	2
119-120	Практическое занятие: Мясо, запеченное с картофелем.	2
121-122	Практическое занятие: Жаркое по-домашнему.	2
123-124	Тест: Мясные блюда.	2
125-126	Практическое занятие: Говядина в кисло-сладком соусе.	2

127-128	Практическое занятие: Шницель рубленый	2
129-130	Практическое занятие: Сердце в соусе.	2
131-132	Требование к качеству.	2
133-134	Практическое занятие: Птица в сметанном соусе.	2
135-136	Практическое занятие: Котлеты из птицы.	2
137-138	Творческий проект « Блюда из мяса».	2
Блюда из яиц и творога (14 ч)		
139-140	Требование к качеству яиц.	2
141-142	Практическое занятие: Яичная кашка.	2
143-144	Практическое занятие: Яичница с помидорами.	2
145-146	Практическое занятие: Сырники.	2
147-148	Требование к качеству к творога.	2
149-150	Творческий проект « Блюда из яиц и творога».	2
151-152	Практическое занятие: Пудинг из творога и овощей.	2
Холодные блюда (32 ч)		
153-154	Правила подачи холодных блюд.	2
155-156	Требование к качеству.	2
157-158	Практическое занятие: Винегрет из фруктов и овощей.	2
159-160	Практическое занятие: Салат рыбный.	2
161-162	Практическое занятие: Канапе с яйцом.	2
163-164	Тест: Правила подачи холодных блюд.	2
165-166	Творческий проект «Украшение салата».	2
167-168	Практическое занятие: Салат из картофеля.	2
169-170	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
171-172	Требование к качеству.	2
173-174	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
175-176	Практическое занятие: Салат из сыра.	2
177-178	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
179-180	Требование к качеству.	2
181-182	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
183-184	Салат из свеклы с сыром.	2
Соусы (16 ч)		
185-186	Белый основной соус.	2
187-188	Требование к качеству соусов.	2
189-190	Практическое занятие: Соус белый.	2
191-192	Практическое занятие: Соус томатный.	2
193-194	Практическое занятие: Соус сметанный.	2
195-196	Тест: Белый основной соус.	2
197-198	Творческий проект « Душа соусов».	2
199-200	Практическое занятие: Соус польский.	2
Сладкие блюда и напитки (24 ч)		

201-202	Технологическая схема киселя.	2
203-204	Требование к качеству.	2
205-206	Практическое занятие: Молочный кисель.	2
207-208	Практическое занятие: Кисель фруктово-ягодный.	2
209-210	Сладкие холодные блюда, правила подачи.	2
211-212	Требование к качеству.	2
213-214	Кофе с молоком.	2
215-216	Практическое занятие: Какао.	2
217-218	Практическое занятие: Мандариновый напиток.	2
219-220	Требование к качеству.	2
221-222	Морс.	2
223-224	Практическое занятие: Яблоки печеные.	2
Тесто (24 ч)		
225-226	Приготовление кремов.	2
227-228	Песочное тесто.	2
229-230	Практическое занятие: Вареники с брусникой.	2
231-233	Практическое занятие. Пирог с начинкой	2
233-234	Практическое занятие: Блинчики с вареньем.	2
235-236	Требование к качеству	2
237-238	Практическое занятие: Пироги с яйцом	2
239-240	Практическое занятие: Торт бисквитный	2
241-242	Практическое занятие: Пельмени домашние	2
243-244	Тест: Блюда из теста	2
245-246	Творческий проект «Праздничный торт»	2
247-248	Практическое занятие: Торт медовый	2
Гарниры (8 ч)		
249-250	Оформление гарниров.	2
251-252	Требование к качеству.	2
253-254	Правила подачи.	2
255-256	Практическое занятие: Рис припущенный.	2
Пряности и приправы (6 ч)		
257-258	Пряности и приправы.	2
259-260	Требование к качеству.	2
261-262	Гастрономия вкусовых ощущений.	2
Организация производства (10 ч)		
263-264	Типы предприятий.	2
265-266	Контроль качества продукции.	2
267-268	Организация рабочих мест.	2
269-270	Сервировка стола.	2
271-272	Основные помещения.	2