

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. Е. Машин

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

 В. И. Суркова

30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ

«Александровская школа»

от «31» 08. 2022 г. № 09

Директор  И. Е. Суирун

Рабочая программа  
по учебному предмету  
"Технология"  
II 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» .....	7
3.	Содержание учебного предмета «Технология» .....	11
4.	Тематическое планирование, в том числе с учетом программы воспитания.....	15

## Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 11 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

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

Рабочая программа для 11 класса рассчитана **на 68 учебных часа (2 часа в неделю)**. При реализации рабочей программы по учебному предмету «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» .

### 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.

**Новизной данной программы** является новый методологический подход, направленный на здоровье сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими и лабораторными методами. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного предмета сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий (кулинарных блюд). При изучении всего предмета у обучающихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глубоким рассмотрением связей и зависимостей. Программа содержит большой познавательный материал, при изучении которого развиваются мышление, внимание, память, способность анализировать, сравнивать, выделять сходство и различие понятия, умение планировать деятельность, работать по словесной и письменной инструкции, алгоритму. При выполнении практических заданий развиваются глазомер, мелкая и общая моторика, координация движений. Трудовая деятельность благотворно сказывается на становлении личностей обучающихся: корректируются нарушения в развитии эмоционально-личностной сферы, развиваются умения преодолевать трудности, воспитываются самостоятельность, инициативность, стремление доводить начатое дело до конца.

При оценке выполненных работ формируется умение анализировать свою деятельность, устойчивая и адекватная самооценка, правильное отношение к критике. Программа имеет доступные темы, последовательное содержание тем для приобретения теоретических знаний и практических умений. Развитие умений происходит путем планомерного сокращения помощи обучающимся в интеллектуальной деятельности и практической работе, повышение уровня познавательной активности учащихся и развитие их способности к осознанной регуляции трудовой деятельности. Программой предусмотрены упражнения, лабораторные и практические работы. Для эффективного обучения учащихся необходимо проводить систематическое изучение динамики развития их трудовых способностей. Одним из способов решения этой задачи служат самостоятельные практические работы.

## **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, 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;
- 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 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 познавательно-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»

### 11 класс

#### Тема 1

#### Основы рационального питания (4 часа)

##### ***Теоретические сведения.***

Личная гигиена и санитарные требования. Основы рационального питания.

##### ***Практические работы.***

Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенические требований. Закрепление знаний по основам рационального питания.

##### ***Умение.***

Использование на практике санитарно-гигиенические правила, правила техники безопасности. Знать и уметь правильно использовать знания по основам рационального питания.

#### Тема 2

#### Сладкие блюда и напитки (8 часов).

##### Холодные сладкие и железированные блюда

***Теоретические сведения.*** Сладкие блюда, их роль в питании человека. Фрукты и фруктовые салаты. Компоты, значение в питании, приготовление, доведение до вкуса, подача. Значение железированных блюд. Кисели, правила приготовления, доведение до вкуса и подача киселей. Желе и муссы, особенности приготовления, оформления и подачи. Виды желе.

***Практические работы.*** Приготовление киселя из концентрированных фруктов.

Приготовление, оформление и подача фруктового желе. Приготовление, оформление и подача желе из молока, какао, кофе. Приготовление многослойного желе. Приготовление, оформление и подача мусса на манной крупе.

***Умение.*** Разведение желатина в напитках. Доведение желе и мусса до вкуса. Введение крахмала в напиток для приготовления киселя. Вынимание желе из формы. Украшение желе белковым кремом.

##### Горячие сладкие блюда

***Теоретические сведения.*** Суфле. Продукты, входящие в суфле, правила приготовления и подачи. Пудинги. Правила приготовления, оформления, подачи. Блюда из яблок. Яблоки печеные. Яблоки с рисом, творогом. Яблоки в тесте. Характеристика блюд из яблок, температура и время запекания, правила подачи.

***Практические работы.*** Приготовление и подача суфле яблочного. Приготовление и подача пудинга. Приготовление и подача пудинга рисового. Приготовление и подача яблок в тесте (кляр).

***Умение.*** Подготовка яблок к запеканию. Подготовка яблок для приготовления блюда «яблоки в тесте (кляре)».

##### **Самостоятельная работа**

Приготовление яблок, запеченных с творогом.

##### Горячие и холодные напитки

***Теоретические сведения.*** Горячие напитки, их характеристика. Чай, его пищевая ценность. Правила заваривания чая. Правила подачи чая. Сервировка стола к чаю. Кофе, его пищевая ценность. Различные способы приготовления и подачи кофе. Какао, горячий шоколад. Молочные напитки, их характеристика. Правила ухода за стеклянной и фарфоровой посудой.

***Практические работы.*** Заваривание и подача чая. Сервировка стола к чаю.

Приготовление и подача кофе на молоке, какао. Сервировка стола к кофе.

***Умение.*** Заваривание чая. Сервировка стола.

#### Тема 3

#### Пироги, пирожки и изделия из дрожжевого теста (15 часов)

##### Дрожжевое тесто

***Теоретические сведения.*** Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из

дрожжевого теста. Дрожжевое опарное . Правила приготовления дрожжевого теста. Правила формовки изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для приготовления дрожжевого теста и выпечки изделий из дрожжевого теста.

**Практические работы.** Приготовление дрожжевого теста . Приготовление пирожков . Приготовление блинов дрожжевых. Приготовление дрожжевого опарного теста и выпечка пирогов, ватрушек.

**Умение.** Подготовка продуктов для замеса теста, обминка теста, формовка изделий (пирожков, ватрушек).

#### **Фарши и начинки**

**Теоретические сведения.**

Продукты ,входящие в состав фаршей и начинок. Правила приготовления фаршей. Виды фаршей. Использование.

**Практические работы.**

Приготовление мясных и сладких фаршей. Приготовление фарш капустного и грибного.

#### **Изделия из сдобного теста. Изделия из пресного теста.**

**Теоретические сведения.**

Продукты, входящие в сдобное тесто, изделия из сдобного теста и пресного теста.

Правила приготовления сдобного теста. Правила формовки изделий из сдобного теста.

Выпечка изделий из сдобного теста. Изделия из пресного теста.

**Практические работы.** Приготовление сдобного теста .Приготовление пресного теста.

Приготовление булочек. Приготовление пирогов сладких. Приготовление и выпечка пирогов, ватрушек. Приготовление изделий из пресного теста.

#### **Тема 4**

#### **Изделия из бездрожжевого теста (19 часов)**

#### **Виды бездрожжевого теста. Изделия из бисквитного теста**

**Теоретические сведения.**

Виды бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитного,заварного, песочного, слоеного теста.

Продукты, входящие в состав бисквитного теста и изделия из него. Правила замеса бисквитного теста, формовка и выпечка изделий из него.

**Инструменты, инвентарь,** оборудование для приготовления бисквитного теста.

**Практические работы.** Приготовление бисквитного теста. Выпечка бисквита.

**Умение.** Взбивание яиц. Взбивание яиц с сахаром при помощи миксера. Введение муки во взбитую массу. Вынимание бисквита из формы.

#### **Изделия из заварного теста**

**Теоретические сведения.** Продукты, входящие в состав заварного теста, изделия из него.

Правила приготовления заварного теста, формовка изделий. Правила выпечки изделий из заварного теста.

**Практические работы.** Приготовление изделий из заварного теста.

**Умения.** Подготовка продуктов, заваривание теста. Подготовка противня и отсаживание изделий.

#### **Изделия из песочного теста**

**Теоретические сведения.** Изделия из песочного теста. Правила формовки. Используемые кремы и другие продукты для приготовления и украшения изделий из песочного теста.

**Практические работы.** Приготовление песочного теста. Формовка и выпечка изделий из него. Приготовление крема и украшение изделий.

**Умения.** Замес теста. Раскатывание теста и формовка изделий из него.

### Изделия из слоеного теста

**Теоретические сведения.** Виды слоеного теста и изделия из него. Продукты, входящие в состав слоеного теста. Правила слоения. Изготовление изделий из слоеного теста.

**Практические работы.** Приготовление слоеного теста и изделий из него (язычки слоеные, трубочки).

**Умения.** Замес теста, подготовка масла для слоения, складывание теста слоями и раскатывание. Формовка и выпечка изделий из слоеного теста. Взбивание яичных белков с сахаром для крема.

### Пресное слоёное тесто

**Теоретические сведения.** Замес теста. Подготовка масла. Правила слоения теста. Изделия из пресного слоеного теста. Правила формовки. Оборудование и инструменты, необходимые для приготовления слоеного теста.

**Практические работы.** Приготовление пресного слоеного теста и изделий (слойки, пирожки), выпечка

## Тема 5

### Соусы (15 часов)

#### Классификация соусов и их значение

**Теоретические сведения.**

Классификация соусов и их значение в питании человека.

#### Соусы с мукой

##### Красные соусы на муке, их производные

**Теоретические сведения.** Характеристика соусов. Классификация соусов. Соусы на мучной пассировке. Правила приготовления коричневого бульона. Правила приготовления овощной и мучной пассировки. Красные соусы на мучной пассировке. Белые соусы на мучной пассировке. Соусы на мясном бульоне.

**Практические работы.** Приготовление овощной пассировки для соуса. Приготовление красной мучной пассировки для соуса. Разведение мучной пассировки бульоном, приготовление соуса, доведение до вкуса, подача.

##### Белые соусы на муке и производные от соуса белого основного

**Теоретические сведения.** Белый основной соус. Паровой соус. Томатный соус. Соусы на рыбном бульоне (соус рассол, соус белое вино). Грибной соус.

**Практические работы.** Приготовление соуса белого основного.

**Умение.** Приготовление белой мучной пассировки. Овощной пассировки для соуса. Доведение до вкуса и подача соуса.

##### Соусы без муки Яично-масляные соусы

**Теоретические сведения.** Характеристика яично-масляных соусов. Яично-масляный соус с лимоном (голландский). Правила приготовления соуса польского. Правила доведения соусов до вкуса и правила подачи соусов. Санитарные требования к качеству и хранению соусов.

**Практические работы.** Приготовление соуса польского, доведение до вкуса и подача. Приготовление соуса голландского, доведение до вкуса и подача.

##### Масляные смеси

**Теоретические сведения.** Характеристика масляных смесей и их использование. Килечное или селедочное масло. Зеленое масло. Масло с сыром.

**Практические работы.** Приготовление масла селедочного, масла зеленого. Приготовление бутербродов с селедочным и зеленым маслом.

##### Соусы и заправки на растительном масле

**Теоретические сведения.** Характеристика соусов на растительном масле. Правила приготовления и использования соуса майонеза. Сроки хранения и санитарные требования к качеству продуктов.

**Практические работы.** Приготовление соуса майонеза. Приготовление салата на основе

соуса майонеза.

### **Заправки и соусы на уксусе**

***Теоретические сведения.*** Заправки для салатов для сельди. Маринады (без томата, со свеклой, с томатом-пюре).

***Практические работы.*** Приготовление салатной заправки, использование ее для приготовления салата. Приготовление маринада с томатом-пюре.

### **Сладкие соусы**

***Теоретические сведения.***

Технология приготовления сладких соусов. Виды. Консистенция.

***Практические работы.***

Приготовление фруктовых, ягодных и сливочных соусов.

### **Тема 6**

#### **Основы учета и калькуляции ( 2 часа)**

***Теоретические сведения.***

Учет сырья и готовой продукции. Учет предметов материально- технического оснащения.

***Практические работы.***

Составления накладных учета предметов материально- технического оснащения.

### **Тема 7**

#### **Праздничный стол ( 5 часов)**

***Теоретические сведения.***

Сведения из истории организации званых обедов. Составление меню.

Особенности оформления праздничного стола. Прием гостей и размещение их за столом.

Сервировка стола.

***Практические работы.***

Составление меню. Прием гостей и размещение их за столом. Сервировка стола.

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

<b>№</b>	<b>Наименование раздела.</b>	<b>Деятельность учителя с учетом Рабочей программы воспитания</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	Основы рационального питания	День солидарности в борьбе с терроризмом	<b>4</b>
2	Сладкие блюда и напитки	День учителя	<b>8</b>
3	Пироги, пирожки и изделия из дрожжевого теста	Международный день слепых День начала Нюрнбергского процесса Международный День матери в России День неизвестного солдата	<b>15</b>
4	Изделия из бездрожжевого теста	День Героев Отечества День освобождения Ленинграда от фашистской блокады День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	<b>19</b>
5	Соусы	Международный женский день День воссоединения Крыма с Россией День космонавтики	<b>15</b>
6	Основы учета и калькуляции		<b>2</b>
7	Праздничный стол	День славянской письменности и культуры	<b>5</b>
<b>Итого в 11 классе</b>			<b>68</b>

