

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Артемовская средняя общеобразовательная школа»

«Рассмотрено»
на заседании МО «Гармония».
Протокол № 1 от 30 августа 2024 г.
Руководитель МО

Лямбурцева Е.В.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ «Артемовская СОШ»

Ваулина А.В.

Пр. № 63 от 30 августа 2024г

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

5-8 классы

Гостюхина Елена Владимировна,
учитель технологии.

п. Артемовский 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ТРУДОВОМУ ОБУЧЕНИЮ

Рабочая программа по предмету «Трудовое обучение» для 5-9 классов разработана **на основе требований к результатам освоения** Адаптированной основной общеобразовательной программы для учащихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МКОУ «Артемовская СОШ».

Учебный предмет «Трудовое обучение» реализуется через обязательную часть учебного плана. Рабочая программа «Профильный труд» рассчитана на 646 часов в соответствии с учебным планом МКОУ «Артемовская СОШ»:

- 5 класс ОВЗ – 204 часа (6 часов в неделю);
- 7 класс ОВЗ – 238 часа (7 часов в неделю);
- 8 класс ОВЗ – 238 часа (7 часов в неделю).

Срок реализации программы – 3 года.

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

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

Изучение этого учебного предмета в 5-7 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 культурноисторических 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.

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.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

«Профильный труд» В 5-8 КЛАССАХ

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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 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.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно - гигиенические требования и правила по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка в школьных мастерских.

Физиология питания (2 ч)

Понятие «кулинария», питание. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Первичная обработка овощей (8 ч)

Обработка овощей и грибов. Классификация, пищевая ценность овощей. Качественная оценка овощей при приемке на производство. Виды нарезки. Обработка картофеля.

Первичная обработка рыбы (6 ч)

Значение в питании, классификация рыбы. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Способы разделки рыбы.

Первичная обработка мяса (6 ч)

Значение в питании, виды мяса. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Приемы тепловой обработки (6 ч)

Правила ТБ при работе с горячими жидкостями. Способы тепловой обработки. Варка.

Супы (12 ч)

Значение супов в питании, классификация. Технология приготовления бульонов, требование к качеству, сроки и условия хранения. Технология приготовления супов, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения, нормы выхода.

Блюда из овощей (8 ч)

Значение овощных блюд в питании. Правила варки овощей. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из круп (12 ч)

Пищевая ценность круп в питании. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение крупы и жидкости. Способы определения их готовности. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Рыбные блюда (12 ч)

Значение рыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из нерыбных продуктов моря (6 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Мясные блюда (24 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки мяса. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога (8 ч)

Пищевая ценность яиц и творога. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц и творога. Способы варки яиц. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Холодные блюда (22 ч)

Значение холодных блюд в питании. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Технология приготовления бутербродов, салатов и винегрета. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Соусы (12 ч)

Роль соусов в питании классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Пассерование муки, томата, овощей. Особенности приготовления бульонов для соусов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Сладкие блюда и напитки (18 ч)

Значение сладких блюд в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Горячие и холодные напитки. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Тесто (18 ч)

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста. Технология приготовления теста. Инструменты и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Гарниры (6 ч)

Роль гарниров в питании. Виды гарниров. Простые и сложные гарниры. Принцип подачи гарниров к мясным, рыбным блюдам. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Пряности и приправы (6 ч)

Роль пряностей и приправ в питании. Классификация. Правила, сроки и условия их хранения.

Организация производства (10 ч)

Типы предприятий. Контроль качества продукции. Организация рабочих мест. Принцип составления меню. Бракераж продукции. Контроль качества продукции. Правила этикета.

7 класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно - гигиенические требования и правила по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка в школьных мастерских.

Физиология питания (2 ч)

Понятие «кулинария», питание. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Первичная обработка овощей (12 ч)

Обработка овощей и грибов. Классификация, пищевая ценность овощей. Качественная оценка овощей при приемке на производство. Виды нарезки. Обработка и нарезка белокочанной капусты.

Первичная обработка рыбы (8 ч)

Значение в питании, классификация рыбы. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Способы разделки рыбы. Обработка соленой рыбы.

Первичная обработка мяса (8 ч)

Значение в питании, виды мяса. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Приемы тепловой обработки (8 ч)

Правила ТБ при работе с горячими жидкостями. Способы тепловой обработки. Припускание.

Супы (16 ч)

Значение супов в питании, классификация. Технология приготовления бульонов, требование к качеству, сроки и условия хранения. Технология приготовления супов, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения, нормы выхода.

Блюда из овощей (10 ч)

Значение овощных блюд в питании. Правила варки овощей. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из круп (14 ч)

Пищевая ценность круп в питании. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение крупы и жидкости. Способы определения их готовности. Технология приготовления панированных полуфабрикатов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Рыбные блюда (16 ч)

Значение рыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из нерыбных продуктов моря (8 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Мясные блюда (34 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки мяса. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога (14 ч)

Пищевая ценность яиц и творога. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц и творога. Способы варки яиц. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Холодные блюда (32 ч)

Значение холодных блюд в питании. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Технология приготовления бутербродов, салатов и винегрета. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Соусы (16 ч)

Роль соусов в питании классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Пассерование муки, томата, овощей. Особенности приготовления бульонов для соусов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Сладкие блюда и напитки (24 ч)

Значение сладких блюд в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Горячие и холодные напитки. Желе, муссы, самбук. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Тесто (24 ч)

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста. Технология приготовления теста. Инструменты и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Гарниры (8 ч)

Роль гарниров в питании. Виды гарниров. Простые и сложные гарниры. Принцип подачи гарниров к мясным, рыбным блюдам. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Пряности и приправы (6 ч)

Роль пряностей и приправ в питании. Классификация. Правила, сроки и условия их хранения.

Организация производства (10 ч)

Типы предприятий. Контроль качества продукции. Организация рабочих мест. Принцип составления меню. Бракераж продукции. Контроль качества продукции. Правила этикета.

8 класс

Вводное занятие (2 ч)

Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно - гигиенические требования и правила по технике безопасности. Правила внутреннего распорядка в школьных мастерских.

Физиология питания (2 ч)

Понятие «кулинария», питание. Рациональное питание. Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей.

Первичная обработка овощей (12 ч)

Обработка овощей и грибов. Классификация, пищевая ценность овощей. Качественная оценка овощей при приемке на производство. Виды нарезки. Обработка и нарезка белокочанной капусты.

Первичная обработка рыбы (8 ч)

Значение в питании, классификация рыбы. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения. Способы разделки рыбы. Обработка соленой рыбы.

Первичная обработка мяса (8 ч)

Значение в питании, виды мяса. Технологическая схема обработки. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

Приемы тепловой обработки (8 ч)

Правила ТБ при работе с горячими жидкостями. Способы тепловой обработки. Припускание.

Супы (16 ч)

Значение супов в питании, классификация. Технология приготовления бульонов, требование к качеству, сроки и условия хранения. Технология приготовления супов, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения, нормы выхода.

Блюда из овощей (10 ч)

Значение овощных блюд в питании. Правила варки овощей. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из круп (14 ч)

Пищевая ценность круп в питании. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Правила варки рассыпчатых, вязких и жидких каш. Соотношение крупы и жидкости. Способы определения их готовности. Технология приготовления панированных полуфабрикатов.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Рыбные блюда (16 ч)

Значение рыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки рыбы. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из нерыбных продуктов моря (8 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Кулинарное использование нерыбных продуктов моря. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Мясные блюда (34 ч)

Значение нерыбных блюд в питании. Способы тепловой обработки мяса. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Блюда из яиц и творога (14 ч)

Пищевая ценность яиц и творога. Признаки и способы определения доброкачественности яиц. Особенности кулинарного использования яиц и творога. Способы варки яиц. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Холодные блюда (32 ч)

Значение холодных блюд в питании. Приобретение навыков приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Принцип нарезки. Технология приготовления бутербродов, салатов и винегрета. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Соусы (16 ч)

Роль соусов в питании классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Пассерование муки, томата, овощей. Особенности приготовления бульонов для соусов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Сладкие блюда и напитки (24 ч)

Значение сладких блюд в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Горячие и холодные напитки. Желе, муссы, самбук. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Тесто (24 ч)

Пищевая ценность и механическая обработка муки. Отличительные особенности в рецептуре и способах приготовления теста. Технология приготовления теста. Инструменты и инвентарь для приготовления теста и выпечки. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Гарниры (8 ч)

Роль гарниров в питании. Виды гарниров. Простые и сложные гарниры. Принцип подачи гарниров к мясным, рыбным блюдам. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, правила подачи блюд, сроки и условия хранения.

Пряности и приправы (6 ч)

Роль пряностей и приправ в питании. Классификация. Правила, сроки и условия их хранения.

Организация производства (10 ч)

Типы предприятий. Контроль качества продукции. Организация рабочих мест. Принцип составления меню. Бракераж продукции. Контроль качества продукции. Правила этикета.

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: Пироги 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, 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	Обработка грибов.	1
8-9	Практическое занятие: Обработка овощей.	2
10-11	Практическое занятие: Нарезка моркови.	2
12-13	Тест: Обработка луковых овощей.	2
14	Творческий проект «Овощи».	1
15-16	Обработка трески, щуки.	2
17-18	Обработка осетровой рыбы.	2
19-20	Практическое занятие: Обработка трески.	2
21	Практическое занятие: Обработка соленой рыбы.	1
Первичная обработка мяса (8 ч)		
22-23	Обработка свинины.	2
24-25	Обработка баранины.	2
26-27	Разруб туш.	2
28	Панированные полуфабрикаты.	1
29-30	Правила ТБ при работе с горячими жидкостями.	2
31-32	Способы тепловой обработки.	2
33-34	Припускание.	2
35	Процессы при тепловой обработке.	1
Супы (16 ч)		

36-37	Мясной бульон.	2
38-39	Технологическая схема: Супы с крупами, макаронными изделиями.	2
40-41	Практическое занятие: Мясной бульон.	2
42	Практическое занятие: Суп полевой.	1
43-44	Практическое занятие: Супы с макаронными изделиями.	2
45-46	Практическое занятие: Суп лапша- домашняя.	2
47-48	Творческий проект: Чем полезен суп	2
49	Практическое занятие: Суп гороховый	1
Блюда из овощей (10 ч)		
50-51	Тушеные овощи.	2
52-53	Тест: Тушеные овощи.	2
54-55	Практическое занятие: Тушеные овощи.	2
56	Практическое занятие: Овощи в молочном соусе.	1
57-58	Практическое занятие: Морковные котлеты.	2
Блюда из круп (14 ч)		
59-60	Рассыпчатые каши.	2
61-62	Практическое занятие: Каша пшенная.	2
63	Практическое занятие: Биточки рисовые.	1
64-65	Творческий проект «Каша-душа наша».	2
66-67	Требование к качеству.	2
68-69	Практическое занятие: Рожки с овощами.	2
70	Практическое занятие: Макаронник.	1
Рыбные блюда (16 ч)		
71-72	Жарка рыбы.	2
73-74	Требование к качеству.	2
75-76	Практическое занятие: Рыба жареная.	2
77	Практическое занятие: Котлеты рыбные.	1
78-79	Практическое занятие: Сельдь со сметаной.	2
80-81	Творческий проект: «Блюда из рыбы».	2
82-83	Практическое занятие: Рыба в томате с огурцами.	2
84	Практическое занятие: Треска, тушенная в молоке с луком.	1
Блюда из нерыбных продуктов моря (8 ч)		
85-86	Обработка креветок.	2
87-88	Требование к качеству.	2
89-90	Творческий проект «Нерыбные продукты моря».	2
91	Практическое занятие: Кальмары в сметанном соусе.	1
Мясные блюда (34 ч)		
92-93	Жарка мяса.	2
94-95	Требование к качеству мяса.	2

96-97	Блюда из запеченного мяса.	2
98	Практическое занятие: Бефстроганов.	1
99-100	Практическое занятие: Поджарка.	2
101-102	Тест: Жарка мяса.	2
103-104	Практическое занятие: Жарка мяса мелкими кусочками.	2
105	Практическое занятие: Мясо, запеченное с картофелем.	1
106-107	Практическое занятие: Жаркое по-домашнему.	2
108-109	Тест: Мясные блюда.	2
110-111	Практическое занятие: Говядина в кисло-сладком соусе.	2
112	Практическое занятие: Шницель рубленый	1
113-114	Практическое занятие: Сердце в соусе.	2
115-116	Требование к качеству.	2
117-118	Практическое занятие: Птица в сметанном соусе.	2
119	Практическое занятие: Котлеты из птицы.	1
120-121	Творческий проект «Блюда из мяса».	2
Блюда из яиц и творога (14 ч)		
122-123	Требование к качеству яиц.	2
124-125	Практическое занятие: Яичная кашка.	2
126	Практическое занятие: Яичница с помидорами.	1
127-128	Практическое занятие: Сырники.	2
129-130	Требование к качеству к творога.	2
131-132	Творческий проект «Блюда из яиц и творога».	2
133	Практическое занятие: Пудинг из творога и овощей.	1
Холодные блюда (32 ч)		
134-135	Правила подачи холодных блюд.	2
136-137	Требование к качеству.	2
138-139	Практическое занятие: Винегрет из фруктов и овощей.	2
140	Практическое занятие: Салат рыбный.	1
141-142	Практическое занятие: Канапе с яйцом.	2
143-144	Тест: Правила подачи холодных блюд.	2
145-146	Творческий проект «Украшение салата».	2
147	Практическое занятие: Салат из картофеля.	1
148-149	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
150-151	Требование к качеству.	2
152-153	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
154	Практическое занятие: Салат из сыра.	1
155-156	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
157-158	Требование к качеству.	2
159-160	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2

161	Салат из свеклы с сыром.	1
Соусы (16 ч)		
162-163	Белый основной соус.	2
164-165	Требование к качеству соусов.	2
166-167	Практическое занятие: Соус белый.	2
168	Практическое занятие: Соус томатный.	1
169-170	Практическое занятие: Соус сметанный.	2
171-172	Тест: Белый основной соус.	2
173-174	Творческий проект « Душа соусов».	2
175	Практическое занятие: Соус польский.	1
Сладкие блюда и напитки (24 ч)		
176-177	Технологическая схема киселя.	2
178-179	Требование к качеству.	2
180-181	Практическое занятие: Молочный кисель.	2
182	Практическое занятие: Кисель фруктово-ягодный.	1
183-184	Сладкие холодные блюда, правила подачи.	2
185-186	Требование к качеству.	2
187-188	Кофе с молоком.	2
189	Практическое занятие: Какао.	1
190-191	Практическое занятие: Мандариновый напиток.	2
192-193	Требование к качеству.	2
194-195	Морс.	2
196	Практическое занятие: Яблоки печеные.	1
Тесто (24 ч)		
197-198	Приготовление кремов.	2
199-200	Песочное тесто.	2
201-202	Практическое занятие: Вареники с брусникой.	2
203	Практическое занятие. Пирог с начинкой	1
204-205	Практическое занятие: Блинчики с вареньем.	2
206-207	Требование к качеству	2
208-209	Практическое занятие: Пироги с яйцом	2
210	Практическое занятие: Торт бисквитный	1
211-212	Практическое занятие: Пельмени домашние	2
213-214	Тест: Блюда из теста	2
215-216	Творческий проект «Праздничный торт»	2
217	Практическое занятие: Торт медовый	1
Гарниры (8 ч)		
218-219	Оформление гарниров.	2
220-221	Требование к качеству.	2
222-223	Правила подачи.	2
224	Практическое занятие: Рис припущенный.	1
Пряности и приправы (6 ч)		

225-226	Пряности и приправы.	2
227-228	Требование к качеству.	2
229-230	Гастрономия вкусовых ощущений.	2
Организация производства (10 ч)		
231	Типы предприятий.	1
232-233	Контроль качества продукции.	2
234-235	Организация рабочих мест.	2
236-237	Сервировка стола.	2
238	Основные помещения.	1

Тематическое планирование, 8 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	Обработка грибов.	1
8-9	Практическое занятие: Обработка овощей.	2
10-11	Практическое занятие: Нарезка моркови.	2
12-13	Тест: Обработка луковых овощей.	2
14	Творческий проект «Овощи».	1
15-16	Обработка трески, щуки.	2
17-18	Обработка осетровой рыбы.	2
19-20	Практическое занятие: Обработка трески.	2
21	Практическое занятие: Обработка соленой рыбы.	1
Первичная обработка мяса (8 ч)		
22-23	Обработка свинины.	2
24-25	Обработка баранины.	2
26-27	Разруб туш.	2
28	Панированные полуфабрикаты.	1
29-30	Правила ТБ при работе с горячими жидкостями.	2
31-32	Способы тепловой обработки.	2
33-34	Припускание.	2
35	Процессы при тепловой обработке.	1
Супы (16 ч)		
36-37	Мясной бульон.	2
38-39	Технологическая схема: Супы с крупами, макаронными изделиями.	2

40-41	Практическое занятие: Мясной бульон.	2
42	Практическое занятие: Суп полевой.	1
43-44	Практическое занятие: Супы с макаронными изделиями.	2
45-46	Практическое занятие: Суп лапша- домашняя.	2
47-48	Творческий проект: Чем полезен суп	2
49	Практическое занятие: Суп гороховый	1
Блюда из овощей (10 ч)		
50-51	Тушеные овощи.	2
52-53	Тест: Тушеные овощи.	2
54-55	Практическое занятие: Тушеные овощи.	2
56	Практическое занятие: Овощи в молочном соусе.	1
57-58	Практическое занятие: Морковные котлеты.	2
Блюда из круп (14 ч)		
59-60	Рассыпчатые каши.	2
61-62	Практическое занятие: Каша пшенная.	2
63	Практическое занятие: Биточки рисовые.	1
64-65	Творческий проект «Каша-душа наша».	2
66-67	Требование к качеству.	2
68-69	Практическое занятие: Рожки с овощами.	2
70	Практическое занятие: Макаронник.	1
Рыбные блюда (16 ч)		
71-72	Жарка рыбы.	2
73-74	Требование к качеству.	2
75-76	Практическое занятие: Рыба жареная.	2
77	Практическое занятие: Котлеты рыбные.	1
78-79	Практическое занятие: Сельдь со сметаной.	2
80-81	Творческий проект: «Блюда из рыбы».	2
82-83	Практическое занятие: Рыба в томате с огурцами.	2
84	Практическое занятие: Треска, тушенная в молоке с луком.	1
Блюда из нерыбных продуктов моря (8 ч)		
85-86	Обработка креветок.	2
87-88	Требование к качеству.	2
89-90	Творческий проект «Нерыбные продукты моря».	2
91	Практическое занятие: Кальмары в сметанном соусе.	1
Мясные блюда (34 ч)		
92-93	Жарка мяса.	2
94-95	Требование к качеству мяса.	2
96-97	Блюда из запеченного мяса.	2
98	Практическое занятие: Бефстроганов.	1
99-100	Практическое занятие: Поджарка.	2

101-102	Тест: Жарка мяса.	2
103-104	Практическое занятие: Жарка мяса мелкими кусочками.	2
105	Практическое занятие: Мясо, запеченное с картофелем.	1
106-107	Практическое занятие: Жаркое по-домашнему.	2
108-109	Тест: Мясные блюда.	2
110-111	Практическое занятие: Говядина в кисло-сладком соусе.	2
112	Практическое занятие: Шницель рубленый	1
113-114	Практическое занятие: Сердце в соусе.	2
115-116	Требование к качеству.	2
117-118	Практическое занятие: Птица в сметанном соусе.	2
119	Практическое занятие: Котлеты из птицы.	1
120-121	Творческий проект « Блюда из мяса».	2
Блюда из яиц и творога (14 ч)		
122-123	Требование к качеству яиц.	2
124-125	Практическое занятие: Яичная кашка.	2
126	Практическое занятие: Яичница с помидорами.	1
127-128	Практическое занятие: Сырники.	2
129-130	Требование к качеству к творога.	2
131-132	Творческий проект « Блюда из яиц и творога».	2
133	Практическое занятие: Пудинг из творога и овощей.	1
Холодные блюда (32 ч)		
134-135	Правила подачи холодных блюд.	2
136-137	Требование к качеству.	2
138-139	Практическое занятие: Винегрет из фруктов и овощей.	2
140	Практическое занятие: Салат рыбный.	1
141-142	Практическое занятие: Канапе с яйцом.	2
143-144	Тест: Правила подачи холодных блюд.	2
145-146	Творческий проект «Украшение салата».	2
147	Практическое занятие: Салат из картофеля.	1
148-149	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
150-151	Требование к качеству.	2
152-153	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
154	Практическое занятие: Салат из сыра.	1
155-156	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
157-158	Требование к качеству.	2
159-160	Практическое занятие: Принцип нарезки.	2
161	Салат из свеклы с сыром.	1
Соусы (16 ч)		
162-163	Белый основной соус.	2

164-165	Требование к качеству соусов.	2
166-167	Практическое занятие: Соус белый.	2
168	Практическое занятие: Соус томатный.	1
169-170	Практическое занятие: Соус сметанный.	2
171-172	Тест: Белый основной соус.	2
173-174	Творческий проект « Душа соусов».	2
175	Практическое занятие: Соус польский.	1
Сладкие блюда и напитки (24 ч)		
176-177	Технологическая схема киселя.	2
178-179	Требование к качеству.	2
180-181	Практическое занятие: Молочный кисель.	2
182	Практическое занятие: Кисель фруктово-ягодный.	1
183-184	Сладкие холодные блюда, правила подачи.	2
185-186	Требование к качеству.	2
187-188	Кофе с молоком.	2
189	Практическое занятие: Какао.	1
190-191	Практическое занятие: Мандариновый напиток.	2
192-193	Требование к качеству.	2
194-195	Морс.	2
196	Практическое занятие: Яблоки печеные.	1
Тесто (24 ч)		
197-198	Приготовление кремов.	2
199-200	Песочное тесто.	2
201-202	Практическое занятие: Вареники с брусникой.	2
203	Практическое занятие. Пирог с начинкой	1
204-205	Практическое занятие: Блинчики с вареньем.	2
206-207	Требование к качеству	2
208-209	Практическое занятие: Пироги с яйцом	2
210	Практическое занятие: Торт бисквитный	1
211-212	Практическое занятие: Пельмени домашние	2
213-214	Тест: Блюда из теста	2
215-216	Творческий проект «Праздничный торт»	2
217	Практическое занятие: Торт медовый	1
Гарниры (8 ч)		
218-219	Оформление гарниров.	2
220-221	Требование к качеству.	2
222-223	Правила подачи.	2
224	Практическое занятие: Рис припущенный.	1
Пряности и приправы (6 ч)		
225-226	Пряности и приправы.	2
227-228	Требование к качеству.	2
229-230	Гастрономия вкусовых ощущений.	2

Организация производства (10 ч)		
231	Типы предприятий.	1
232-233	Контроль качества продукции.	2
234-235	Организация рабочих мест.	2
236-237	Сервировка стола.	2
238	Основные помещения.	1