

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

МКУ "Управление образования городского округа Верхотурский"

МКОУ "ПРОКОП-САЛДИНСКАЯ СОШ"

Приложение к ООП ООО

Утвержденное приказом от

20.08.2025 № 101 - ОД

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета «Профильный труд»

для обучающихся 5-9 классов

с. Прокопьевская Салда, 2025 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд» (Поварское дело)» адресована обучающимся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом реализации их особых образовательных потребностей, а также индивидуальных особенностей и возможностей.

Среди различных видов деятельности человека ведущее место занимает труд; он служит важным средством развития духовных, нравственных, физических способностей человека. В обществе именно труд обуславливает многостороннее влияние на формирование личности, выступает способом удовлетворения потребностей, созидателем общественного богатства, фактором социального прогресса. Изучение этого учебного предмета в 5 – 9 классах способствует получению обучающимися первоначальной профильной трудовой подготовки, предусматривающей формирование в процессе учебы и общественно полезной работы трудовых умений и навыков, развитие мотивов, знаний и умений правильного выбора профиля и профессии с учетом личных интересов, склонностей, физических возможностей и состояния здоровья.

Цель изучения учебного предмета «Профильный труд»:

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

Задачи обучения:

- овладение санитарно-гигиеническими знаниями, умениями и навыками, необходимыми в работе повара;
- развитие потребности в труде;
- обучение обязательному общественно полезному труду;
- подготовка к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства;
- расширение знаний о кулинарии как о предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в приготовлении пищи;
- расширение знаний о продуктах, материалах, используемых в поварском деле;
- формирование представлений о технологии производства пищи;
- ознакомление с условиями и содержанием обучения по различным профилям и испытание своих сил в процессе практических работ по одному из выбранных профилей в условиях школьных учебно-производственных мастерских в соответствии с физическими возможностями и состоянием здоровья обучающихся;
- ознакомление с профессией повара, формирование представлений о предприятиях общественного питания, структуре процесса приготовления пищи, деятельности предприятия общественного питания, содержании и условиях труда повара;
- формирование трудовых навыков и умений, необходимых для участия в производительном труде, связанном с приготовлением пищи;
- формирование знаний об организации труда и рабочего места повара, планировании его трудовой деятельности;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных продуктов и материалов, используемых в поварском деле;
- коррекция и развитие познавательных психических процессов (восприятия, памяти, воображения, мышления, речи);
- коррекция и развитие умственной деятельности (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение);

- коррекция и развитие сенсомоторных процессов в процессе формирования практических умений;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);
- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- формирование коммуникативной культуры, развитие активности, целенаправленности, инициативности.

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

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

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

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

Учебный предмет «Профильный труд (Поварское дело)» относится к предметной области «Технологии» и является обязательной частью учебного плана. Рабочая программа по учебному предмету «Профильный труд (Поварское дело)» в 5 –

6 классах в соответствии с учебным планом рассчитана на 34 учебные недели и составляет 204 часа в год (6 часов в неделю), в 7 – 9 классах на 34 учебных недели по 7 часов в неделю.

Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд (Поварское дело)»

5 класс

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
 - адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
 - обращаться к взрослым при затруднениях;
 - решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
 - корректно выражать свой отказ и недовольство;
 - уметь быть самостоятельным в быту;
 - понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

6 класс

Личностные:

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

Предметные:

Минимальный уровень:

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

высказывать свои предложения и пожелания;

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

Достаточный уровень:

– знать правила техники безопасности и соблюдать их;
– соблюдать правила организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
– производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;

– экономно расходовать продукты для приготовления блюд;

– планировать предстоящую практическую работу;

– составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

– осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;

– знать способы хранения и переработки продуктов питания;

– составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;

– самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;

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

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

– обращаться к взрослым при затруднениях;

– решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;

– корректно выражать свой отказ и недовольство;

– уметь быть самостоятельным в быту;

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

7 класс

Личностные:

– сформированность начальных представлений о собственных возможностях;

– овладение начальными трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;

– владение начальными умениями и навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия;

– сформированность начальных навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками на уроках профильного труда;

– воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

– сформированность установки на бережное отношение к материальным ценностям.

Предметные:

Минимальный уровень:

– иметь представление о разных группах продуктов питания; значении отдельных видов питания, относящихся к различным группам; понимать их значение для здорового образа жизни человека;

– готовить несложные блюда под руководством учителя;

– иметь представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования к процессу приготовления пищи;

– соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;

– отбирать (с помощью учителя) продукты, инвентарь, посуду и оборудование, необходимые для работы;

– иметь представление о назначении и устройстве применяемых ручных

инструментов, приспособлений и оборудования;

- читать (с помощью учителя) технологическую карту, используемую в процессе приготовления блюд;
- понимать значение и ценность труда;
- понимать красоту труда и его результатов;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину;
- осознавать необходимость соблюдения в процессе выполнения трудовых заданий порядка и аккуратности;
- выслушивать предложения и мнения товарищей, адекватно реагировать на них;
- комментировать и оценивать в доброжелательной форме достижения товарищей, высказывать свои предложения и пожелания;
- проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы.

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
 - понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
 - производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
 - экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
 - планировать предстоящую практическую работу;
 - составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
 - осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
 - обращаться к взрослым при затруднениях;
 - решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
 - корректно выражать свой отказ и недовольство;
 - уметь быть самостоятельным в быту;
 - понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

8 класс

Личностные:

- сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации.

Предметные:

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
 - понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
 - производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
 - экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
 - планировать предстоящую практическую работу;
 - составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;
 - осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
 - обращаться к взрослым при затруднениях;
 - решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
 - корректно выражать свой отказ и недовольство;
 - уметь быть самостоятельным в быту;
 - понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Личностные:

- овладение трудовыми умениями и навыками, используемыми в повседневной жизни;
- владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, использование доступных информационных технологий для коммуникации;
- способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;
- способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;
- развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;
- проявление готовности к самостоятельной жизни.

Предметные:

Минимальный уровень:

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

Достаточный уровень:

- знать правила техники безопасности и соблюдать их;
- понимать значимость организации школьного рабочего места, обеспечивающего внутреннюю дисциплину и чёткое умение организовывать своё рабочее место;
- производить самостоятельный отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы;
- экономно расходовать продукты для приготовления блюд;
- планировать предстоящую практическую работу;
- составлять алгоритм действий для выполнения практической работы;

- осуществлять текущий самоконтроль выполняемых практических действий;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
 - адекватно оценивать свои силы, понимать, что можно и чего нельзя делать;
 - обращаться к взрослым при затруднениях;
 - решать актуальные жизненные задачи, используя коммуникацию (вербальную и невербальную) как средство достижения цели;
 - корректно выражать свой отказ и недовольство;
 - уметь быть самостоятельным в быту;
 - понимать общественную значимость своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Содержание учебного предмета «Профильный труд (Поварское дело)»

5 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Значение пищи в жизни человека	12	1
2.	Профессии. Их значение	9	1
3.	Основы кулинарии	11	1
4.	Роль кухни в жизни человека	24	1
5.	Столовая посуда: тарелка, чашка	9	
6.	Столовые приборы: ложки, вилки, ножи	13	1
7.	Продукты. Их свойства	27	1
8.	Классификация овощей	21	1
9.	Значение хлеба в питании человека	12	1
10.	Использование яиц в кулинарии	19	2
11.	Напитки в кулинарии	20	1
12.	Правила оформления блюд	23	2
13.	Повторение	4	1
	Итого:	204	14

6 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1	Значение продуктов в жизни человека	8	
2	Продовольственные товары. Продовольственный магазин	10	
3	Кухня - место приготовления пищи, зоны кухни	20	1
4	Кухонные принадлежности: шинковка (терка), разделочные доски из дерева, пластика, стекла	20	1
5	Кухонная посуда: салатник, сковорода, кастрюля	28	1

6	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами	20	1
7	Виды зелени	20	1
8	Свежие и отварные овощи	24	1
9	Яйца. Знакомство с технологией приготовления блюд из яиц: варка, жарка и приготовление омлета	18	1
10	Бутерброды, виды бутербродов: закусочные бутерброды (канапе)	18	1
11	Горячие напитки: кофе, какао	18	
	Итого:	204	8

7 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	9	1
2.	Кухонная посуда: сотейник, дуршлаг, противень	25	1
3.	Знакомство с кухонным инвентарем: овощечистка, сито, шумовка	11	1
4.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их новыми свойствами: макаронные изделия, крупы, бобовые	23	1
5.	Замороженные продукты: мясо, рыба, птица, овощи, фрукты	34	2
6.	Овощи: картофель, свекла, морковь	56	2
7.	Крупы. Технология приготовления блюд из круп	33	2
8.	Макаронные изделия. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	20	1
9.	Напитки. Компоты из сухофруктов, свежих фруктов и ягод, их пищевая ценность	19	1
10.	Столовое белье: скатерти, салфетки	8	
	Итого:	238	12

8 Класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Кулинария в производственных условиях	11	1
2.	Кухонные ручные приборы: венчик, ступка, мельница, мясорубка, поварской молоток	18	1
3.	Кухонная посуда: сотейник, противень	14	1
4.	Мытьё посуды	23	1
5.	Знакомство с продуктами и материалами, используемыми в поварском деле, их основными свойствами: рыба, специи, крахмал	22	1
6.	Овощи. Лук. Капуста	24	1
7.	Блюда из отварного картофеля	36	2
8.	Обработка сырой рыбы	36	1

9.	Блины. Виды блинов	18	1
10.	Напитки. Кисель	15	1
11.	Сервизы, их разновидности	21	2
	Итого:	238	13

9 класс

№	Название раздела	Количество часов	Количество контрольных работ, тестов
1.	Предприятия общественного питания	14	1
2.	Знакомство с рецептами	26	1
3.	Весоизмерительные приборы	8	2
4.	Продукты природные	28	1
5.	Последовательность и правила первичной обработки птицы	25	1
6.	Первичная обработка мяса	27	1
7.	Соусы	26	1
8.	Первые блюда: бульоны	23	1
9.	Десерты	30	1
10.	Приготовление и оформление блюд	26	1
11.	Инструкция по технике безопасности при работе в школьной учебной мастерской	5	1
	Итого:	238	12

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы «Поварское дело» предполагает наличие учебного кабинета, с учебной и кулинарной зоной.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета.

- рабочее место учителя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрическая плита с электродуховкой); вытяжка;
- электрооборудование (электрическая мясорубка, погружной блендер, миксер);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Технические средства обучения:

- Ноутбук;
- Проектор для просмотра презентаций, видеоэкскурсий, мастер-классов, роликов и т.д.
- Принтер для печати на каждого обучающегося необходимых учебно-методических материалов для обеспечения образовательного процесса: тестов, карточек, инструкционно- технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д.

Учебно–методическое обеспечение обучения;

Учебные пособия (плакаты)

1. Первичная обработка продуктов.
2. Форма нарезки продуктов.
3. Приемы тепловой обработки продуктов.
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.
5. Схема приготовления мясного бульона.
6. Схема приготовления заправочного супа.
7. Схема приготовления мясных котлет.
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши.
12. Схема приготовления дрожжевого теста.
13. Схема приготовления песочного теста.
14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
15. Схема приготовления винегрета.
16. Организация рабочего места и техника безопасности.
17. Хранение продуктов.
18. Витамины. Жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
19. Столовая посуда.
20. Правила поведения за столом.

- Учебные презентации по разделам программы;
- Рабочие тетради по разделам программы;
- Конспекты уроков, раздаточный материал в виде тестов, карточек, инструкционно- технологических карт на каждое блюдо, опросников, рецептов блюд и т.д.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 86695774623375700579819917695010535788983042363

Владелец Дружинина Ольга Макаровна

Действителен с 04.12.2025 по 04.12.2026