

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Александровская школа»
Красногвардейского района
Республики Крым

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО на
заседании школьного
методического объединения
учителей эстетического и
спортивно-технологического
цикла

Протокол от «30» 08. 2022 г.

№ 04

Руководитель  А.Т.Манин

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

 В.И.Суркова

30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ

«Александровская школа»

от «31» 08. 2022г. № 309

Директор  И.Е. Сипурин

Рабочая программа
по учебному предмету
"Технология"

10 класс
(ФГОС)

Срок реализации:
2022/2023 учебный год

Составлена:
учителем технологии
Островской Т.В.

с. Александровка, 2022

02-08

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».....	6
3.	Содержание учебного предмета «Технология».....	10
4.	Тематическое планирование, в том числе с учетом программы воспитания.....	16

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 10 класса МБОУ «Александровская школа» составлена на основе следующих документов:

- 1.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» **(с изменениями и дополнениями)**;
- 2.Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 **(с изменениями и дополнениями)**;
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28 июня 2016 г № 2/16-з).
- 4.Основная образовательная программа среднего общего образования (в рамках ФГОС СОО), утвержденная приказом МБОУ «Александровская школа» от 31.08.2021 г.№343
4. Рабочая программа по предмету «Технология» является приложением к основной образовательной программе среднего общего образования (в рамках ФГОС СОО), утвержденная приказом МБОУ «Александровская школа» от 31.08.2021 г.№343
- 5.Авторская **программа допрофессиональной подготовки по профессии «Повар»** автор Мицкевич Ольга Владимировна, 2015 г.

Рабочая программа **предмета «Технология»** составлена с учетом рабочей программы воспитания МБОУ «Александровская школа», календарного плана воспитательной работы на 2022/2023 учебный год.

Рабочая программа по **предмету «Технология»** является приложением к основной образовательной программе среднего общего образования (в рамках ФГОС СОО), утвержденная приказом МБОУ «Александровская школа» от 31.08.2021 г.№ 343

При реализации программы «Технология» используется литература:

1. Физиология питания. Е.П. Линич, В.В. Быченкова.-СПб.,2010.-32с.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Матюхина З.П.
3. Кулинария: учебное пособие для нач. проф. образования/ Н.А Анфимова.-М.: Издательский центр « Академия », 2007.-352с.
4. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина, Э.П Королькова.- М. : .: Издательский центр « Академия », 2000.
5. Калькуляция и учет: учебное пособие для нач. проф. образования/ И.И Потапова. М.: Издательский центр « Академия », 2004.
6. Производственное обучение профессии « Повар» в 4 частях : учебное пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.Федорченко.- М.: Издательский центр « Академия »,2007.-96 с
7. Методическая разработка программы допрофессиональная подготовки по профессии « Повар» на базе ОГБПОУ « Шарьинский политехнический техникум Костромской области» .

Рабочая программа для 10 класса рассчитана на **68 учебных часов (34 недели 2 часа в неделю)**.

Цели и задачи

Цели:

- формирование представлений о технологической культуре производства;
- развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических знаний и умений;
- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- создать целостное представление о культуре питания, о том насколько важно грамотно готовить пищу, расширить знания о значении питания для здоровья человека, а так же научить учащихся серьезно и квалифицированно готовить вкусную и здоровую еду для всей семьи. Подготовить учеников к осознанному выбору будущей профессии.

Задачи:

1. Углубить основные знания о питании и приготовлении пищи, особенностях кулинарной обработки различных пищевых продуктов.
2. Сформировать умения и навыки в приготовлении различных блюд с учётом их калорийности.
3. Привить навыки соблюдения санитарно – гигиенических правил и правил по технике безопасности.
4. Развивать кулинарную грамотность и культуру питания, эстетически красиво оформлять блюда.
5. Способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.
6. Ознакомить учащихся с условиями работы повара, повара-кондитера и родственными профессиями.
7. Подготовить школьников к жизни в обществе в современных изменяющихся социально – экономических условиях, развить их личностные качества: волю, мышление, творческий потенциал.

Успешное освоение учениками данного предмета «Технология» поможет им в дальнейшем правильно питаться. Школьники смогут приобрести компетентности в приготовлении здоровой еды и позволят им быть успешными на следующей образовательной ступени.

Требования к уровню знаний и умений, полученных в результате обучения.

Изучив данный курс, обучающиеся должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц;
- виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мытья посуды;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока; способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;

- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда;

- посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом

Учащиеся должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- санитарные требования к помещению кухни и столовой; правила работы с горячими маслами и жирами, мыть посуду;
- общие сведения о значении минеральных солей и микроэлементов в жизнедеятельности организма, о кулинарном значении, питательной ценности и химическом составе молока;
- способы определения качества молока, способы сохранения свежего молока, технологию приготовления молочных супов и каш;
- способы первичной обработки рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной массы и рыбных полуфабрикатов, способы тепловой обработки рыбы;
- виды жаренья продуктов, их отличительные особенности, посуду и инвентарь для жаренья;
- правила варки крупяных каш различной консистенции, особенности приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш и гарниров;
- способы приготовления теста, виды пищевых разрыхлителей теста, технологию выпечки блинов, оладий, блинчиков;
- правила санитарии, гигиены, безопасной работы с колющим и режущим инструментом, с электрооборудованием, электронагревательными приборами;
- определять качество молока, проводить его тепловую обработку, готовить молочные супы и каши, оценивать качество готовых блюд;
- определять качество рыбы, оттаивать мороженую и вымачивать соленую рыбу, проводить первичную обработку рыбы, приготавливать рыбную котлетную массу с помощью мясорубки;

- проводить первичную обработку круп, бобовых и макаронных изделий; варить крупяные рассыпные, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп, варить бобовые и макаронные изделия;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики, варить компоты и кисели;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять -готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при отравлениях и ожогах.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов;
- консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом;
- приготовления блюд по готовым рецептам; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий;
- сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология» При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Предметные результаты освоения обучающимися предмета
«Технология» в основной школе:**

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
 - формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
-

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;

- интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности

Одним из результатов реализации рабочей программы воспитания станет приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе. Рабочая программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов, указанных ФГОС; формирование у обучающихся к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности.

Содержание программы «Технология»

10 класс

Тема 1 (2 часа)

Вводное занятие

Теоретические сведения.

История появления кулинарии. Что изучает кулинария. Значение кулинарии в жизни человека. Правила поведения и безопасной работы во время проведения практических работ в кулинарной мастерской. Санитарно-гигиенические требования.

Умение.

Использование правил безопасной работы и санитарно-гигиенических требований во время проведения практических работ в кулинарной мастерской.

Практические работы

Применение на практике правил безопасной работы и санитарно-гигиенических требований во время проведения практических работ в кулинарной мастерской.

Тема 2 (2 ч)

Виды оборудования на предприятиях общественного питания.

Теоретические сведения. Введение. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах

И механизмах. Детали машин. Электроприводы.

Тема 3 (10 ч)

Первичная обработка различных продуктов

Первичная обработка овощей

Теоретические сведения. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей. Последовательность и правила первичной обработки овощей. Виды грибов и правила их обработки. Правила и формы нарезки овощей. Санитарно-гигиенические требования и маркировка. Значение форм нарезки овощей. Простые и сложные формы нарезки овощей. Использование простых и сложных форм нарезки овощей.

Умение. Первичная обработка овощей (перебирание, мытье, очистка, зачистка, доочистка). Нарезка овощей простой и сложной формами. Организация рабочего места. Уборка рабочего места.

Практические работы. Обработка корнеплодов (свеклы, моркови, пастернака, сельдерея). Обработка картофеля. Обработка капусты. Обработка репчатого лука. Обработка зелени, зеленого лука. Обработка болгарского перца, баклажанов. Обработка тыквы, кабачков, патиссонов. Нарезка овощей (моркови, свеклы, капусты, лука, картофеля) простыми формами, для приготовления первых блюд, овощных блюд, салатов

и виногретов

Наглядное пособие: плакат по классификации овощей.

Первичная обработка круп и макаронных изделий

Каши

Теоретические сведения. Виды круп используемых в питании. Пищевая ценность блюд из круп. Правила варки каш. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Правила варки рассыпчатых каш, нормы воды для варки рассыпчатых каш.

Практические работы. Варка рассыпчатых каш (рисовой, пшеничной, гречневой). Доведение до вкуса и подача каш.

Умение. Перебирание круп, определение готовности каш, доведение до вкуса и подача каш.

Изделия из каш

Теоретические сведения. Правила приготовления запеканки из каш. Приготовление крупеника. Котлеты, биточки из каш. Правила приготовления пудинга из каши.

Практические работы. Приготовление запеканки из каши рисовой. Уход за оборудованием кухни.

Блюда из бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Значение бобовых в питании человека. Правила варки макаронных изделий. Правила варки бобовых (фасоли, гороха, бобов). Бобовые в соусе. Отварные и запеченные макаронные изделия. Макароны с сыром, творогом. Макароны в томате.

Практические работы. Варка макаронных изделий. Приготовление и подача лапшевника. Уход за кухней, обработка столов с деревянным покрытием, скалок. фритюра.

Подготовка и разделка рыбы

Теоретические сведения. Виды рыб. Чешуйчатая рыба и правила ее обработки. Бесчешуйчатая рыба и правила ее обработки. Рыба осетровых пород и правила ее

обработки. Оборудование и инвентарь рыбного цеха, его маркировка и уход за оборудованием.

Практические работы. Очистка чешуйчатой рыбы от чешуи, потрошение рыбы, удаление жабр и плавников, мытье рыбы. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы. Уход за оборудованием и инвентарем рыбного цеха школьной столовой.

Наглядное пособие. Изображение рыб разных видов и пород. Изображение последовательности обработки рыбы.

Подготовка и разделка мяса

Теоретические сведения. Правила размораживания мяса. Вымачивание соленого мяса. Виды мяса, правила хранения и определения качества мяса. Схема и правила разделки туши говядины. Кулинарные части говядины, их использование. Схема и правила разделки туши свинины. Кулинарные части свинины, их использование. Уход за оборудованием мясного цеха. Санитарные требования к оборудованию, маркировке, качеству и хранению мяса.

Практические работы. Зачистка мяса от пленок, мытье мяса. Уход за оборудованием мясного цеха (разделочными досками, столами.).

Умение. Определять качество мяса и вид мяса.

Наглядное пособие. Изображения схем разделки говядины, свинины (схемы).

Тема 4

Тепловая обработка продуктов (20ч)

Основные приемы тепловой обработки продуктов

Теоретические сведения. Способы тепловой обработки. Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке.

Овощные блюда и гарниры

Отварные овощи, припущенные овощи

Теоретические сведения. Значение овощных блюд в питании. Разнообразие овощных блюд в зависимости от тепловой обработки. Отварные овощи, припущенные овощи. Блюда из отварных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, припущенная морковь).

Практические работы. Приготовление картофеля отварного, доведение до вкуса, подача. Приготовление картофельного пюре.

Уход за кухонным оборудованием.

Умение. Определять готовность овощей. Готовить картофельное пюре, доводить до готовности, до вкуса.

Жареные, тушеные овощи

Теоретические сведения. Способы жарения овощей. Правила жарения овощей основным способом. Правила жарения овощей во фритюре. Пищевая ценность жареных блюд, калорийность. Правила ухода за жирной посудой (сковородой, сотейником). Моющие средства по уходу за посудой. Блюда из картофельной массы.

Практические работы. Приготовление картофеля жаренного основным способом. Жарение картофеля во фритюре. Приготовление картофельной массы. Жарение котлет картофельных.

Умение. Пользоваться электроплитой. Доводить до вкуса и до готовности при жарении картофеля основным способом. Вынимать картофель из фритюра.

Тушеные овощи

Теоретические сведения. Виды тушеных блюд и правила тушения. Правила приготовления рагу овощного. Правила тушения, доведение до вкуса, подача тушеной капусты.

Практические работы. Приготовление рагу овощного, доведение до вкуса, подача.

Запеченные блюда из овощей, фаршированные овощи

Теоретические сведения. Значение в питании запеченных блюд и овощей.

Приготовление, оформление и подача запеченных блюд. Запеканка картофельная, рулет картофельный.

Практические работы. Приготовление картофельной массы. Приготовление рулета из рулета из картофельной массы, оформление и подача блюда.

Фаршированные овощи

Теоретические сведения. Правила фарширования овощей. Правила готовки овощей для фарширования. Перец фаршированный. Кабачки и баклажаны фаршированные. Помидоры фаршированные. Приготовление голубцов.

Практические работы. Приготовление перца фаршированного. Подготовка овощей для фарширования. Приготовление фаршированных баклажан, кабачков. Уход за оборудованием кухни

Блюда из яиц и творога

Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение блюд из яиц в питании человека. Яйца и заменители яиц (меланж, яичный порошок). Отварные яйца. Правила варки яиц. Жареные яйца, их пищевая ценность. Яичница глазунья. Правила приготовления омлетной массы. Правила приготовления омлетов (с наполнителем, фаршированные). Правила оформления и подачи блюд из яиц. Санитарные требования, предъявляемые к качеству, обработке яиц, инструментам и оборудованию.

Практические работы. Приготовление и подача яиц отварных (всмятку, «в мешочке», вкрутую). Приготовление омлета с наполнителем. Приготовление и подача омлета фаршированного. Уход за оборудованием и инвентарем, используемым для приготовления блюд из яиц.

Умение. Вбивание яиц, взбивание яиц для омлета, приготовление омлетной массы,

определение готовности омлета, формовка омлета фаршированного.

Блюда из творога

Теоретические сведения. Пищевая ценность творога. Подготовка творога к приготовлению блюд. Общая характеристика блюд из творога. Правила приготовления и подачи творожной массы. Правила приготовления запеканки и пудинга из творога. Правила приготовления и подачи сырников. Правила приготовления и подачи вареников с творогом. Правила приготовления и подачи блинчиков с творогом.

Практические работы. Приготовление и подача запеканки из творога. Приготовление и подача пудинга из творога. Приготовление и подача сырников. Приготовление и подача вареников с творогом. Приготовление и подача блинчиков.

Умение. Протирание творога через сито для приготовления творожной массы. Формовка сырников. Формовка вареников. Выпечка блинчиков, формовка блинчиков с творогом.

Блюда из рыбы

Рыба отварная и припущенная

Теоретические сведения. Пищевая ценность блюд из рыбы. Правила приготовления рыбы отварной и припущенной. Правила оформления и подачи рыбы отварной и припущенной, гарниры к отварной рыбе. Санитарные требования к обработке и хранению рыбы и блюд из рыбы. Определение качества рыбы.

Практические работы. Приготовление, оформление и подача рыбы отварной. Уход за посудой, ножами, досками, используемыми при обработке рыбы.

Жареная и тушеная рыба

Теоретические сведения. Жарение рыбы основным способом. Правила подготовки и жарения рыбы в тесте (кляр), во фритюре. Правила оформления и подачи рыбы в тесте. Правила тушения рыбы.

Практические работы. Подготовка рыбы для жарения основным способом. Жарение и подача рыбы. Приготовление теста кляр. Подготовка и маринование рыбы. Жарение, оформление и подача рыбы в тесте.

Умение. Подготавливать рыбу для жарения, панировать, укладывать на сковороду, переворачивать, обмакивать рыбу в тесто (кляр), вынимать рыбу

Запеченная рыба, фаршированная рыба

Теоретические сведения. Подготовка рыбы для запекания. Виды блюд из запеченной рыбы и значение в питании. Запекание под соусом. Рыба фаршированная запеченная. Блюда из рыбы в казачьей кухне. Правила оформления и подачи рыбных блюд.

Практические работы. Приготовление рыбы запеченной на сковороде. Фарширование судака, запекание, оформление, подача. Запекание рыбы под соусом.

Умение. Подготавливать рыбу, укладывать продукты для запекания на порционной сковороде.

Блюда из мяса

Отварные и жареные блюда из мяса

Теоретические сведения. Правила варки мяса. Пищевая ценность блюд из отварного мяса. Оформление и подача блюд из мяса.

Практические работы. Варка мяса, доведение до вкуса, оформление, подача.

Блюда из жареного мяса

Теоретические сведения. Правила жарения мяса, правила нарезки мяса для приготовления мясных блюд. Правила жарения и подачи порционных натуральных блюд из мяса говядины, свинины (бифштекса, лангета, филе, антрекота, котлеты натуральной с косточкой из свинины). Правила жарения и подачи мелкокусковых блюд из свинины и говядины (поджарки, шашлыка).

Практические работы. Жарение порционных блюд из говядины. Оформление и подача блюд.

Умение. Укладывать на разогретую сковороду с маслом мясных полуфабрикатов, переворачивание на другую сторону, доведение до готовности.

Запеченные блюда из мяса

Теоретические сведения. Санитарные требования к оборудованию и срокам хранения блюд из мяса. Запекание мяса под соусом сметанным, солянка на сковороде.

Практические работы. Уход за оборудованием мясного цеха.

Тема 5

Холодные блюда и закуски (8 часов)

Бутерброды, салаты

Теоретические сведения. Характеристика холодных блюд и закусок. Бутерброды, их виды и назначение. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты. Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов.

Практические работы. Приготовление закусочных бутербродов. Приготовление и украшение салата из белокочанной капусты. Приготовление, оформление и подача салата из картофеля.

Приготовление, оформление и подача винегрета овощного.

Умение. Нарезание хлеба, батона, продуктов для приготовления бутербродов.

Оформление и подача бутербродов. Нарезка капусты для приготовления салата. Нарезка овощей мелким кубиком, ломтиком для винегрета.

Самостоятельная работа

Нарезка овощей для винегрета, украшение винегрета.

Холодные блюда из рыбы

Теоретические сведения. Рыба под майонезом. Рыба заливная. Рыба фаршированная. Рыба в маринаде. Санитарные требования, уход за оборудованием.

Практические работы. Приготовление и подача рыбы в маринаде. Приготовление, оформление и подача заливного.

Умение. Разделка рыбы на чистое филе.

Закуски из нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Салат из крабов, креветок и раковых шеек.

Практические работы. Приготовление салата из кальмаров и мелкой капусты.

Умение. Нарезать продукты на салаты, украшать салаты.

Холодные закуски из мяса и яиц

Теоретические сведения. Заливное из мяса, языка. Правила приготовления и подачи курицы фаршированной. Студень мясной. Паштет из печени, правила оформления и подачи. Яйца под майонезом. Горячие блюда и закуски. Сроки хранения и температурный режим.

Практические работы. Приготовление, оформление и подача паштета из печени.

Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом.

Умение. Разведение желатина в бульоне. Подготовка яиц для блюда «яйца под майонезом»

Тема 6 (18 ч.)

Приготовление супов

Теоретические сведения. Характеристика супов. Виды супов (заправочные, овощные, супы с макаронными изделиями, супы с крупами, суп с фрикадельками, рыбацкая уха, суп с клецками, суп-лапша домашняя, суп харчо, молочные супы, пюре-образные супы, прозрачные супы, холодные супы, сладкие супы). Правила доведения супов до вкуса, правила подачи супов. Классификация I- блюд. Разновидности бульонов. Правила приготовления бульонов.

Практические работы. Варка мясного бульона. Варка рыбного бульона. Осветление бульона. Расчеты по калькуляции на разное кол-во порций.

Умение. Осветление бульона, процеживание бульон

Борщи

Теоретические сведения. Особенности приготовления борщей. Продукты, входящие в борщи. Виды борщей (флотский, украинский, из свежей капусты), их отличие. Правила доведения до вкуса и подачи.

Практические работы. Приготовление пассировок на борщи. Приготовление борща

украинского. Приготовление борща флотского. Расчеты нормы продуктов по калькуляции на разное количество порций.

Умение. Варка бульонов, приготовление пассировок. Доведение до вкуса готовых борщей.

Наглядное пособие. Плакат по классификации 1~ блюд. Папка с наглядностями.

Щи

Теоретические сведения. Характеристика щей. Виды щей (из свежей капусты, зеленые, суточные, Донские). Особенности приготовления щей, входящие продукты. Правила доведения до вкуса, правила подачи.

Практические работы. Приготовление щей из свежей капусты. Приготовление щей зеленых.

Уход за оборудованием, инвентарем, посудой (электроплитой, сковородой, разделочными досками, кастрюлями).

Умение. Приготовление пассировок для щей. Доведение до вкуса щей. Рассчитывать норму продуктов на 2, 3 порции.

Рассольники

Теоретические сведения. Рассольники, их характеристика. Виды рассольников (ленинградский, домашний, московский). Продукты, входящие в рассольники. Особенности приготовления и подачи рассольников. Температура подачи блюд.

Практические работы. Приготовление и подача рассольника ленинградского. Приготовление и подача рассольника домашнего. Приготовление пассировок для рассольников.

Работа со сборником рецептов, расчет нормы продуктов.

Умение. Приготовление пассировок на рассольники. Доведение до вкуса рассольников.

Тема 7 (3 ч.)

Основы учета и калькуляции

Бухгалтерский учет в общественном питании. Микрокалькуляторы и их применение.

Теоретические сведения.

Задачи, стоящие перед бухгалтерским учетом предприятия общественного питания.

Правильное использование учетных измерителей. Виды калькуляторов. Преимущество программированных калькуляторов.

Практические работы. Правильное пользование микрокалькулятором при расчетах.

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Теоретические сведения.

Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам.

Тема 8 (5 ч.)

Сервировка стола. Этикет.

Теоретические сведения.

Правила поведения за столом. Виды посуды, столовых приборов. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Праздничная сервировка, оформление блюд.

Практические работы.

Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Праздничная сервировка, оформление блюд. Правила поведения за столом.

Умение сервировать стол к завтраку ,обеду, ужину. Уметь различать посуду, столовые приборы, оформлять блюда.

Наглядное пособие.

Стенды (сервировка стола). Выставочный материал.

**Тематическое планирование, в том числе с учетом программы воспитания
10 класс**

№	Темы занятий	Деятельность учителя с учетом Рабочей программы воспитания	Количество часов
1	Вводное занятие	День солидарности в борьбе с терроризмом	2
2	Виды оборудования		2
3	Первичная обработка различных продуктов	Международный день пожилых людей День отца	10
4	Тепловая обработка продуктов	Международный день слепых День начала Нюрнбергского процесса День матери в России День неизвестного солдата День Героев Отечества	20
5	Закуски	День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады	8
6	Приготовление супов		18
7	Основы учета и калькуляции		3
8	Сервировка стола, этикет		5
	Итого		68 часов

