

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

Приложение к АОПООУО  
(ФГОС 2021 в соответствии с ФАОП),  
утверждена приказом директора МБОУ «СОШ №19»  
№48 от 09.06.2023

**Рабочая программа общего образования  
обучающихся с интеллектуальными нарушениями  
«Труд (технология)»  
5-9 классы**

с. Лебедкино

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) (Поварское дело)» составлена на основе Федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с интеллектуальными нарушениями далее ФАООП УО (вариант 1), утвержденной приказом Министерства просвещения России от 24.11.2022г. № 1026.

ФАООП УО (вариант 1) адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Учебный предмет «Труд (технология) (Поварское дело)» относится к предметной области «Технология» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Труд (технология) (Поварское дело)» в 5 классе в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю). в 6 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю). в 7 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю). в 8 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю). в 9 классе рассчитана на 34 учебные недели и составляет 238 часов в год (7 часов в неделю).

Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа определяет цель и задачи учебного предмета «Труд (технология)»

Цель обучения – всестороннее развитие личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в процессе формирования культуры труда повара.

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- 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;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержания и условиях труда повара;

- формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- 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.

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 классе определяет следующие задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;

- знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в повседневной жизни приёмов ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- расширение кругозора, развитие познавательного интереса и деятельности
- трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе;
- формирование умения работать с режущими кухонными инструментами;
- формирование умений выполнять практические действия по нарезке простых форм нарезки овощей: соломка, кубики, дольки, брусочки;
- формирование умений работать с бытовыми приборами: тостер, электрический чайник, индукционная варочная панель.

## **I. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ**

Обучение профильному труду носит практическую направленность и тесно связано с другими учебными предметами, жизнью, готовит обучающихся к овладению профессионально-трудовыми знаниями и навыками. Распределение учебного материала осуществляется концентрически, что позволяет обеспечить постепенный переход от исключительно практического изучения профильного труда к практико-теоретическому изучению, с обязательным учётом значимости усваиваемых знаний и умений формирования жизненных компетенций.

Программа по профильному труду включает теоретические и практические занятия. При составлении программы учтены принципы повторяемости пройденного материала и постепенного ввода нового.

На уроках профильного труда «Поварское дело» используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе.

Применение современных информационных технологий при изучении трудового профиля «Поварское дело» позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Личностные:**

- сформированность начальных представлений о собственных возможностях;
- овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;
- сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

**Предметные:**

Минимальный уровень:

- иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- готовить несложные блюда под руководством учителя;
- иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;
- иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования;
- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;

– комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;

– проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;

– соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;

– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

– понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;

– адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;

– обращаться к взрослым при затруднениях;

- решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
- корректно выражать свой отказ и недовольство;
- уметь быть самостоятельным в быту;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Вводное занятие. Вводный инструктаж по технике безопасности	1
2	Инструменты и приспособления для кулинарных работ	1
3	История возникновения и развития кулинарии. Значение кулинарии в жизни человека	1
4	Разнообразие продуктов питания	1
5	Питательные вещества в продуктах питания	1
6	Значение питания для жизнедеятельности человека	1
7	Роль витаминов в укреплении здоровья	1
8	Основные принципы рационального питания	1
9	Режим питания школьника	1
10	Практическая работа «Составление режима дня для школьников»	1
11	Традиции русской кухни и русского гостеприимства	1
12	Контрольная работа «Значение пищи в жизни человека». Тест	1
13	Профессия «Повар»	1
14	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с шеф-поваром, помощниками повара, их основными видами деятельности	1
15	Меню. Планирование меню на день	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

16	Технологическая карта блюда	1
17	Униформа повара	1
18	Требования к одежде повара	1
19	История поварского дела	1
20	Видео экскурсия «Кухня древней Руси»	1
21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело	1
22	Значение кулинарии в жизни человека	1
23	Технология приготовления пищи	1
24	Способы механической обработки продуктов	1
25	Способы тепловой обработки продуктов	1
26	Знакомство с кулинарными книгами	1
27	Общее представление о рецептах	1
28	Практическая работа «Оформление рецепта»	1
29	Практическая работа «Оформление рецепта»	1
30	Классификация рецептов	1
31	Варианты написания рецептов	1
32	Контрольная работа «Основы кулинарии». Тест	1
33	Оборудование. Кухонная посуда и инвентарь	1
34	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур	1
35	Санитария и гигиена на кухне	1
36	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи	1
37	Кухонная посуда	1
38	Урок-игра «Кухонная посуда»	1
39	Столовая посуда	1
40	Столовые приборы	1
41	Посуда для хранения продуктов	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

42	Вспомогательная посуда	1
43	Виды посуды по материалу изготовления	1
44	Кухонный инвентарь	1
45	Маркировка разделочных досок	1
46	Посудомоечная машина. Управление и функции посудомоечной машины	1
47	Способы укладывания посуды. Этапы мойки. Выбор моющих средств	1
48	Техника безопасности при пользовании посудомоечной машиной	1
49	Практическая работа «Загрузка посудомоечной машины посудой»	1
50	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1
51	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1
52	Требования к организации рабочего места	1
53	Практическая работа «Организация рабочего места»	1
54	Практическая работа «Уборка мусора с поверхности стола»	1
55	Практическая работа «Уборка предметов с поверхности стола. Уборка кухни»	1
56	Контрольная работа «Роль кухни в жизни человека». Тест	1
57	Тарелка. Назначение. Уход за тарелками	1
58	Виды столовых тарелок	1
59	Виды чашек	1
60	Последовательность мытья посуды	1
61	Последовательность мытья посуды. Выбор моющих средств	1
62	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1
63	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья столовой посуды»	1
64	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1
65	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1
66	Назначение столовых приборов	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

67	Виды столовых приборов	1
68	Различие столовых приборов	1
69	Правила использования столовых приборов	1
70	Правила ухода за столовыми приборами	1
71	Правила хранения столовых приборов	1
72	Основы этикета: как пользоваться столовыми приборами	1
73	Порезы. Виды порезов	1
74	Правила безопасности при работе с режущими приборами и инструментами	1
75	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1
76	Практическая работа «Нож. Нарезка хлеба»	1
77	Практическая работа «Первая помощь при порезах»	1
78	Контрольная работа «Столовые приборы». Тест	1
79	Классификация продуктов питания	1
80	Классификация продуктов питания	1
81	Натуральные продукты	1
82	Промышленные продукты	1
83	Теоретические сведения. Полезные свойства яиц	1
84	Значение яиц в питании человека	1
85	Хлеб – это основной продукт питания человека	1
86	Сорта хлеба	1
87	Виды чая и их свойства. Значение чая в питании человека	1
88	Фруктовые и травяные чаи	1
89	Полезные свойства чая	1
90	Формы чая	1
91	Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1
92	Практическая работа «Практическая работа «Определение видов чая по цвету, запаху, сорту»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

93	Электрический чайник. Термопот. Правила эксплуатации электрического чайника и термопота	1
94	Соблюдение правил безопасности. Практическая работа «Нагревание воды в электрическом чайнике и термопоте»	1
95	Технология заваривания чая	1
96	Технология заваривания чая	1
97	Правила подачи	1
98	Практическая работа «Заваривание чая»	1
99	Практическая работа «Сервировка чайного стола»	1
100	Хранение и подготовка к использованию овощей	1
101	Хранение и подготовка к использованию овощей	1
102	Основные правила хранения хлеба и хлебобулочных изделий	1
103	Контрольная работа «Классификация продуктов питания». Тест	1
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
106	Полезные вещества в овощах	1
107	Содержание витаминов и минеральных веществ в овощах	1
108	Использование в пищу разных частей растений	1
109	Группы овощей	1
110	Группы овощей	1
111	Правила обработки овощей	1
112	Правила обработки овощей	1
113	Инструменты для обработки овощей	1
114	Последовательность обработки овощей	1
115	Формы нарезки овощей	1
116	Формы нарезки овощей	1
117	Правила обработки и хранения овощей	1
118	Технология приготовления овощей	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

119	Очистка овощей с помощью приспособлений	1
120	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1
121	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1
122	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1
123	Практическая работа «Очистка овощей с помощью приспособлений»	1
124	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1
125	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	1
126	Контрольная работа «Классификация овощей». Тест	1
127	Бутерброды. Виды бутербродов	1
128	Бутерброды. Виды бутербродов	1
129	Приготовление бутербродов	1
130	Требования к качеству бутербродов	1
131	Технология приготовления бутербродов	1
132	Оформление бутербродов	1
133	Выбор продуктов для бутербродов	1
134	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1
135	Практическая работа «Приготовление тостов»	1
136	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1
137	Практическая работа «Приготовление бутербродов с колбасой, сыром	1
138	Контрольная работа «Значение хлеба в питании человека». Тест	1
139	Значение яиц в питании человека	1
140	Виды яиц	1
141	Способы определения свежести яиц	1
142	Упаковка для яиц	1
143	Использование яиц в кулинарии	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

144	Использование яиц в кулинарии	1
145	Блюда из яиц. Виды инструментов для яиц: пашотница, нож для нарезки яиц, яичный сепаратор, электрическая яйцеварка, венчик для взбивания яиц	1
146	Практическая работа «Нарезка яйца специальным ножом для яиц»	1
147	Способы приготовления яиц	1
148	Способы варки и время приготовления яиц	1
149	Определение категории яиц	1
150	Определение категории яиц	1
151	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1
152	Практическая работа «Варка яиц всмятку, в «мешочек», вкрутую»	1
153	Блюда из яиц. Жарение яиц: приготовление. Подача готовых блюд	1
154	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1
155	Украшение готового блюда. Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета натурального»	1
156	Контрольная работа «Использование яиц в кулинарии». Тест	1
157	Контрольная работа «Приготовление омлета»	1
158	Полезные и вредные напитки	1
159	Молочные коктейли	1
160	Практическая работа «Приготовление молочного коктейля»	1
161	Горячий напиток: кофе. Технология приготовления кофе	1
162	Посуда для подачи кофе	1
163	Правила подачи кофе. Правила этикета за столом	1
164	Горячий напиток: какао. Полезные свойства какао	1
165	Какао-порошок. Какао в кулинарии	1
166	Практическая работа «Определение цвета, вкуса и запаха»	1
167	Технология приготовления какао. Подача напитка	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

168	Первая помощь при ожогах	1
169	Варочная панель Устройство. Принцип работы	1
170	Правила и средства ухода за варочной панелью	1
171	Виды посуды для варочной панели	1
172	Практическая работа «Приготовление какао»	1
173	Практическая работа «Приготовление какао»	1
174	Холодные напитки. Классификация холодных напитков	1
175	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1
176	Практическая работа «Приготовление плодово-ягодного компота»	1
177	Контрольная работа «Напитки в кулинарии». Тест	1
178	Посуда для чаепития	1
179	Чайный сервиз	1
180	Практическая работа «Накрывание стола скатертью»	1
181	Сервировка чайного стола	1
182	Требования к сервировке стола	1
183	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1
184	Практическая работа «Сервировка стола к завтраку»	1
185	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1
186	Практическая работа «Сервировка стола к обеду»	1
187	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1
188	Практическая работа «Сервировка стола к ужину»	1
189	Салфетки. Виды салфеток	1
190	Значение салфеток для сервировки стола	1
191	Способы складывания салфеток и их расположение	1
192	Способы складывания салфеток и их расположение	1
193	Практическая работа «Складывание салфеток»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

194	Практическая работа «Складывание салфеток»	1
195	Культура поведения за столом, культура еды	1
196	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1
197	Обобщающий урок «Урок культуры» - проектная деятельность (защита проектов, выполненных дома по итогам прохождения темы «Правила оформления блюд»)	1
198	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
200	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1
201	Повторение. Правила безопасности при выполнении кулинарных работ	1
202	Контрольная работа «Техника безопасности в кабинете технологии- «Поварское дело». Тест	1
203	Значение питания для жизнедеятельности человека	1
204	Правила здорового питания	1

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 6 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1
2	Значение овощей, фруктов, ягод в питании человека	1
3	Витамины. Потребность в витаминах	1
4	Содержание витаминов в продуктах растительного и животного происхождения	1
5	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека	1
6	Значение мясных и рыбных продуктов	1
7	Значение супов	1
8	Значение молока и кисломолочных продуктов	1
9	Продовольственный магазин. Виды отделов	1
10	Продовольственные товары	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

11	Покупка продуктов	1
12	Качество и свежесть продуктов питания	1
13	Практическая работа «Изучение и чтение ярлыков»	1
14	Практическая работа «Изучение и чтение этикетки»	1
15	Торговые тележки и корзины в продуктовом магазине	1
16	Советы потребителям при покупке продуктов питания	1
17	Экскурсия в продовольственный магазин	1
18	Экскурсия в продовольственный магазин	1
19	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1
20	Кухонное оборудование: плита, микроволновая печь, холодильник, мойка	1
21	Правила электробезопасности. Знакомство с инструкциями	1
22	Техника безопасности при приготовлении пищи	1
23	Функциональное назначение кухонного оборудования	1
24	Правила использования кухонного оборудования	1
25	Правила использования кухонного оборудования	1
26	Размещение кухонных приборов	1
27	Безопасность при использовании, электробезопасность	1
28	Практическая работа «Организация рабочего места»	1
29	Практическая работа «Организация рабочего места»	1
30	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1
31	Практическая работа «Требования к организации рабочего места с использованием кухонного оборудования»	1
32	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1
33	Практическая работа «Уборка рабочих поверхностей кухонного оборудования. Уборка кухни»	1
34	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1
35	Практическая работа «Проверка умения пользования электрической плитой»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

36	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1
37	Практическая работа «Проверка умения пользования микроволновой печью (разогревание пищи)»	1
38	Контрольная работа. Тест «Правила безопасности»	1
39	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1
40	Подготовка к работе, хранение кухонного инвентаря	1
41	Вспомогательные аксессуары	1
42	Средства ухода за кухонным инвентарём	1
43	Химические средства ухода за кухонными принадлежностями	1
44	Чистящие и моющие средства	1
45	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1
46	Инвентарь и приспособления для мытья посуды	1
47	Безопасность при работе с режущими предметами	1
48	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1
49	Практическая работа «Приёмы работы с ножом»	1
50	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1
51	Практическая работа «Шинкование овощей» (капуста)	1
52	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1
53	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи овощерезки»	1
54	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1
55	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	1
56	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1
57	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой при помощи кухонного комбайна»	1
58	Контрольная работа. Тест «Безопасность при работе с режущими предметами»	1
59	Металлическая посуда. Виды посуды	1
60	Металлическая посуда. Виды посуды	1
61	Посуда из нержавеющей стали	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

62	Посуда из нержавеющей стали	1
63	Посуда с антипригарным покрытием	1
64	Посуда с антипригарным покрытием	1
65	Посуда с эмалированным покрытием	1
66	Посуда с эмалированным покрытием	1
67	Виды металлической посуды, различие	1
68	Правила ухода за металлической посудой	1
69	Правила ухода за металлической посудой	1
70	Последовательность мытья посуды	1
71	Последовательность мытья посуды	1
72	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
73	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
74	Посудомоечная машина. Правила ухода за посудомоечной машиной	1
75	Выбор средства для посудомоечной машины. Практическая работа: «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1
76	Правила расстановки посуды после мытья в посудомоечной машине	1
77	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1
78	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1
79	Сушилки для посуды. Правила сушки	1
80	Сушилки для посуды. Правила сушки	1
81	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1
82	Практическая работа «Сушка посуды разными способами»	1
83	Правила расстановки посуды на кухне	1
84	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1
85	Практическая работа «Расстановка посуды на кухне»	1
86	Контрольная работа. Тест «Виды посуды. Уход»	1
87	Природные и промышленные товары	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

88	Соль. Основные свойства и виды соли	1
89	Сахар. Основные свойства и виды сахара	1
90	Основные свойства пищевой соды	1
91	Крахмал. Основные свойства и виды крахмала	1
92	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1
93	Практическая работа «Определение товара на цвет, консистенцию, предназначение»	1
94	Хранение сахара. Подготовка к использованию сахара	1
95	Хранение соли. Срок годности	1
96	Использование крахмала в кулинарии	1
97	Практическая работа «Подготовка крахмала к использованию»	1
98	Использование пищевой соды в кулинарии	1
99	Практическая работа «Подготовка пищевой соды к использованию»	1
100	Свойства пищевых веществ	1
101	Применение пищевой соды в быту	1
102	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1
103	Практическая работа «Использование пищевой соды для чистки и мытья посуды»	1
104	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
105	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
106	Виды зелени	1
107	Зелень и её полезные свойства	1
108	Значение зелени в питании. Укроп	1
109	Значение зелени в питании. Петрушка	1
110	Значение зелени в питании. Зелёный лук	1
111	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1
112	Практическая работа «Определение вида зелени в зависимости от строения, вкуса, аромата»	1
113	Переборка зелени	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

114	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1
115	Практическая работа «Очистка, переборка и мойка укропа, петрушки, зеленого лука»	1
116	Хранение зелени в холодильнике	1
117	Условия хранения зелени	1
118	Использование зелени в кулинарии	1
119	Сочетание зелени с овощами и травами	1
120	Способы украшения блюд зеленью	1
121	Способа украшения блюд зеленью	1
122	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1
123	Практическая работа «Способы украшения блюд зеленью»	1
124	Правила использования зелени в кулинарии	1
125	Контрольная работа. Тест «Виды зелени»	1
126	Определение свежести овощей	1
127	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1
128	Практическая работа «Определение качества овощей: вкус, запах, цвет, консистенция-мягкость, твёрдость»	1
129	Механические и физиологические повреждения овощей	1
130	Условия хранения свежих овощей	1
131	Условия хранения свежих овощей	1
132	Способы длительного хранения овощей	1
133	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1
134	Последовательность и правила обработки овощей для салатов	1
135	Требования к качеству салатов	1
136	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1
137	Практическая работа. Приготовление салата «Винегрет»	1
138	Формы нарезки овощей для салатов	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

139	Общие правила приготовления салатов	1
140	Кухонный комбайн, устройство, основное назначение. Техника безопасности при работе с кухонным комбайном	1
141	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1
142	Практическая работа «Приготовление овощного салата из капусты и моркови»	1
143	Правила и формы нарезки овощей	1
144	Правила и формы нарезки овощей	1
145	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1
146	Практическая работа «Простые формы нарезки отварных овощей вручную – соломка, кубики»	1
147	Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Виды травм	1
148	Требования безопасности при работе с режущими инструментами	1
149	Контрольная работа. Тест «Нарезка овощей»	1
150	Блюда из яиц. Определение свежести яиц	1
151	Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц	1
152	Способы приготовления блюд из яиц. Варёные яйца	1
153	Способы приготовления блюд из яиц. Жареные яйца	1
154	Способы приготовления блюд из яиц. Варка яиц без скорлупы (пашот)	1
155	Посуда для подачи яиц	1
156	Расчёт потребности сырья и продуктов для изготовления яичницы	1
157	Технология приготовления яичницы	1
158	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1
159	Практическая работа «Приготовление яичницы-глазуньи»	1
160	Способы варки яиц	1
161	Практическая работа «Варка яиц (вмятку, вкрутую, в мешочек). Очистка яиц»	1
162	Практическая работа «Варка яиц (в мешочек). Очистка яиц»	1
163	Способы подачи отварных яиц	1
164	Технология приготовления блюд из яиц	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

165	Сервировка стола к завтраку с подачей гастрономических продуктов	1
166	Требования к качеству блюд из яиц	1
167	Контрольная работа. Тест «Блюда из яиц»	1
168	Бутерброды. Виды бутербродов	1
169	Закусочные бутерброды (канапе)	1
170	Способы подачи канапе	1
171	Варианты приготовления канапе	1
172	Варианты приготовления канапе	1
173	Нарезка колбасы и сыра для канапе	1
174	Технология приготовления бутербродов «канапе»	1
175	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера	1
176	Практическая работа «Приготовление тостов». Оказание первой медицинской помощи при ожогах	1
177	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1
178	Практическая работа «Приготовление канапе с колбасой и сыром»	1
179	Применение вилок и шпажек в канапе	1
180	Расчёт продуктов для канапе	1
181	Виды подачи канапе	1
182	Приспособления для нарезки продуктов для канапе	1
183	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1
184	Практическая работа «Приготовление канапе. Выкладывание на тарелку»	1
185	Контрольная работа. Тест «Виды бутербродов»	1
186	История появления кофе в России	1
187	Кофейные традиции России	1
188	Способы приготовления кофе	1
189	Способы приготовления какао	1
190	Приспособления для размалывания кофейных зёрен	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

191	Правила подготовки стола к кофе	1
192	Польза и негативные последствия чрезмерного употребления кофе	1
193	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1
194	Практическая работа «Определение кофе, какао на цвет, вкус, запах, консистенцию»	1
195	Требования к качеству кофе	1
196	Виды кофе. Различие	1
197	Требования к качеству какао	1
198	Показатели качества готовых напитков кофе и какао	1
199	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
200	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
201	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1
202	Упаковка для кофе и какао	1
203	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1
204	Практическая работа «Приготовление растворимого кофе. Сервировка стола к кофе»	1

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 7 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1
2	Знакомство с организациями общественного питания: ресторан, столовая, кафе	1
3	Видеоэкскурсия в организации общественного питания	1
4	Профессии: помощник повара	1
5	Профессии: повар холодного цеха, повар горячего цеха, повар мясного цеха, пекарь	1
6	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1
7	Экскурсия на предприятие общественного питания «Пиццерия». Мастер – класс «Приготовление пиццы»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

8	Виды помещений предприятий общественного питания	1
9	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1
10	Виды посуды по назначению и классификации	1
11	Виды посуды по назначению и классификации	1
12	Сотейник, дуршлаг, противень	1
13	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1
14	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1
15	Экскурсия в школьную столовую. Знакомство с кухонной посудой	1
16	Уход за металлической кухонной посудой	1
17	Уход за металлической кухонной посудой	1
18	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1
19	Практическая работа «Уход за металлической кухонной посудой»	1
20	Контейнеры для хранения продуктов	1
21	Входная диагностика, с использованием теста «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1
22	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1
23	Последовательность мытья посуды (сотейник, дуршлаг, противень)	1
24	Химические средства ухода за посудой	1
25	Химические средства ухода за посудой	1
26	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет -выбор химических средств	1
27	Практическая работа. Экскурсия в супермаркет -выбор химических средств	1
28	Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1
29	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
30	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
31	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

32	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды. Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1
33	Уход за посудой из разных материалов	1
34	Контрольная работа. Тест «Кухонная посуда»	1
35	Виды кухонного инвентаря. Овощечистка	1
36	Практическая работа «Очистка овощей овощечисткой»	1
37	Кухонный инвентарь: сотейник	1
38	Кухонный инвентарь: разделочные доски	1
39	Кухонный инвентарь: сито	1
40	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1
41	Практическая работа «Просеивание муки через сито»	1
42	Кухонный инвентарь: шумовка	1
43	История появления кухонной утвари	1
44	Санитарно-гигиенические требования к кухонной утвари	1
45	Проверочный тест «Кухонный инвентарь»	1
46	Макаронные изделия. Полезные свойства макаронных изделий	1
47	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1
48	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны на сковороде (без варки)»	1
49	Требования к качеству готовых макаронных изделий	1
50	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1
51	Практическая работа. Простые блюда на сковороде. Приготовление блюда «Макароны с томатами, тушёные в сковороде»	1
52	Мультиварка. Управление и функции мультиварки	1
53	Простые рецепты для мультиварки	1
54	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1
55	Практическая работа Приготовление блюда «Макароны с курицей в мультиварке»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

56	Крупы. Виды круп	1
57	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1
58	Практическая работа Приготовление блюда «Рассыпчатая гречка в мультиварке»	1
59	Влияние круп на организм человека	1
60	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
61	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
62	Бобовые. Виды бобовых культур	1
63	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1
64	Практическая работа Приготовление блюда «Лобио из красной фасоли»	1
65	Полезные свойства бобовых культур	1
66	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
67	Практическая работа «Определение вида бобовых культур в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
68	Контрольная работа. Тест «Продукты и материалы»	1
69	Замороженное мясо	1
70	Правила и способы замораживания и размораживания мяса	1
71	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1
72	Практическая работа. Приготовление блюда из замороженного куриного филе «Куриные котлеты»	1
73	Сроки хранения разных видов мяса	1
74	Сроки хранения разных видов мяса	1
75	Контрольная работа. Тест по теме «Виды мяса»	1
76	Замороженная рыба	1
77	Мороженая рыба в кулинарии	1
78	Сроки хранения мороженой рыбы	1
79	Сроки хранения охлаждённой рыбы	1
80	Упаковка для замороженной рыбы	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемьевский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

81	Дефекты мороженой рыбы.	1
82	Дефекты мороженой рыбы. Требования к качеству	1
83	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1
84	Практическая работа. Приготовление блюда «Рыба, тушенная с морковью и луком»	1
85	Контрольная работа. Тест «Словарь терминов - рыба»	1
86	Замороженная птица	1
87	Размораживание замороженной птицы	1
88	Классификация процесса замороженной птицы	1
89	Классификация процесса замороженной птицы	1
90	Контрольная работа. Тест по теме «Охлаждённая и замороженная птица»	1
91	Замороженные овощи	1
92	Замороженные овощи: польза и вред. Способы замораживания овощей	1
93	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1
94	Практическая работа. Мастер – класс «Омлет с замороженными овощами»	1
95	Быстрозамороженные овощи	1
96	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1
97	Требования качества к быстрозамороженным овощам	1
98	Упаковка для замороженных овощей	1
99	Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за хранением замороженных овощей	1
100	Экскурсия в супермаркет. Наблюдение за хранением замороженных овощей	1
101	Замороженные фрукты	1
102	Транспортировка быстрозамороженных фруктов	1
103	Овощи. Виды овощей	1
104	Овощи. Картофель	1
105	Содержание питательных веществ в картофеле	1
106	Тепловая обработка овощей	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

107	История появления картофеля в России	1
108	Содержание питательных веществ в картофеле	1
109	Тепловая обработка картофеля. Словарь терминов: фритюр, «в мундире»	1
110	Блюда из картофеля	1
111	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1
112	Практическая работа. Приготовление блюда «Картофель по-деревенски (жареная картошка на сковородке)»	1
113	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
114	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
115	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1
116	Практическая работа «Приготовление драников из картофеля»	1
117	История появления свёклы на Руси	1
118	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1
119	Свёкла. Полезные свойства свёклы	1
120	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1
121	Практическая работа. Приготовление блюда «Винегрет»	1
122	Словарь терминов: свекольник, гемоглобин	1
123	Блюда из свёклы	1
124	Книга рецептов «Блюда из овощей»	1
125	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1
126	Практическая работа «Приготовление свёклы с чесноком»	1
127	Морковь. Полезные свойства моркови	1
128	Морковь. Полезные свойства моркови	1
129	Хранение моркови в домашних условиях	1
130	Тепловая обработка моркови	1
131	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

132	Блюда из моркови. Книга рецептов «Блюда из овощей»	1
133	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1
134	Практическая работа «Приготовление салата из моркови»	1
135	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1
136	Практическая работа «Определение вида овощей в зависимости от их формы, строения, величины, вкуса, аромата и цвета»	1
137	Последовательность и правила обработки сырых овощей	1
138	Последовательность и правила обработки сырых овощей. Словарь терминов	1
139	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1
140	Практическая работа «Обработка сырых овощей»	1
141	Нарезка. Виды нарезки: соломка, кубики	1
142	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1
143	Практическая работа «Нарезка моркови соломкой, кубиками»	1
144	Кухонный комбайн: устройство, принцип работы	1
145	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1
146	Практическая работа «Нарезка моркови на кухонном комбайне»	1
147	Шинкование овощей. Инструменты для шинкования	1
148	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1
149	Практическая работа «Шинкование капусты с помощью ножа»	1
150	Приспособления для нарезки овощей: овощерезка	1
151	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1
152	Практическая работа «Нарезка овощей с помощью овощерезки»	1
153	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1
154	Практическая работа «Шинковка капусты на кухонном комбайне»	1
155	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1
156	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемьевский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

157	Контрольная работа по теме «Овощи» (теоретическая и практическая части)	1
158	Контрольная работа по теме «Овощи» (практическая часть)- «Очистка и доочистка картофеля»	1
159	Крупы. Определение значения слова «Крупы»	1
160	Виды круп	1
161	Полезные свойства круп	1
162	Виды круп: названия с описанием, полезные свойства	1
163	Блюда из круп	1
164	Блюда из круп. Каши	1
165	Виды круп. Гарниры	1
166	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1
167	Практическая работа. «Приготовление гарнира из перловки (пакетики)»	1
168	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1
169	Практическая работа «Приготовление каши по рецепту (овсяная каша)»	1
170	Хранение круп	1
171	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1
172	Крупяные гарниры. Кулинарная обработка круп. Словарь терминов	1
173	Блюда из круп. Книга рецептов «Крупы»	1
174	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
175	Практическая работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
176	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1
177	Каши. Их пищевая ценность. Подготовка круп к тепловой обработке	1
178	Калорийность и пищевая ценность каш и круп	1
179	Варка каш из круп	1
180	Посуда для варки каш	1
181	Мультиварка: устройство, принцип работы	1
182	Рецепты блюд в мультиварке	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

183	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1
184	Практическая работа «Приготовление пшённой каши в мультиварке»	1
185	Расчёт круп для варки гарниров	1
186	Расчёт круп для варки каш	1
187	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1
188	Практическая работа «Приготовление пшённой каши по рецепту»	1
189	Контрольная работа «Виды круп». Тест	1
190	Контрольная работа «Определение вида круп в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
191	Макаронные изделия. Виды	1
192	Макаронные изделия. Виды. Пищевая ценность	1
193	Показатели качества макаронных изделий	1
194	Блюда из макаронных изделий: «по-флотски»	1
195	Практическая работа. Приготовление блюда «Макаронны по-флотски»	1
196	Практическая работа. Приготовление блюда «Макаронны по-флотски»	1
197	Блюда из макаронных изделий: паста карбонара	1
198	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1
199	Сочетание макаронных изделий с другими продуктами	1
200	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1
201	Практическая работа «Приготовление гарнира из макарон»	1
202	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1
203	Практическая работа «Приготовление макаронных изделий с сыром»	1
204	Типы макаронных изделий	1
205	Типы макаронных изделий	1
206	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1
207	Практическая работа «Определение вида макарон в зависимости от их формы, строения, величины и цвета»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

208	Индукционная варочная плита: устройство, принцип работы. Техника безопасности при использовании индукционной плиты	1
209	Правила ухода за индукционной варочной панелью	1
210	Контрольная работа. Тест по теме «Макаронные изделия»	1
211	Русские традиционные напитки: морс, сбитень	1
212	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1
213	Практическая работа «Приготовление морса из красной смородины»	1
214	Компот из свежих плодов	1
215	Технология приготовления компота из свежих плодов (яблок)	1
216	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1
217	Практическая работа. «Приготовление компота из яблок и ягод»	1
218	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1
219	Правила обработки плодов, фруктов, ягод	1
220	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1
221	Хранение плодов, фруктов и ягод. Словарь терминов: кулинария, кулинарная обработка	1
222	Посуда для напитков. Правила приготовления компота	1
223	Правила приготовления компота. Охлаждение, хранение	1
224	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1
225	Практическая работа «Приготовление компота из яблок»	1
226	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1
227	Практическая работа «Приготовление компота из сухофруктов»	1
228	Кулинарная книга рецептов «Напитки». Запись рецептов	1
229	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1
230	Виды и назначение столового белья	1
231	Виды и назначение столового белья	1
232	Виды и назначение столового белья	1
233	Уход за столовым бельём	1

234	Виды салфеток для сервировки. Салфетки – виды складывания	1
235	Мастер – класс «Искусство складывания бумажных салфеток»	1
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
237	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 8 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Повторение. Правила поведения на уроках поварского дела. Инструктаж по технике безопасности	1
2	Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения	1
3	Кулинария. История возникновения кулинарии	1
4	Домашняя кулинария. Рецепты.	1
5	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1
6	Практическая работа. «Рецепты моей семьи»	1
7	Кулинария в производственных условиях	1
8	Практическая работа Видео – урок «Кулинария в производственных условиях»	1
9	Профессии в организациях общественного питания: шеф-повар, повар, повар-кондитер	1
10	Практическая работа. «Экскурсия в школьную столовую»	1
11	Профессии в организациях общественного питания: повар - кондитер	1
12	Контрольная работа. Тест по теме «Кулинария в производственных условиях»	1
13	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1
14	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, поварской молоток	1
15	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1
16	Практическая работа «Взбивание яиц венчиком»	1
17	Практическая работа «Измельчение специй в мельнице»	1
18	Практическая работа «Измельчение специй в ступке»	1
19	Правила работы с миксером, блендером»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

20	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1
21	Практическая работа «Измельчение сахара для получения сахарной пудры в блендере»	1
22	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1
23	Практическая работа «Рецепт молочного коктейля в миксере»	1
24	Электрическая мясорубка: устройство, назначение	1
25	Правила эксплуатации электромясорубки	1
26	Входная диагностика. Тест «Основы знаний по предмету «Поварское дело»	1
27	Техника безопасности при использовании мясорубки	1
28	Поварской (отбивной) молоток	1
29	Правила отбивания мяса	1
30	Контрольная работа. Тест «Кухонные ручные приборы»	1
31	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1
32	Кухонная посуда. Сотейник. Назначение	1
33	Отличительные особенности сотейника	1
34	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1
35	Практическая работа. «Приготовление овощного рагу в сотейнике»	1
36	Правила ухода за сотейниками	1
37	Правила ухода за сотейниками	1
38	Кухонная посуда. Противень. Виды. Назначение	1
39	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1
40	Практическая работа. «Приготовление выпечки-бантики из слоёного теста»	1
41	Правила ухода за противнями	1
42	Практическая работа «Уход за противнями»	1
43	Практическая работа «Уход за противнями»	1
44	Проверочный тест «Кухонная посуда»	1
45	Организация рабочего места при мытье посуды	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

46	Практическая работа «Организация рабочего места при мытье посуды»	1
47	Техника безопасности при мытье посуды	1
48	Правила ручного мытья посуды	1
49	Правила ручного мытья посуды	1
50	Химические средства ухода за посудой	1
51	Значение глицерина в средстве для мытья посуды	1
52	Бытовая химия. Техника безопасности при работе с чистящими и моющими средствами	1
53	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1
54	Практическая работа. «Исследование моющего средства для посуды»	1
55	Натуральные средства для мытья посуды	1
56	Народные средства для мытья посуды	1
57	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1
58	Практическая работа «Применение хозяйственного мыла, соли для мытья посуды»	1
59	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
60	Практическая работа «Посуда чистая. Посуда грязная. Правила мытья посуды»	1
61	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1
62	Практическая работа «Правила безопасности при мытье посуды»	1
63	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1
64	Практическая работа «Мытьё посуды в посудомоечной машине»	1
65	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1
66	Практическая работа «Сушка посуды. Расстановка предметов посуды»	1
67	Контрольная работа. Тест «Мытьё посуды»	1
68	Рыба. Виды рыбы	1
69	Использование рыбы в кулинарии	1
70	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1
71	Практическая работа. «Мастер-класс по приготовлению жареной рыбы»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

72	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1
73	Свежая рыба. Определение свежести рыбы	1
74	Пряности, специи, приправы	1
75	Пряности, специи, приправы	1
76	Использование специй в кулинарии	1
77	Использование специй в кулинарии	1
78	Правила хранения соли	1
79	Сахар. Виды сахара	1
80	Хранение сахара, сахарного песка	1
81	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1
82	Практическая работа «Распознавание видов пряностей, приправ. Контроль качества»	1
83	Крахмал. Виды крахмала	1
84	Условия хранения крахмала	1
85	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1
86	Практическая работа «Приготовление крахмала из картофеля в домашних условиях»	1
87	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1
88	Практическая работа «Определение пряностей, специй, приправ по внешнему виду, цвету, запаху»	1
89	Контрольная работа. Тест по теме «Продукты и материалы в поварском деле»	1
90	Овощи. Использование лука в кулинарии	1
91	Обработка репчатого лука	1
92	Виды нарезки репчатого лука	1
93	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1
94	Практическая работа «Формы нарезки репчатого лука»	1
95	Специальные инструменты для нарезки лука	1
96	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1
97	Практическая работа «Нарезка зелёного лука	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

98	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1
99	Овощи. Использование капусты в кулинарии	1
100	Кулинарная обработка капусты	1
101	Кулинарная обработка капусты	1
102	Виды нарезки и способы использования капусты	1
103	Виды нарезки и способы использования капусты	1
104	Специальные инструменты для нарезки капусты	1
105	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1
106	Практическая работа «Нарезка капусты (шинковка) вручную»	1
107	Кухонный комбайн: устройство, назначение	1
108	Правила безопасности при работе с кухонным комбайном	1
109	Практическая работа «Шинкование капусты на кухонном комбайне»	1
110	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1
111	Практическая работа «Приготовление салата из капусты»	1
112	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
113	Текущая аттестация (теоретическая и практические части)	1
114	Картофель. История появления картофеля в России	1
115	Картофель. Полезные свойства картофеля	1
116	Инструменты для очистки картофеля	1
117	Практическая работа «Очистка картофеля»	1
118	Технология приготовления отварного картофеля	1
119	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1
120	Практическая работа «Приготовление отварного картофеля»	1
121	Технология приготовления картофельного пюре	1
122	Технология приготовления растворимого картофельного пюре	1
123	Кухонные приспособления для приготовления картофельного пюре	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

124	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1
125	Практическая работа «Приготовление картофельного пюре»	1
126	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1
127	Использование отварного картофеля для приготовления салатов	1
128	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1
129	Простые формы нарезки картофеля и способы их кулинарного использования	1
130	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1
131	Практическая работа «Простые формы нарезки картофеля»	1
132	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1
133	Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование	1
134	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1
135	Практическая работа «Фигурные формы нарезки картофеля»	1
136	Рецепты салатов с картофелем	1
137	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1
138	Практическая работа «Приготовление салата «Муравейник», с картофелем фри»	1
139	Заправка картофельных салатов	1
140	Современные способы и приёмы оформления салатов	1
141	Виды рецептов	1
142	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1
143	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Летний картофельный салат»	1
144	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1
145	Практическая работа. Приготовление салата по рецепту «Оливье»	1
146	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1
147	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ»	1
148	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1
149	Контрольная работа. Практическая работа «Нарезка картофеля кубиками»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

150	Рыба и рыбопродукты	1
151	История происхождения рыб	1
152	Значение рыбы в питании человека	1
153	Классификация рыбных продуктов	1
154	Признаки классификации рыбы в кулинарии: по размеру, по характеру покрова, по состоянию, по строению	1
155	Рыбные полуфабрикаты и рыбные изделия	1
156	Характеристика рыбы и рыбопродуктов в питании детей	1
157	Продукты детского питания на рыбной основе	1
158	Хранение рыбы и рыбопродуктов в домашних условиях	1
159	Свежая рыба. Признаки свежей рыбы	1
160	Чистка рыбы. Инструменты для очистки рыбы: нож-скребок, терка, рыбочистка	1
161	Инструкция по охране труда при ручной обработке рыбы	1
162	Правила чистки рыбы	1
163	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой»	1
164	Практическая работа «Отработка приёмов работы с рыбочисткой»	1
165	Первичная обработка рыбы и способы разделки рыбы	1
166	Способы разделки рыбы: потрошение, порционирование, пластование	1
167	Потрошение рыбы	1
168	Процесс разделки рыбы	1
169	Удаление чешуи. Полезные советы	1
170	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении рыбных блюд	1
171	Практическая работа «Разделка сельди»	1
172	Практическая работа «Разделка сельди»	1
173	Тепловая обработка рыбы	1
174	Способы тепловой обработки рыбы: варка, припускание	1
175	Практическая работа «Варка рыбы»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

176	Практическая работа «Варка рыбы»	1
177	Сборник рецептов. Калькуляция	1
178	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции	1
179	Практическая работа «Расчёт рыбного филе по калькуляции» - из расчёта на 2-3 порции	1
180	Сервировка стола: приборы и посуда для подачи рыбных блюд	1
181	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1
182	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление рыбных котлет»	1
183	Обобщающий урок «Поешь рыбки - будут ноги прытки» - проектная деятельность (защита проектов)	1
184	Блины. История блинов	1
185	Блины. Классификация блинов	1
186	Блины. Классификация блинов	1
187	Технология приготовления теста для блинов на кефире	1
188	Технология приготовления заварного теста для блинов	1
189	Правила выбора сковороды	1
190	Начинка для блинов	1
191	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1
192	Практическая работа «Выпечка блинов на кефире»	1
193	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1
194	Практическая работа «Выпечка блинов из заварного теста»	1
195	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1
196	Практическая работа «Приготовление блинов с начинкой. Выпечка»	1
197	Виды блинов. Блины из кабачков	1
198	Блины в разных странах мира: особенности и различия	1
199	Блюда из блинов	1
200	Рецепты блинов	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

201	Контрольная работа. Тест «Блины»	1
202	Кисель. История появления киселя в России	1
203	Кисель - полезный напиток для вашего здоровья	1
204	Польза и вред киселя	1
205	Виды традиционных киселей	1
206	Технология приготовления киселя	1
207	Правила подачи готового киселя	1
208	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1
209	Практическая работа «Знакомство с рецептом приготовления киселя из полуфабрикатов»	1
210	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1
211	Практическая работа «Приготовление киселя по домашнему рецепту»	1
212	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1
213	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины»	1
214	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1
215	Практическая работа «Приготовление киселя из чёрной смородины по рецепту»	1
216	Контрольная работа. Тест «Напитки»	1
217	Сервиз. История появления сервизов	1
218	Сервиз. Виды сервизов по назначению	1
219	Сервиз. Виды сервизов по материалу изготовления	1
220	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1
221	Правила расстановки столовых предметов (сервиз)	1
222	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1
223	Практическая работа «Раскладывание столовых приборов»	1
224	Правила накрывания стола для чая	1
225	Правила накрывания стола для чая	1
226	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

227	Практическая работа «Расстановка чайного сервиза. Чайная церемония»	1
228	Правила накрывания стола для кофе	1
229	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1
230	Практическая работа «Расстановка кофейного сервиза. Приготовление кофе с молоком»	1
231	Основные правила к сервировке стола	1
232	Порядок сервировки стола	1
233	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1
234	Практическая работа «Виды складывания бумажных салфеток»	1
235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
236	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
237	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1
238	Промежуточная - (теоретическая и практическая части)	1

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 9 класс

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1	Введение. Знакомство с учебным пособием. Условные обозначения Инструктаж по технике безопасности	1
2	Предприятия общественного питания	1
3	Экскурсия в пиццерию. Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1
4	Экскурсия в пиццерию. Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению пиццы»	1
5	Предприятия общественного питания	1
6	Экскурсия в горячий цех супермаркета. Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1
7	Экскурсия в горячий цех супермаркета. Практическая работа «Мастер – класс по приготовлению выпечки»	1
8	Предприятия быстрого обслуживания	1
9	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

10	Экскурсия в школьную столовую. Практическая работа «Приготовление блюд из овощей»	1
11	Профессия официант	1
12	Практическая работа. Сюжетно-ролевая игра «Кафе»	1
13	Входная диагностика по предмету «Поварское дело» (с использованием теста «Основы знаний»)	1
14	Контрольная работа. Тест по теме «Предприятия общественного питания»	1
15	Кулинарные рецепты	1
16	Знакомство с коллекцией старинных рецептов	1
17	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1
18	Практическая работа «Квашеная капуста по старинному русскому рецепту»	1
19	Современный кулинарный рецепт	1
20	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1
21	Практическая работа. Приготовление салата «Греческий»	1
22	Типы рецептов блюд: по времени приёма пищи	1
23	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1
24	Практическая работа. Приготовление завтрака «Горячие бутерброды»	1
25	Типы рецептов блюд: рецепты национальной кухни	1
26	Практическая работа. «Приготовление драников»	1
27	Практическая работа. «Приготовление драников»	1
28	Типы рецептов блюд: по состоянию здоровья детей	1
29	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1
30	Практическая работа «Запечённый картофель с овощными витаминами»	1
31	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием сборников рецептур	1
32	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Суп-пюре из кабачков»	1
33	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

34	Практическая работа «Приготовление супа-пюре из кабачков»	1
35	Кулинарная книга. Виды кулинарных книг	1
36	Рецепты авторской кухни	1
37	Расчёт потребности сырья и продуктов с использованием «онлайн-программ» для приготовления «Соте из замороженных овощей»	1
38	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1
39	Практическая работа. Приготовление блюда «Соте из замороженных овощей»	1
40	Контрольная работа. Тест «Знакомство с рецептами»	1
41	Весы. Классификация весов	1
42	Экскурсия в школьную столовую «Наблюдение за весоизмерительными приборами»	1
43	Практическая работа «Использование разных весов для взвешивания муки, соли, сахара»	1
44	Измерительные ёмкости: мерный стакан. История происхождения	1
45	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1
46	Практическая работа «Использование мерных ёмкостей для определения массы и объёма сыпучих продуктов, жидкостей»	1
47	Контрольная работа (теоретическая и практическая часть) Тест «Кулинарные рецепты»	1
48	Практическая работа «Определение объёма жидкости в миллилитрах»	1
49	Продукты, производимые пищевой промышленностью	1
50	Мука	1
51	Виды и пищевая ценность муки	1
52	Практическая работа « Оценка качества муки»	1
53	Практическая работа « Оценка качества муки»	1
54	Применение муки в кулинарии	1
55	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1
56	Практическая работа «Приготовление вареников с картофелем»	1
57	Растительные масла. Общая характеристика	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

58	Сырьё для растительных жиров	1
59	Классификация растительного масла: по происхождению; по консистенции	1
60	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1
61	Практическая работа «Оценка качества растительного масла»	1
62	Классификация сливочного масла	1
63	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1
64	Практическая работа. Исследовательская работа «Оценка качества сливочного масла»	1
65	Сыр. Происхождение сыра	1
66	Пищевая ценность сыра	1
67	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1
68	Практическая работа «Оценка качества сыров по органолептическим показателям»	1
69	Применение сыров в кулинарии	1
70	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1
71	Практическая работа «Приготовление лаваша с использованием сыра»	1
72	Практическая работа «Определение сорта сыра»	1
73	Сочетание мягких сыров с продуктами	1
74	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1
75	Практическая работа «Блюда с сыром на сковороде»	1
76	Контрольная работа. Тест «Продукты природные»	1
77	Подбор инструментов и приспособлений для обработки птицы	1
78	Набор инвентаря и посуды	1
79	Первичная обработка птицы	1
80	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1
81	Практическая работа «Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы»	1
82	Опаливание птицы	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемьевский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

83	Размораживание птицы	1
84	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1
85	Практическая работа «Размораживание тушки птицы»	1
86	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: порционные полуфабрикаты	1
87	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1
88	Практическая работа «Приготовление куриной отбивной из филейной части»	1
89	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: рубленая и котлетная масса	1
90	Технология приготовления котлетной массы	1
91	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1
92	Практическая работа «Приготовление котлетной массы»	1
93	Приготовление простых полуфабрикатов из птицы: биточки, зразы	1
94	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1
95	Практическая работа «Приготовление блюда – зразы»	1
96	Обработка субпродуктов	1
97	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1
98	Практическая работа «Приготовление жареных куриных крылышек на сковороде»	1
99	Текущая аттестация (теоретическая часть)	1
100	Текущая аттестация (практическая часть)	1
101	Подбор инструментов и приспособлений для обработки мяса	1
102	Основные инструменты для обработки мяса	1
103	Основные инструменты для обработки мяса	1
104	Приготовление простых полуфабрикатов из мяса	1
105	Приготовление полуфабрикатов	1
106	Приёмы приготовления полуфабрикатов: нарезка, отбивная,	1
107	Приёмы приготовления полуфабрикатов: панирование, маринование	1
108	Приёмы приготовления полуфабрикатов: по размерам, крупнокусковые	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

109	Виды крупнокусковых полуфабрикатов	1
110	Порционные полуфабрикаты	1
111	Порционные полуфабрикаты	1
112	Мелкокусковые полуфабрикаты	1
113	Мелкокусковые полуфабрикаты	1
114	Время приготовления отварного, жареного мяса	1
115	Время приготовления отварного, жареного мяса	1
116	Технология приготовления жареного мяса	1
117	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1
118	Практическая работа «Приготовление жареного мяса»	1
119	Обработка субпродуктов	1
120	Обработка субпродуктов	1
121	Технология приготовления котлет	1
122	Практическая работа «Приготовление котлет»	1
123	Практическая работа «Приготовление котлет»	1
124	Технология приготовления «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1
125	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1
126	Практическая работа «Бефстроганов из говяжьего сердца»	1
127	Контрольная работа. Тест «Обработка мяса»	1
128	История возникновения соусов	1
129	Виды соусов	1
130	Основа соусов	1
131	Посуда для хранения соусов	1
132	Полезные свойства соусов	1
133	Разновидности соусов	1
134	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

135	Виды соусов по консистенции: жидкие, средней вязкости, густые	1
136	Технология приготовления простейших соусов на основе сметаны	1
137	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1
138	Практическая работа «Приготовление сметанного соуса»	1
139	Технология приготовления соуса на бульонах	1
140	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1
141	Практическая работа «Приготовление белого соуса на мясном бульоне»	1
142	Технология приготовления фруктового соуса	1
143	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1
144	Практическая работа «Приготовление фруктового соуса из ягод»	1
145	Технология приготовления соуса «майонез»	1
146	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1
147	Практическая работа «Приготовление соуса «майонез»	1
148	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1
149	Виды соусов для пиццы и способы приготовления	1
150	Салатные заправки	1
151	Принципы подбора соусов к блюдам	1
152	Поддача соусов по правилам этикета	1
153	Контрольная работа. Тест «Овощи»	1
154	Бульон. История появления	1
155	Бульон. Полезные свойства бульонов	1
156	Виды бульонов по цвету	1
157	Технология приготовления красного бульона	1
158	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1
159	Практическая работа. Мастер – класс «Приготовление красного бульона из птицы»	1
160	Технология приготовления белого бульона из птицы	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

161	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1
162	Практическая работа «Приготовление белого бульона из птицы»	1
163	Технология приготовления жёлтого бульона из птицы	1
164	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1
165	Практическая работа «Приготовление жёлтого бульона из птицы»	1
166	Виды бульонов: мясные	1
167	Технология приготовления мясного бульона	1
168	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1
169	Практическая работа «Приготовление мясного бульона»	1
170	Технология приготовления рыбного бульона	1
171	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1
172	Практическая работа «Приготовление рыбного бульона»	1
173	Технология приготовления овощного бульона	1
174	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1
175	Практическая работа «Приготовление овощного бульона»	1
176	Контрольная работа. Тест «Бульоны»	1
177	Десерты. История появления десертов	1
178	Виды десертов по температуре подачи	1
179	Правила подачи холодных десертов	1
180	Правила подачи горячих десертов	1
181	Десерты и торты. Особенности подачи	1
182	Правила десертного этикета	1
183	Практическая работа «Урок - тренинг по десертному этикету»	1
184	Печенье. Виды печенья	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

185	Сдобное печенье. Виды	1
186	Технология приготовления сдобного печенья на кефире	1
187	Практическая работа «Приготовление сдобного печенья на кефире»	1
188	Практическая работа «Приготовление печенья на кефире»	1
189	Технология приготовления печенья из творога	1
190	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1
191	Практическая работа «Приготовление печенья на твороге»	1
192	Технология приготовления печенья «Минутка»	1
193	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1
194	Практическая работа «Приготовление печенья «Минутка»»	1
195	Технология приготовления желе	1
196	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1
197	Практическая работа «Приготовление желе из красной смородины»	1
198	Мороженое и конфеты	1
199	Мороженое и конфеты	1
200	Классификация конфет	1
201	Классификация конфет	1
202	Рецепт мороженого в домашних условиях	1
203	Технология приготовления фруктового десерта	1
204	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1
205	Практическая работа «Приготовление фруктового десерта»	1
206	Контрольная работа. Тест «Десерты»	1
207	Первичная обработка продуктов питания	1
208	Задачи первичной обработки	1
209	Задачи первичной обработки	1
210	Технология первичной обработки моркови	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

211	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1
212	Практическая работа «Первичная обработка моркови»	1
213	Технология первичной обработки картофеля	1
214	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1
215	Практическая работа «Первичная обработка картофеля»	1
216	Искусство подачи блюд	1
217	Правила подачи холодных и горячих блюд	1
218	Правила подачи холодных и горячих блюд	1
219	Карвинг. Инструменты для карвинга	1
220	Правила украшения блюд овощами	1
221	Правила украшения блюд фруктами	1
222	Карвинг – украшение блюд овощами	1
223	Технология приготовления украшения из свежего огурца	1
224	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1
225	Практическая работа «Украшение из свежего огурца»	1
226	Технология приготовления украшения из апельсина	1
227	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1
228	Практическая работа «Украшение из апельсина»	1
229	Технология приготовления украшения из фруктов и овощей	1
230	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1
231	Практическая работа «Украшение из яблока - лебедь»	1
232	Контрольная работа. Тест «Приготовление и оформление блюд»	1
233	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
234	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
235	Промежуточная аттестация - (теоретическая и практическая части)	1
236	Общие требования безопасности	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

237	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1
238	Требования безопасности перед началом работы, при выполнении практической работы и после выполнения работ	1

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №19»  
Свердловская область Артемовский район с. Лебедкино, ул. Ленина, д. 29  
Тел.: 8 (34363)41197, e-mail: [19-lebedkino@mail.ru](mailto:19-lebedkino@mail.ru)*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 324087357327968961775297076797709129534246061662

Владелец Грошева Алена Александровна

Действителен с 01.10.2024 по 01.10.2025