**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по предмету профильный труд

«кулинарное дело»

для 6 класса

на 2017-2018 учебный год

|  |  |
| --- | --- |
|  | Составила: Филиппова. О. М. учитель трудового обучения, высшей категории |

Великий Новгород.

2017

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

Рабочая программа для 6кл. по предмету профильный труд «кулинарное дело» разработана на основе авторской программы «Программа по трудовому обучению профиль «Кулинарное дело», допрофессиональная подготовка по специальности «Повар, кондитер» для 6 – 9 классов». О.М. Филиппова. 2002г.

**Цель:** подготовка обучающихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ по профилю трудового обучения «Кулинарное дело».

**Задачи:**

- научить первичной обработке овощей, простым формам нарезки овощей и фруктов, правилам тепловой обработке продуктов;

-познакомить с меню, правилами сервировки стола;

- научить приготовлению несложных блюд из овощей и фруктов, круп, яиц и творога;

-развивать у учащихся общетрудовые умения и навыки;

 -обучать планированию своей работы:

-вырабатывать у учащихся четкое понимание производственной профессиональной терминологии;

- воспитывать у учащихся устойчивое положительное отношение к труду.

Предмет «Кулинарное дело» является средством формирования элементарных  знаний, развития понятийного мышления на материале сведений о кулинарном деле.

Изменения в авторскую программу не вносились.

**Основное содержание обучения по предмету.**

Рабочая программа по профилю «кулинарное дело» состоит из 8-и блоков, которые направлены на изучение блюд и напитков из разного вида сырья, повторению пройденного практическому закреплению материала.

* Овощи, приготовление холодных блюд из овощей;
* Холодные блюда и закуски;
* Холодные и горячие напитки;
* Сладкие блюда;
* Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий;
* Блюда из яиц;
* Блюда из творога;
* Меню, сервировка стола к завтраку и ужину.

Программа рассчитана на 204 часа, что составляет 6 часов в неделю, из них 40 часов отводится на практическое повторение,10ч. на самостоятельные практические работы,4 ч. на контрольные работы.

**Тематическое распределение часов**

**6класс (204часа)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название темы | Кол.ч. |
|  | Iчетверть |  |
|  | Вводное занятие | 1 |
|  | Кухня ее оборудование и инвентарь | 2 |
|  | Правила санитарии и гигиены работников столовой | 2 |
|  | Правила техники безопасности | 4 |
|  | Первичная обработка овощей | 5 |
|  | Формы нарезки овощей | 8 |
|  | Кулинарное использование форм нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей  | 10 |
|  | Правила варки овощей  | 6 |
|  | Практическое повторение  | 8 |
|  | Самостоятельная работа  | 2 |
|  |  ИТОГО: | 48 |
|  | II ЧЕТВЕРТЬ |  |
|  | Вводное занятие | 2 |
|  | Холодные блюда и закуски  | 26 |
|  | Холодные напитки  | 8 |
|  | Практическое повторение  | 10 |
|  | Контрольная работа  | 2 |
|  | ИТОГО:  | 48 |
|  | III ЧЕТВЕРТЬ |  |
|  | Вводное занятие  | 2 |
|  | Горячие напитки | 8 |
|  | Сладкие блюда | 14 |
|  | Холодная обработка круп | 4 |
|  | Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий. | 20 |
|  | Практическое повторение | 10 |
|  | Самостоятельная работа | 2 |
|  | ИТОГО:  | 60 |
|  | IV ЧЕТВЕРТЬ |  |
|  | Вводное занятие | 2 |
|  | Блюда из яиц | 10 |
|  | Блюда из творога | 14 |
|  | Меню, сервировка стола к завтраку и ужину | 6 |
|  | Практическое повторение | 10 |
|  | Самостоятельная работа | 4 |
|  | Итоговая контрольная работа | 2 |
|  | ИТОГО:  | 48 |
|  | ИТОГО ЗА ГОД: | 204 |

**Формы контроля успеваемости**.

В учебном процессе используются формы текущего контроля успеваемости обучающихся – самостоятельные практические работы, тесты.              **Требования к подготовке обучающихся по предмету.**

**Ученик научится** производить первичную обработку овощей, круп и яиц, нарезать овощи простыми формами нарезки, приготавливать салаты, холодные напитки, блюда из круп и макаронных изделий.

**Ученик получит возможность научиться** самостоятельному выполнению операций по приготовлению блюд из яиц творога, сервировки стола к завтраку и ужину с использованием меню.

**Перечень учебно-методических материалов, средств обучения.**

Литература:

Учебники:

1.Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. Кулинария «Повар, кондитер». М. «Академия» 2006г.

2.Н.А. Анфимова Кулинария «Повар, кондитер». М. «Академия» 2013г.

3.З.П. Матюхина «Основы Физиологии питания, гигиены и санитарии». М. «Академия»2006г.

4.В.В.Усов. Основы кулинарного мастерства М. «Академия» 2007г.

5.Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов. М. «Академия»2014 г.

6.И.И.Потапова. Калькуляция и учёт. М. «Академия» 2013г.

**Учебные пособия:**

1.Л.Л. Татарская Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. Москва 2005г.

2. В.П. Андросов Т.В. Пыжева Л.И. Федороченко А.Д. Тутова В.И. Рослякова «Производственное обучение профессии «повар» часть 1 Механическая кулинарная обработка продуктов» Москва 2006г.

3.В.П. Андросов Т.В. Пыжева Л.В. Овчинникова В.Н. Старкова В.В. Корчатина «Производственное обучение профессии «повар» часть 2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых» Москва 2006г. «Производственное обучение профессии «повар» часть 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда» Москва 2006г.

**Инвентарь и посуда:**

1. **Для первичной** обработки овощей, круп и яиц.
2. Для приготовления салатов, каш, блюд из макарон, творога и яиц.

ТСО (Технические средства обучения)

1. Персональный компьютер

**Календарно – тематическое планирование по предмету**

**«Кулинарное дело» 6 класс 2015 – 2016 учебный год.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Дата**  | **Название темы** | **Вид деятельности** |
|  |  | **Iчетверть (48час.)** |  |
|  |  | **В водное занятие (1ч.)** |  |
| 1 |  | Беседа о профессии.Первоначальное знакомство организацией, порядком работы в мастерской, ее оборудованием, правилами безопасности труда. Распределение учащихся по рабочим местам; обязанности бригадира и дежурного. Обсуждение плана работы на ближайшие занятия. |  Экскурсия |
|  |  | **Кухня ее оборудование и инвентарь(2ч.)** |  |
| 2 |  | Цеха кухни: овощной, холодный, мясной, горячий, кондитерский. Название цехов, их оборудование и инвентарь. Маркировка. Кухонная посуда, столовая посуда и инвентарь. Правила ухода за посудой. |  |
| 3 |  | Организация рабочего места. Мытье посуды горчицей, мыльным раствором при помощи щеток. Маркировка посуды, инвентаря. Ознакомление с цехами школьной столовой, их инвентарем, оборудованием и кухонной посудой. Ознакомление с посудомоечной машиной. | Пр/ работа |
|  |  | **Правила санитарии и гигиены работников столовой(2ч.)** |  |
| 4 |  | Медицинский осмотр, личная медицинская книжка. Понятие о спецодежде и санодежде.Ознакомление с правилами санитарии и гигиены для работников столовой. |  |
| 5 |  | Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к учащимся при работе в кухне – лаборатории. Санодежда для учащихся (косынка, колпак, поварская куртка, фартук) правила ухода за санодеждойГлажение санитарной одежды, вышивание меток на санодежде |  |
|  |  | **Правила техники безопасности (4ч.)** |  |
| 6 |  | Правила работы с моющими средствами. Правила т/б при работе с горячей посудой. |  |
| 7 |  | Правила т/б при работе с ножом. Первичная доврачебная помощь при травмах и несчастных случаях. |  |
| 8 |  | Отработка упражнений по безопасной работе: с ножом; при мытье посуды с помощью моющих средств. | Пр/ работа |
| 9 |  | Первая доврачебная помощь при травмах | Пр/ работа |
|  |  | **Первичная обработка овощей (5ч.)** |  |
| 10 |  | Овощной цех, его оборудование, инвентарь, правила т/б при работе в овощном цехе, организация рабочего места в овощном цехе. Классификация овощей, питательная ценность, лечебные свойства овощей. Подготовка к производству. |  |
| 11 |  | Первичная обработка (холодная) овощей: сортировка, мытье, очистка, промывание, нарезание.Виды грибов и их обработка |  |
| 12 |  | Сортировка овощей. Мойка овощей в специальной ванне. Чистка овощным ножом и при помощи картофелечистки. | П /работа  |
| 13 |  | Обработка грибов. Упражнение по определению видов грибов. Упражнение по определению видов грибов. Выработка умения классифицировать овощи.  | П / работа |
| 14 |  | Ознакомление с овощным цехом школьной столовой (с показанием работы оборудования). Ознакомление с условиями хранения овощей.  | Экскурсия |
|  |  | **Формы нарезки овощей (8ч.)** |  |
| 15 |  | Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. |  |
| 16 |  | Формы нарезки свекольных, капустных, луковых овощей.  |  |
| 17 |  | Кулинарное использование форм нарезки овощей. |  |
| 18 |  | Простые формы нарезки картофеля (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки) | П / работа  |
| 19 |  | Сложные формы нарезки картофеля( бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружки) | П / работа |
| 20 |  | Простые формы нарезки моркови (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики) | П / работа  |
| 21 |  | Сложные формы нарезки моркови (звездочки, гребешки, шарики, орешки). Формы нарезки свеклы ( соломка, ломтики, кубики)  | П /работа  |
| 22 |  | Формы нарезки капустных овощей (соломка, квадратики, кубики). Формы нарезки луковых овощей (кольца, полукольца, дольки, крошка)  | П / работа  |
|  |  | **Кулинарное использование форм нарезки овощей. Приготовление салатов из сырых овощей (10ч.)** |  |
| 23 |  | Подготовка продуктов и их обработка для салатов. |  |
| 24 |  | Нарезка продуктов, заправка салатов и украшение.  |  |
|  25 |  | Соблюдение правил т/б при работе с ножом, правила санитарии. |  |
|  26 |  | Технология приготовления салатов из моркови, редьки, капусты, огурцов, помидоров, лука. |  |
|  27 |  | Питательная ценность салатов из сырых овощей. Правила поведения за столом (при дегустации блюд) |  |
|  28 |  | Обработка продуктов для приготовления салатов. Изготовление простейших украшений (из сырых овощей) для салатов. | П /работа  |
| 29 |  | Приготовление салата « Морковча »  | П /работа  |
| 30 |  | Приготовление салата из моркови со сметаной, салата из редьки со сметаной или майонезом. | П /работа  |
| 31 |  | Приготовление салата из свежей капусты. | П /работа  |
| 32 |  | Приготовление салата из огурцов и помидоров. | П /работа  |
|  |  | **Правила варки овощей (6ч.)** |  |
| 33 |  | Тепловая обработка: варка и ее разновидности. |  |
| 34 |  | Изменения, происходящие при варке в овощах, правила варки основных овощей. |  |
| 35 |  |  Значение соблюдения правил варки овощей для сохранения витамина С и других питательных веществ. |  |
| 36 |  | Правила т /б при работе с нагревательными приборами и горячей посудой. |  |
| 37 |  | Отваривание очищенного картофеля, моркови, капусты, репы, фасоли в воде (с соблюдением правил т /б и правил варки для сохранения витамина С) | П /работа |
| 38 |  | Варка овощей в воде (целиком в кожице). Варка на пару (очищенные овощи) | П /работы  |
|  |  | **Практическое повторение ( 8ч.)** |  |
| 39 |  | Закрепление приемов первичной обработки овощей. | П/работа |
| 40 |  | Изготовление простых форм нарезки овощей  | П /работа  |
| 41 |  | Изготовление сложных форм нарезки овощей | П /работа |
| 42 |  | Приготовление салатов из моркови со сметаной  | П /работа |
| 43 |  | Приготовление салатов из сырых овощей. | П /работа |
| 44 |  | Правила варки овощей  | П /работа |
| 45 |  | Отваривание овощей | П /работа |
| 46 |  | Варка овощей на пару | П /работа |
|  |  | **Самостоятельная работа (2ч.)** |  |
| 47 |  | Составление технологической карты - салат из свежей капусты  | Теория  |
| 48 |  | Приготовление салат из свежей капусты по технологической карте. | П /работа |
|  |  | **II четверть (48ч.)** |  |
|  |  | **Вводное занятие 2ч.** |  |
|  |  | Анализ работы за 1четверть. Ознакомление с планом работы на 2 четверть.  |  |
|  |  | Правил санитарии и личной гигиены. Правила т/б при работе в кухне – лаборатории. |  Повторение |
|  |  | **Холодные блюда и закуски 26ч.** |  |
|  |  | Классификация холодных блюд и закусок, их назначение. |  |
|  |  | Питательная ценность холодных блюд и закусок. |  |
|  |  | Подготовка продуктов для холодных блюд. |  |
|  |  | Технология приготовления бутербродов открытых. |  |
|  |  | Приготовление открытых бутербродов (простых и сложных). | П/ работа |
|  |  | Технология приготовления бутербродов закрытых. |  |
|  |  | Приготовление закрытых бутербродов (сандвичей). | П/ работа |
|  |  | Технология приготовления бутербродов закусочных.  |  |
|  |  | Приготовление закусочных бутербродов (канапе) | П / работа |
|  |  | Технология приготовления салатов, винегретов. |  |
|  |  | Технология приготовления простых овощных блюд, грибных блюд и закусок. |  |
|  |  | Оформление холодных блюд и закусок. |  |
|  |  | Правила санитарии и т/б при приготовлении холодных блюд и закусок.  |  |
|  |  | Отпуск блюд. Требование к качеству холодных блюд. |  |
|  |  | Сроки реализации и хранения холодных блюд. |  |
|  |  | Приготовление салата картофельного. | П / работа |
|  |  | Приготовление салата мясного. | П / работа |
|  |  | Приготовление салата « Столичного». | П / работа |
|  |  | Приготовление рыбного салата.  | П / работа |
|  |  | Приготовление винегретов овощных  | П / работа |
|  |  | Приготовление теркой редьки с маслом или сметаной, грибов с луком, икры овощной, грибной. | П / работа |
|  |  | Приготовление рыбных и мясных закусок. | П / работа |
|  |  | Требования к качеству мясных закусок |  |
|  |  | Винегрет с сельдью |  |
|  |  | Приготовление винегрета с сельдью | П / работа |
|  |  | Требования к качеству винегрета с сельдью | П / работа |
|  |  | **Холодные напитки 8ч** |  |
|  |  | Классификация холодных напитков.  |  |
|  |  | Холодные напитки. |  |
|  |  | Технология приготовления холодных напитков. |  |
|  |  | Приготовления холодных напитков | П / работа |
|  |  | Питательная ценность холодных напитков. Применение холодных напитков. Требование к качеству холодных напитков.  |  |
|  |  | Приготовление кваса «Петровский». | П / работа |
|  |  | Приготовление молочного напитка. | П / работа |
|  |  | Приготовление клюквенного напитка. | П / работа |
|  |  | **Контрольная работа за I полугодие ( 2ч.)** |  |
|  |  | Составление технологической карты для винегрета. | Теория  |
|  |  | Работа над ошибками |   |
|  |  | **Практическое повторение (10ч.)** |  |
|  |  | Технология приготовления салата мясного  | П / работа |
|  |  | Технология приготовления винегрета. | П / работа |
|  |  | Технология приготовления закусок. | П / работа |
|  |  | Технология приготовления открытых бутербродов. | П / работа |
|  |  | Технология приготовления закрытых бутербродов.  | П / работа |
|  |  | Технология приготовления закусочных бутербродов.  | П / работа |
|  |  | Технология приготовления холодных напитков. | П / работа |
|  |  | Технология приготовления кваса. | П / работа |
|  |  | Технология приготовления икры овощной.  | П / работа |
|  |  | Технология приготовления грибов с луком. | П / работа |
|  |  | **III четверть.(60ч)** **Вводное занятие(2ч).** |  |
|  |  | Анализ результатов работы за II четверть и ознакомление с планом на III четверть, овладение учащимися организационными умениями и навыками. | Теория  |
|  |  | Подготовка инвентаря и продуктов к работе. Приведение в порядок рабочих мест. | Теория  |
|  |  | **Горячие напитки(8ч).** |  |
|  |  | Классификация горячих напитков. Питательные вещества чая, кофе, какао. | Теория  |
|  |  | Технология приготовления горячих напитков (чая, кофе, какао). Применение горячих напитков (подают на завтрак, полдник и т.д.). Требование к качеству приготовления горячих напитков  | Теория  |
|  |  | Правила техники безопасности при приготовлении горячих напитков.  | Теория  |
|  |  | Правила работы с электроплитой. | Теория  |
|  |  | Приготовление чая с сахаром и лимоном. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление кофейного напитка. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление кофе, кофе на молоке, какао с молоком | Пр. работа |
|  |  | Сервировка стола к чаю, кофе. | Пр. работа |
|  |  | **Сладкие блюда(14ч).** |  |
|  |  | Классификация сладких блюд, их значение, применение. | Теория  |
|  |  | Питательная ценность сладких блюд. | Теория  |
|  |  | Продукты, применяемые для приготовления сладких блюд, их обработка. | Теория  |
|  |  | Технология приготовления компотов, желированных блюд. | Теория  |
|  |  | Технология приготовления горячих сладких блюд. | Теория  |
|  |  | Требования к качеству сладких блюд. | Теория  |
|  |  | Отпуск сладких блюд. | Теория  |
|  |  | Приготовление компотов из свежих фруктов. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление компотов из смеси сушеных фруктов. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление киселей (молочный) | Пр. работа |
|  |  | Приготовление желе из клюквы, смородины, вишни.  | Пр. работа |
|  |  | Приготовление желе из лимонов, апельсинов, яблок. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление двухслойного желе. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление горячих сладких блюд: гренки с фруктами. Яблоки печеные. Приготовление сладких блюд из концентратов: кисель, желе. | Пр. работа |
|  |  | **Холодная обработка круп (4 ч).** |  |
|  |  | Классификация круп и их питательная ценность, название. Крупы, требующие промывания и крупы не требующие промывания. Переработка круп. | Теория |
|  |  | Первичная обработка круп. | Пр. работа |
|  |  | Переработка круп на столе. | Пр. работа |
|  |  | Промывание круп, обжаривание круп. | Пр. работа |
|  |  | **Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий(20ч).** |  |
|  |  | Гарниры и блюда из круп и макаронных изделий, технология их приготовления.  | Теория  |
|  |  | Питательная ценность круп и макаронных изделий. |  |
|  |  | Виды, сорта макаронных изделий |  |
|  |  | Виды макаронных изделий и их использование. | Теория  |
|  |  | Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, отпуск блюд, требования к качеству. | Теория  |
|  |  | Общие требования к варке каш. | Теория  |
|  |  | Блюда из концентратов. | Теория  |
|  |  | Правила санитарии и техники безопасности при изготовлении блюд из макаронных изделий. | Теория  |
|  |  | Меры, предпринимаемые для предотвращения пригорания каш и блюд. | Теория  |
|  |  | Определение готовности блюд, правила варки каш. | Теория  |
|  |  | Правила варки макаронных изделий. | Теория  |
|  |  | Способы варки макаронных изделий (сливной, не сливной). | Теория  |
|  |  | Приготовление запеканки из пшена, риса, манной крупы | Пр. работа |
|  |  | Приготовление котлет и биточков из манки. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление начинок из круп для пирогов: рисовой, пшеничной. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление отварных макаронных изделий сливным и не сливным способами. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление макарон с маслом и с сыром. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление макаронника. | Пр. работа. |
|  |  | Приготовление лапшевикастворогом. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление макаронника из концентратов. | Пр. работа |
|  |  | **Практическое повторение (10ч)** |  |
|  |  | Технология приготовления блюд: горячих напитков, компотов из свежих фруктов и сухофруктов, различных видов киселей из фруктов и ягод, желе одно- и двухслойного, гренок с фруктами, яблок печеных, блюд из концентратов. | Пр. работа |
|  |  | Гарниры из круп и макаронных изделий. Рассыпчатые каши: гречневая, рисовая, пшенная. | Пр. работа |
|  |  | Запеканки: рисовая, манная, пшенная. | Пр. работа |
|  |  | Котлеты и биточки манные. | Пр. работа |
|  |  | Начинки для пирогов: рисовая, пшенная. | Пр. работа |
|  |  | Макароны с маслом и сыром. | Пр. работа |
|  |  | Макаронник. | Пр. работа |
|  |  | Лапшевник с творогом. | Пр. работа |
|  |  | Каша из концентратов. | Пр. работа |
|  |  | Макаронник из концентратов. | Пр. работа |
|  |  | **Самостоятельная работа (2ч)** |  |
|  |  | Приготовление горячих напитков. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий по технологической карте. | Пр. работа |
|  |  | **IV четверть(48ч).**Вводное занятие(2ч) |  |
|  |  | Анализ результатов работы за III четверть и ознакомление с планом на IV.  | теория |
|  |  | Повторение правил техники безопасности, санитарии и гигиены.  | теория |
|  |  | Блюда из яиц. (10ч) |  |
|  |  | Первичная обработка яиц.  | теория |
|  |  | Правила санитарии при первичной обработке яиц.  |  |
|  |  | Классификация и питательная ценность яиц. Использование в кулинарии. |  |
|  |  | Способы тепловой обработки яиц, применяемые при изготовлении блюд из яиц. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из яиц. | теория |
|  |  | Технология приготовления отварных яиц.  | теория |
|  |  | Технология приготовления жареных блюд из яиц. Технология приготовления запеченных блюд из яиц. | теория |
|  |  | Определение готовности блюд из яиц. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд из яиц. | теория |
|  |  | Приготовление отварных блюд из яиц: яйцо всмятку, яйцо в мешочек, яйцо в крутую. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц: яичница-глазунья натуральная, яичница-глазунья с колбасой, яичница с гарниром. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление омлета натурального. | Пр. работа |
|  |  | Блюда из творога. (14ч) |  |
|  |  | Классификация, пищевая ценность творога. Подготовка творога к использованию.  | теория |
|  |  | Применение творога в зависимости от содержания жира | теория |
|  |  | Способы тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из творога (варка, жаренье, запекание). | теория |
|  |  | Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из творога. | теория |
|  |  | Технология приготовления холодных блюд из творога | теория |
|  |  | Технология приготовления горячих блюд из творога | теория |
|  |  | Определение готовности блюд из творога. | теория |
|  |  | Отпуск блюд из творога. Требования к качеству | теория |
|  |  | Приготовление холодных блюд из творога: творог с молоком, творог со сметаной. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление холодных блюд из творога: творог со сливками или сахаром. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление горячих блюд из творога. Отварные блюда: вареники с творогом. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление горячих блюд из творога. Отварные блюда: вареники ленивые (клецки). | Пр. работа |
|  |  | Приготовление горячих блюд из творога. Жареные блюда: сырники. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление горячих блюд из творога. Запеченные блюда: запеканка из творога. | Пр. работа |
|  |  | Меню, сервировка стола к завтраку и ужину (6ч). |  |
|  |  | Понятие о столовой, чайной посуде и приборах. Роль сервировки. Сервировка стола к завтраку и ужину.  | теория |
|  |  | Сервировка стола к завтраку. | Пр. работа |
|  |  | Сервировка стола к ужину. | Пр. работа |
|  |  | Правила пользования столовыми приборами, правила поведения за столом.  | теория |
|  |  | Понятие меню. Правила составления меню (основные): разнообразие, сезонность, калорийность, Состав питающихся (рабочие, служащие, дети). Меню для завтрака, ужина. | теория |
|  |  | Составление меню. Сервировка стола к завтраку в соответствии с заранее составленным меню. Сервировка стола к ужину в соответствии с заранее составленным меню. | Пр. работа |
|  |  | **Итоговая контрольная работа (2ч)** |  |
|  |  | Приготовление холодных напитков и салата из сырых овощей. Приготовление сладких блюд и горячих напитков Приготовление блюда из яиц и творога. |  тесты |
|  |  | Работа над ошибками. |  |
|  |  | **Практическое повторение (10ч).** |  |
|  |  | Технология приготовления блюд: яйца отварные (вкрутую, в мешочек, всмятку),  | Пр. работа |
|  |  | Технология приготовления блюд: яичница-глазунья натуральная, с колбасой, с гарниром. | Пр. работа |
|  |  | Омлет натуральный. | Пр. работа |
|  |  | Творог с молоком. Вареники с творогом, вареники ленивые,  | Пр. работа |
|  |  | Сырники. Запеканка из творога.  | Пр. работа |
|  |  | Сервировка стола к завтраку и ужину. | Пр. работа |
|  |  | Организация рабочего места для проведения практических работ. | Пр. работа |
|  |  | Отработка чтения технологической карты и приготовления блюд по технологической карте. Самостоятельное определение качества блюда. | Пр. работа |
|  |  | Составление плана работы на основе кулинарной технологической карты, с учетом меню. | Пр. работа |
|  |  | Определение причин недостатков в приготовленных блюдах. | Пр. работа |
|  |  | Самостоятельная работа (4 часа) |  |
|  |  | Приготовление блюд из круп. | Сам.работа |
|  |  | Приготовление блюд из макаронных изделий. | Сам. Работа. |
|  |  | Приготовление блюд из овощей. | Пр. работа |
|  |  | Приготовление блюд из яиц и творога | Пр. работа |

**К концу обучения в 6 классе учащиеся**

**Должны знать: (1уровень)**

- названия и назначение оборудования, инвентаря, приспособлений;

-правила санитарии и личной гигиены;

-правила техники безопасности при работе с ножом, нагревательными приборами,

 горячей посудой; правила первичной обработки овощей;

- формы нарезки, правила варки овощей;

-технологию приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, гарниров и блюд из круп и макаронных изделий;

-технологию приготовления салатов из сырых овощей, бутербродов, горячих холодных напитков, блюд из яиц и творога;

 -правила поведения за столом;

-приемы сервировки стола к завтраку и ужину;

**Должны уметь:**

-производить первичную обработку овощей;

-приготавливать салаты из сырых овощей;

-приготавливать открытые и закрытые бутерброды;

-приготавливать холодные и горячие напитки;

-пользоваться инструкционной и технологической картами;

-применять правила техники безопасности и санитарии на практике;

- отваривать правильно овощи

-проводить первичную обработку круп;

 -приготавливать холодные блюда и закуски;

-приготавливать сладкие блюда;

-приготавливать блюда и гарниры из круп и макаронных изделий;

-сервировать стол к завтраку и ужину;

-приготавливать блюда из яиц и творога;

**Должны знать: (2уровень)**

-правила санитарии и личной гигиены;

-правила техники безопасности при работе с ножом, нагревательными приборами,

 горячей посудой; правила первичной обработки овощей;

-формы нарезки, правила варки овощей;

 -правила поведения за столом;

-приемы сервировки стола к завтраку и ужину; .

**Должны уметь:**

-производить первичную обработку овощей;

-приготавливать салаты из сырых овощей;

-приготавливать открытые и закрытые бутерброды;

-приготавливать холодные и горячие напитки;

 -применять правила техники безопасности и санитарии на практике;

-отваривать правильно овощи

-проводить первичную обработку круп;

-приготавливать блюда и гарниры из круп и макаронных изделий;

-сервировать стол к завтраку и ужину;

-приготавливать блюда из яиц и творога;

**Тесты для контрольной работы по предмету**

**« кулинарное дело » 6 класс за I полугодие**

**(1уровень)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ответ |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |
| 7. |  |

**Запишите в таблицу ответов буквы, соответствующие порядковому номеру:**

1. Последовательность первичной обработки овощей:

а) очистка

б) калибровка

в) мойка

г) нарезка

д) мойка

е) сортировка

ж) доочистка

**Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа:**

2. К луковым овощам относятся

а) чеснок б) морковь в) кабачки

3. Корнеплоды очищают:

а) скребком б) малым поварским ножом в) теркой

**Дополни ответ:**

4. К простым формам нарезки картофеля относятся:

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_ в) соломка

б) кружочки г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. К сложным формам нарезки картофеля относят:

а) бочонки в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) чесночки г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Закончи предложения:**

6. Варка продуктов в малом количестве жидкости называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Варка продуктов основным способом- это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа:**

8. Хлеб ---» колбаса ---» бутерброд

а) открытый сложный

б) открытый простой

в) закусочный

9. Основной овощ в винегрете

а) репа

б) капуста

в) свекла

10. Температурный режим подачи холодных блюд

а) 20 градусов

б) 12 градусов

в) 5 градусов

11. Маркировка инвентаря в холодном цехе

а) о.с в) р.с д) м.с

б) о.в г) р.в е) м.в

12. Горячую кастрюлю с плиты берут

а) руками в) прихватками

б) сковородником г) полотенцем

13. Санитарная одежда это-

а) заколка в) колпак д) фартук

б) часы г) полотенце е) расческа

**Ключ (1уровень)**

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Ответ |
| 1. | е, б, в, а, ж, д, г |
| 2. | а |
| 3. | б |
| 4. | а) брусочки б) ломтики |
| 5. | в) стружка б) спираль  |
| 6. | Припусканием |
| 7. | Варка в большом количестве жидкости |
| 8. | б |
| 9. | в |
| 10. | б |
| 11. | а, б, г, е |
| 12. | в |
| 13. | в, г, д |

**Тесты для контрольной работы по предмету**

**« кулинарное дело » 6 класс за I полугодие**

**(2уровень)**

**Обведи кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа:**

1. Хлеб ---» колбаса ---» бутерброд

а) открытый сложный

б) открытый простой

в) закусочный

2. Основной овощ в винегрете

а) репа

б) капуста

в) свекла

3. Температурный режим подачи холодных блюд

а) 20 градусов

б) 12 градусов

в) 5 градусов

4. Маркировка инвентаря в холодном цехе

а) о.с в) р.с д) м.с

б) о.в г) р.в е) м.в

5. Горячую кастрюлю с плиты берут

а) руками в) прихватками

б) сковородником г) полотенцем

6. Санитарная одежда это-

а) заколка в) колпак д) фартук

б) часы г) полотенце е) расческа

**ключ 2уровень**

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Ответ |
| 1. | б |
| 2. | в |
| 3. | б |
| 4. | а, б, г, е |
| 5. | в |
| 6. | в, г, д |

**Тесты для контрольной работы по предмету**

**« кулинарное дело » 6 класс за год**

**( 1уровень)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Первичную обработку овощей производят | а) в кондитерском цехеб) в овощном цехев) в мясном цехе | б |
| 2. | К простым формам нарезки картофеля относятся | а) соломка, брусочки, кубикиб) кольца, полукольца, крошкав) звёздочки, гребешки, шарики | а |
| 3. | Нож подают | а) держась за лезвиеб) лезвием вперёдв) ручкой вперёд | в |
| 4. | Когда продукта мало, а воды много – это: | а) припусканиеб) тушениев) варка | в |
| 5. | Для сохранения витамина «С» картофель закладывают | а) в холодную водуб) в кипящую водув) в тёплую воду | б |
| 6. | К холодным блюдам относят | а) салатыб) выпечные изделияв) напитки | а |
| 7. | Открытые бутерброды | а) хлеб, масло, колбасаб) хлеб, масло, хлебв) хлеб, масло, сыр, хлеб | а |
| 8. | Закрытые бутерброды | а) хлеб, масло, сырб) хлеб, маслов) хлеб, масло, сыр, хлеб | в |
| 9. | В винегрет овощи нарезают | а) соломкойб) брусочкамив) кубиками | в |
| 10. | Салат из свежей капусты заправляют | а) сметанойб) майонезомв) растительным маслом | в |
| 11. | Основной продукт в салате «Рыбный» | а) картофельб) колбасав) рыба | в |
| 12. | Основной продукт в компоте | а) водаб) сухофруктыв) ягоды | б |
| 13. | К холодным напиткам относят | а) квасб) кисельв) чай | а |
| 14. | Основной продукт в желе | а) крахмалб) желатинв) мука | б |
| 15. | Основной продукт клюквенного морса | а) водаб) сахарв) клюква | в |
| 16. | Что подают к чаю | а) фруктыб) овощив) кондитерские изделия | в |
| 17. | Манную крупу | а) перебираютб) просеиваютв) промывают  | б |
| 18. | Белый налёт на крупе и макаронных изделиях | а) плесеньб) мучельв) грязь | б |
| 19. | Яйца вкрутую варят | а) 30 мин.б) 10 мин.в) 5 мин. | б |
| 20. | Горячую посуду берут | а) полотенцемб) прихваткамив) фартуком | б |

Оценка относительного уровня усвоения:

 «5» -100%-85% соответствует 7-6 баллов

 «4» - 84%-70% соответствует 5- 4 балла

 «3» - 69%-49% соответствует 3 баллам

**Тесты для контрольной работы по предмету**

**« кулинарное дело » 6 класс за год**

**( 2уровень)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Первичную обработку овощей производят | а) в кондитерском цехеб) в овощном цехев) в мясном цехе | б |
| 2. | К простым формам нарезки картофеля относятся | а) соломка, брусочки, кубикиб) кольца, полукольца, крошкав) звёздочки, гребешки, шарики | а |
| 3. | Нож подают | а) держась за лезвиеб) лезвием вперёдв) ручкой вперёд | в |
| 4. | Когда продукта мало, а воды много – это: | а) припусканиеб) тушениев) варка | в |
| 5. | Для сохранения витамина «С» картофель закладывают | а) в холодную водуб) в кипящую водув) в тёплую воду | б |
| 6. | К холодным блюдам относят | а) салатыб) выпечные изделияв) напитки | а |
| 7. | Открытые бутерброды | а) хлеб, масло, колбасаб) хлеб, масло, хлебв) хлеб, масло, сыр, хлеб | а |
| 8. | Закрытые бутерброды | а) хлеб, масло, сырб) хлеб, маслов) хлеб, масло, сыр, хлеб | в |
| 9. | В винегрет овощи нарезают | а) соломкойб) брусочкамив) кубиками | в |
| 10. | Салат из свежей капусты заправляют | а) сметанойб) майонезомв) растительным маслом | в |

Оценка относительного уровня усвоения:

 «5» -100%-85% соответствует 7-6 баллов

 «4» - 84%-70% соответствует 5- 4 балла

 «3» - 69%-49% соответствует 3 баллам

**Основные критерии для оценки знаний и умений учащихся по трудовому обучению.**

1. Уровень знаний учащихся теоретических и практических вопросов технологии и их умения применять эти знания в практической работе.

2. Знание инструментов, приспособлений, другого оборудования и умение

подготовить их к работе.

3. Степень овладения приемами выполнения работы (рабочими операциями).

4. Продолжительность выполнения работы в целом или части ее.

5. Знание и выполнение требований техники безопасности, производственной санитарии и гигиены при выполнении работы.

6. Умение пользоваться при выполнении работы письменно-графическими
документами (технологическими картами) и правильно составлять простейшие их них.

7. Умение правильно организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нем при выполнении задания; бережно относиться к инструментам; экономное расходование материалов.

8. Степень самостоятельности при организации и выполнении работы и проявления элементов творчества.

9.Качество выполненной работы в целом (точность и чистота отделки изделия, возможность использования его по назначению и т.п.).

**-оценку "5"-** ставить тогда, когда выполнены все названные критерии,

**-оценку "4"** - когда один или два критерия нарушены,

**-оценку "3**" - когда нарушены три критерия и прежде всего: качество выполнения работы, самостоятельность, точность соблюдения технологической последова­тельности и трудовых приемов;

**Оценка устных ответов по трудовому обучению:**

 **Ответ оценивается *отметкой "5"****,* если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;

- изложил материал грамотно, в определенной после­довательности, точно используя технологическую терминологию и символику;

- правильно выполнил технологические карты, рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;

- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;

- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

- отвечал самостоятельно, допускаются наводящие вопросы учителя. Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, кото­рые ученик легко исправил по замечанию учителя.

 **Ответ оценивается *отметкой "4",*** если он удовлетворяет в основном требо­ваниям на отличную отметку, но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие технологическое содержание ответа;

- допущены один-три недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;

- допущены две ошибки или более трёх недочетов при освещении второстепенных вопросов либо в выкладках, легко исправленных по замечанию учителя.

 ***Отметка "3"* ставится в следующих случаях:**

- неполно или непоследовательно раскрыто основное содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, исполь­зовании технологической терминологии, в чертежах, таблицах, картах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;

- ученик не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня слож­ности по данной теме;

- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных практических умений и навыков.

**Оценка письменных ответов по трудовому обучению:**

(Тесты, контрольные и самостоятельные работы, комбинированные работы)

***Отметка "5":***

- работа выполнена полностью;

- в рассуждениях и обосновании ответов нет погрешностей;

-используются знания в нестандартных ситуациях;

- в решении нет технологических ошибок (возможна 1 неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

 ***Отметка "4":***

- работа выполнена полностью, но допущены 1-3 ошибки или 2-3 недочета в тестах, картах, выкладках, рисунках, чертежах, эскизах.

 ***Отметка "3":***

- ученик владеет обязательными умениями по проверяемой теме. Работа выполнена на 2/ 3 объёма.