

РАССМОТРЕНО

на заседании
научно-методического совета
Протокол № 1 от « 21 » 08. 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

директор школы
Г.Ф. Акимкина
Приказ № 142-ОД от « 28 » 08.2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Азбука вкуса»

6 – 12 классы

Государственного общеобразовательного казённого
учреждения Иркутской области

«Специальная (коррекционная) школа города Усть-Илимска»

Составлена учителем:

Александровой Полиной Владимировной

Пояснительная записка.

Программа "Азбука вкуса" для 6 - 12 классов разработана на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), ТМНР (2 вариант), реализующей Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Программа «Азбука вкуса» направлена на получение обучающимися, с умственной отсталостью, с ТМНР, новых теоретических знаний и практических умений. Дети с ограниченными возможностями здоровья с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающей среде, медленно усваивают общепринятые нормы поведения. В процессе ознакомления с основами кулинарии осуществляется коррекция недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, зрительной памяти, воображения, пространственной ориентации, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук. Овладение простейшими навыками по приготовлению пищи не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Необходимо, используя все возможности обучающихся, развивать у них жизненно необходимые навыки, которые способствуют самостоятельно себя обслуживать и выполнять несложные трудовые операции.

Цель обучения – формирование знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии. Основные задачи: формирование умений обращаться с кухонным инвентарем и электроприборами с соблюдением техники безопасности; освоение действий по приготовлению пищи.

Основные задачи предмета:

- создание условий для овладения учащимися основными технологическими операциями, применяемыми при приготовлении кулинарных блюд;
- развитие социально ценных качеств личности (потребности в труде, трудолюбия, уважения к людям труда, общественной активности);
 - коррекция недостатков познавательной деятельности и личностных качеств, общее развитие с учётом индивидуальных возможностей каждого учащегося;
 - развитие умения пользоваться необходимыми инструментами и приспособлениями;
 - формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применение их в быту – развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
 - формировать умение самостоятельно готовить простые блюда анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления, трудоёмкость и затратность их приготовления;
 - формировать умение пользоваться электробытовыми приборами с соблюдением правил техники безопасности;
- обучение обязательному общественно полезному, производительному труду; подготовка обучающихся к выполнению необходимых и доступных видов труда дома, в семье и по месту жительства.

В учебном плане предмет представлен с 6 по 13 год обучения.

Общая характеристика предмета.

Программа "Азбука вкуса" построена по принципу поэтапного усложнения и расширения объема сведений, она тесно связана с программами «Окружающий социальный мир», «Домоводство», «Профильный труд». Программа включает получение практических и теоретических знаний, с учётом основных дидактических принципов - доступности изучаемого материала, от лёгкого к трудному, по принципу повторения пройденных тем и постепенного ввода новых. Учитываются знания, полученные детьми дома, на уроках домоводства, социальный окружающий мир. Большое внимание уделяется изучению технике безопасной работы с острым, режущим и колющим инструментом, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии. Применяется метод моделирования жизненных ситуаций, то есть создается ситуация, где учебное содержание связывается с жизненной практикой учащихся и освоенными ими способами познавательной деятельности. Наряду с традиционными методами используются игровые и личностно-ориентированные технологии, а также элементы компьютерных технологий. Ребенка с ОВЗ, имеющего вынужденные ограничения в контакте с миром, важны не только овладения академическими знаниями, умениями и навыками, но и развитие «жизненной компетенции», возможности стать более активным, независимым и приспособленным к реальной каждодневной жизни. Поэтому в структуре образовательной программы выделяют взаимодополняющие компоненты: «академический» и «жизненной компетенции». Образование ребенка с ОВЗ может считаться качественным лишь при условии его продвижения по обоим направлениям.

Описание места предмета в учебном плане.

Программа «Азбука вкуса» является частью учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений и предусматривает увеличение учебных часов, отводимых на изучение учебного предмета обязательной части «Окружающий мир». Объём учебного времени, отводимого на изучение данного предмета составляет – 1 час в неделю.

Объём учебного времени, отводимого на изучение данного предмета составляет – 1 час в неделю.

Для осуществления образовательных задач в учебном плане предусмотрено следующее количество часов в неделю на каждый год обучения:

	Количество часов в неделю	I четверть	II четверть	III четверть	IV четверть	год
6 - 12 класс	1	8 часов.	8 часов.	10 часов.	8 часов.	34 часа.

Планируемые результаты освоения предмета «Азбука вкуса»

В соответствии с требованиями ФГОС для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательных программ представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся. Освоение АООП образования (2 вариант) предполагает достижение обучающимися следующих результатов: жизненных компетенций, базовых учебных действий, возможных предметных результатов.

Текущая аттестация обучающихся включает в себя полугодичное оценивание результатов освоения СИПР, разработанной на основе АООП (вариант 2) ГОКУ СКШ. Промежуточная (годовая) аттестация представляет собой оценку результатов освоения СИПР и развития жизненных компетенций ребёнка по итогам учебного года.

Предметом *итоговой оценки* освоения обучающимися адаптированной основной общеобразовательной программы образования для обучающихся с умственной отсталостью (вариант 2) является достижение результатов освоения специальной индивидуальной программы развития последнего года обучения и развития жизненной компетенции обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется в течение последних двух недель учебного года путем наблюдения за выполнением обучающимися специально подобранных заданий, позволяющих выявить и оценить результаты обучения.

Система оценки результатов отражает степень выполнения обучающимся СИПР, взаимодействие следующих компонентов:

- что обучающийся знает и умеет на конец учебного периода;
- что из полученных знаний и умений он применяет на практике;
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Личностные результаты (жизненные компетенции) освоения АООП включают:

- 1) основы персональной идентичности, осознание своей принадлежности к определенному полу, осознание себя как «Я»;
- 2) социально-эмоциональное участие в процессе общения и совместной деятельности;
- 3) формирование социально ориентированного взгляда на окружающий мир в его органичном единстве и разнообразии природной и социальной частей;
- 4) формирование уважительного отношения к окружающим;
- 5) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- 6) освоение доступных социальных ролей (обучающегося, сына (дочери), пассажира, покупателя и т.д.), развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- 7) развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, общепринятых правилах;
- 8) формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- 9) развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- 10) развитие навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- 11) формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Оценка личностных результатов (жизненных компетенций)

- 0 баллов – нет продвижения;
- 1 балл – минимальное продвижение;
- 2 балла – среднее продвижение;
- 3 балла – значительное продвижение.

Критерии и индикаторы оценки задач развития жизненных компетенций представлены в АООП образования (2 вариант) ГОКУ СКШ г. Усть-Илимска.

Базовые учебные действия

1. Создание благоприятной обстановки, способствующей формированию положительной мотивации пребывания в образовательной организации и эмоциональному конструктивному взаимодействию с взрослыми и сверстниками

-спокойное пребывание в новой среде

- перемещение в новой среде без проявлений дискомфорта
- принятие контакта, инициированного взрослым
- установление контакта с педагогом и другими взрослыми, участвующими в организации учебного процесса
- ориентация в учебной среде (пространство, материалы, расписание) класса
- планирование учебного дня
- ориентация в расписании дня (последовательности событий/занятий, очередности действий)

-следование расписанию дня

2. Формирование учебного поведения

- поддержание правильной позы
- направленность взгляда на лицо взрослого, на выполняемое задание
- подражание простым движениям и действиям с предметами
- выполнение простых речевых инструкций (дай, возьми, встань, сядь, подними и др.)
- принятие помощи взрослого
- использование по назначению учебных материалов
- выполнение простых действий с одним предметом (по подражанию)
- выполнение действий с предметами (по подражанию)
- выполнение простых действий с картинками (по подражанию)
- соотнесение одинаковых предметов (по образцу)
- соотнесение одинаковых изображений (по образцу)
- выполнение простых действий с предметами и изображениями (по образцу)
- соотнесения предмета с соответствующим изображением (по образцу)
- выполнение простых действий по наглядным алгоритмам (расписаниям) (по образцу)
- сидение за столом в течение определенного периода времени на групповом занятии
- выполнение движений и действий с предметами по подражанию и по образцу на групповом занятии
- выполнение речевых инструкций на групповом занятии
- выполнение задания в течение определенного временного промежутка на групповом занятии
- принятие помощи учителя на групповом занятии

3. Формирование умения выполнять задания в соответствии с определенными характеристиками

- выполнение задания полностью (от начала до конца)
- выполнение задания в течение периода времени, обозначенного наглядно (при помощи таймера, будильника, песочных часов)
- выполнение задания с заданными качественными параметрами

4. Формирование умения самостоятельно переходить от одного задания (операции, действия) к другому в соответствии с расписанием занятий, алгоритмом действия и т.д.

Оценка БУД осуществляется в балльном выражении:

Балл	Показатель
0 баллов	действие вызывает негативную реакцию, действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем,
1 балл	действие вызывает нейтральную и/или положительную реакцию; действие отсутствует, обучающийся не понимает его смысла, не включается в процесс выполнения вместе с учителем,
2 балла	смысл действия понимает, связывает с конкретной ситуацией, выполняет действие только по прямому указанию учителя, требуется оказание помощи
3 балла	преимущественно выполняет действие по указанию учителя, в отдельных ситуациях способен выполнить его самостоятельно

4 балла	способен самостоятельно выполнять действие в определенных ситуациях, нередко допускает ошибки, которые исправляет по прямому указанию учителя
5 баллов	способен самостоятельно применять действие, но иногда допускает ошибки, которые исправляет по замечанию учителя;
6 баллов	самостоятельно применяет действие в любой ситуации.

Предметные результаты освоения программы «Азбука вкуса».

5 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Бутерброд с колбасой», «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами», «Фруктовое канапе», «Салат из свежих овощей с растительным маслом», «Фруктовый салат», «Пшеничная каша», «Гречневая каша», «Яичница на сковороде», «Осьминожки из сосисок и спагетти», «Простое печенье», «Слоеное печенье», «Кексы на йогурте».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

6 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Бутерброд с колбасой и овощами», «Фаршированные яйца с сыром», «Канапе с колбасой и сыром», «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом», «Салат из свежих овощей с яблоком», «Рисовая каша», «Каша из кукурузной крупы на молоке», «Яичница с колбасой на сковороде», «Макароны с мексиканской смесью», «Печенье Минутка», «Печенье «Ушки» из слоеного теста», «Творожные кексы».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

7 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой», «Бутерброд с крабовыми палочками», «Канапе с ананасом и сыром», «Салат «Витаминный»», «Яичный салат в тарталетках», «Манная каша на молоке», «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)», «Яйцо в хлебе на сковороде», «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде», «Домашнее печенье», «Слоеные палочки с изюмом», «Шоколадные кексы с изюмом».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

8 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Бутерброд со шпротами и яйцом», «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом», «Канапе с беконом и сливочным сыром», «Салат из сыра и моркови», «Картофельный салат с солеными огурцами», «Жидкая пшеничная каша на молоке», «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)», «Пышный омлет на сковороде», «Рис с мексиканской смесью», «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором», «Соленое печенье», «Коржики молочные», «Маффины».

- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

9 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде», «Горячий бутерброд с сосиской», «Тарталетка с ветчиной и морковью», «Винегрет без капусты классический», «Салат из курицы с ананасами», «Жидкая рисовая каша на молоке», «Овсяная каша с бананом», «Классические ленивые вареники из творога», «Морковная котлета», «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром», «Песочное печенье на сухом киселе», «Сметанное печенье на сковороде», «Шоколадные маффины».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

10 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром», «Горячий бутерброд с сайрой», «Лаваш с колбасой и яйцом», «Салат «Солнечный»», «Салат «Оливье»», «Каша полтавская пшеничная», «Каша овсяная с сухофруктами», «Минтай жареный в муке на сковороде», «Котлета из гречки», «Шницель из фарша», «Лимонное печенье с маком», «Быстрое сырное печенье», «Сырники из мягкого творога».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

11 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении блюд: «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде», «Сосиска в лаваше на шпажке», «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде», «Салат «Греческий»», «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом», «Гречневая каша с черносливом», «Овсяная каша с яблоком и корицей», «Оладьи из куриной печени с манкой», «Жаренный картофель на сковороде», «Лапша с курицей и сыром на сковороде», «Бисквитное печенье со сгущенкой», «Хворост», «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».
- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

12 класс.

Овладение умением выполнять доступные бытовые виды работ по приготовлению пищи.

- умение соблюдать технологические процессы при приготовлении пищи: «Горячий бутерброд с яйцом в духовке», «Сырная закуска «Мышки»», «Закусочные вафли с курицей и зеленым луком», «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени», «Салат «Цезарь» с курицей», «Салат «Мимоза»», «Морковная каша», «Каша из кускуса с молоком», «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические», «Картофельное пюре», «Сочная котлета из куриной грудки», «Печенье морковное с кунжутом», «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде», «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».

- умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи и санитарные правила хранения продуктов.
- умение использовать при приготовлении пищи кухонную бытовую технику, кухонную посуду и инвентарь, соблюдая правила техники безопасности.

Система оценки планируемых результатов

Предмет «Азбука вкуса» развивает базовые учебные действия у обучающихся, является базой для лучшего усвоения программного материала по учебному предмету «Домоводство», отметка по предмету не ставится.

Тематический контроль – практические задания, проводятся в игровой форме.

Оценка знаний и умений в результате деятельности детей проводится на каждом занятии. Проводятся экспресс- опросы, по мере изготовления блюд проводятся выставки, где сами дети дают оценку той или иной работе.

Система оценки результатов включает: оценку базовых учебных действий и личностных результатов.

Содержание программы «Азбука вкуса».

Программа «Азбука вкуса» включает следующие разделы: «Каши», «Бутерброды и закуски», «Салаты», «Вторые блюда», «Выпечка».

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению бутербродов и закусок. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении бутербродов и закусок. Выбор продуктов, необходимых для приготовления бутербродов и закусок. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления бутербродов и закусок. Соблюдение последовательности действий при приготовлении бутербродов и закусок. Приготовление бутербродов и закусок (бутерброды с колбасой и овощами, горячие бутерброды, рулетики, канапе, тарталетки и др.). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления бутербродов и закусок. Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и электроприборами.

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении салатов. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда (салата). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления салата. Обработка продуктов. Мытье продуктов. Чистка овощей. Резание ножом. Нарезание продуктов кубиками (кольцами, полукольцами). Натирание продуктов на терке. Перемешивание продуктов ложкой. Приготовление салата (салат из овощей, оливье, винегрет, мимоза и др.). Соблюдение последовательности действий при приготовлении салата. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления салатов. Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и электроприборами.

Раздел «Каши».

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении пищи. Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда (каши). Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда. Соблюдение последовательности действий при варке каши. Варка каши (манная, рисовая, гречневая, овсяная и др.). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и электроприборами.

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению вторых блюд. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении вторых блюд. Выбор продуктов, необходимых для приготовления вторых блюд. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления вторых блюд. Соблюдение последовательности действий при приготовлении вторых блюд. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение

техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и электроприборами. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при варке продукта. Соблюдение последовательности действий при жарке продукта. Соблюдение последовательности действий при выпекании полуфабриката.

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда. Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении выпечки хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. Выбор продуктов, необходимых для приготовления хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. Выбор инвентаря, необходимого для приготовления выпечки. Раскатывание теста. Перемешивание продуктов ложкой (венчиком, миксером, блендером). Соблюдение последовательности действий при выпекании хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления пищи. Соблюдение техники безопасности при работе с кухонным инвентарем и электроприборами.

5 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Соблюдение правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем (кухонный нож, шпажки для канапе). Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюд: «Бутерброд с колбасой», «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами», «Фруктовое канапе». Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с колбасой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой». Нарезание продуктов (колбаса, хлеб). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с колбасой». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой». Приготовление блюда «Бутерброд с колбасой». Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Приготовление блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Подготовка к приготовлению блюда «Фруктовое канапе». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фруктовое канапе». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фруктовое канапе». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фруктовое канапе». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фруктовое канапе». Приготовление блюда «Фруктовое канапе».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Обработка овощей. Мытье овощей. Чистка овощей. Нарезание овощей кубиками. Перемешивание продуктов ложкой. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Приготовление блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Подготовка к приготовлению

блюда «Фруктовый салат». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Фруктовый салат». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фруктовый салат». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фруктовый салат». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Фруктовый салат». Обработка фруктов. Мытье фруктов. Чистка фруктов. Нарезание фруктов кубиками. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фруктовый салат». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фруктовый салат». Приготовление блюда «Фруктовый салат».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Пшенная каша». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пшенная каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пшенная каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пшенная каша». Перебирание пшенной крупы. Промывание пшенной крупы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пшенная каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пшенная каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пшенная каша». Приготовление блюда «Пшенная каша». Подготовка к приготовлению блюда «Гречневая каша». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Гречневая каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гречневая каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гречневая каша». Перебирание гречневой крупы. Промывание гречневой крупы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гречневая каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гречневая каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Гречневая каша». Приготовление блюда «Гречневая каша».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Яичница на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичница на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичница на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичница на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичница на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичница на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яичница на сковороде». Приготовление блюда «Яичница на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (варке) блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Приготовление блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Простое печенье». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Простое печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Простое печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Простое печенье». Просеивание муки. Замешивание теста. Раскатывание теста. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Простое печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Простое печенье». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Простое печенье». Приготовление блюда «Простое

печенье». Подготовка к приготовлению блюда «Слоеное печенье». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Слоеное печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Слоеное печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Слоеное печенье». Раскатывание слоеного теста. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Слоеное печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Слоеное печенье». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Слоеное печенье». Приготовление блюда «Слоеное печенье». Подготовка к приготовлению блюда «Кексы на йогурте». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Кексы на йогурте». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Кексы на йогурте». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Кексы на йогурте». Перемешивание продуктов венчиком. Раскладывание теста в формочки для кексов. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Кексы на йогурте». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Кексы на йогурте». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Кексы на йогурте». Приготовление блюда «Кексы на йогурте».

6 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Нарезание продуктов (колбаса, хлеб, овощи). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Приготовление блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Подготовка к приготовлению блюда «Фаршированные яйца с сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром». Обработка яиц. Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Натирание сыра на терке. Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Фаршированные яйца с сыром». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фаршированные яйца с сыром». Приготовление блюда «Фаршированные яйца с сыром». Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с колбасой и сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с колбасой и сыром». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Канapé с колбасой и сыром». Приготовление блюда «Канapé с колбасой и сыром».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Обработка моркови и изюма. Натирание моркови на терке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Соблюдение техники безопасности при

приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Приготовление блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Подготовка к приготовлению блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салата из свежих овощей с яблоком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Обработка овощей, зелени и яблока (мытьё и чистка). Нарезание овощей и яблока брусочками. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Приготовление блюда «Салат из свежих овощей с яблоком».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Рисовая каша». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Рисовая каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рисовая каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рисовая каша». Перебирание рисовой крупы. Промывание рисовой крупы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рисовая каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рисовая каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рисовая каша». Приготовление блюда «Рисовая каша». Подготовка к приготовлению блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Промывание кукурузной крупы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Приготовление блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Мытьё яиц. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Приготовление блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Макаронны с мексиканской смесью». Приготовление блюда «Макаронны с мексиканской смесью».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Печенье Минутка». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье Минутка». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье Минутка». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье Минутка». Замешивание песочного теста. Применение кондитерского мешка. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье Минутка». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье Минутка». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Печенье Минутка». Приготовление блюда «Печенье Минутка». Подготовка к приготовлению блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Сворачивание рулета из слоеного теста. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Приготовление блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Подготовка к приготовлению блюда «Творожные кексики». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Творожные кексики». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожные кексики». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожные кексики». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожные кексики». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожные кексики». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Творожные кексики». Приготовление блюда «Творожные кексики».

7 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Вырезание продуктов необходимой формы (колбаса, сыр, хлеб). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Приготовление блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Натирание ингредиентов (крабовые палочки, сыр, чеснок) на терке. Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Приготовление блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с ананасом и сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с ананасом и сыром». Соблюдение последовательности

действий при приготовлении блюда «Канопе с ананасом и сыром». Приготовление блюда «Канопе с ананасом и сыром».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Витаминный»». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Витаминный»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Витаминный»». Нарезание капусты и лука соломкой, натирание моркови и яблока на терке. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Витаминный»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»». Приготовление блюда «Салат «Витаминный»». Подготовка к приготовлению блюда «Яичный салат в тарталетках». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках». Натирание сыра, мелкое нарезание яиц, выдавливание чеснока через чеснокодавилку. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках». Приготовление блюда «Яичный салат в тарталетках».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Манная каша на молоке». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Манная каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Манная каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Манная каша на молоке». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Манная каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Манная каша на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Манная каша на молоке». Приготовление блюда «Манная каша на молоке». Подготовка к приготовлению блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Промывание ингредиентов (рис, чернослив, изюм). Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Приготовление блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Приготовление блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Знание

(соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Складывание лаваша конвертом. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Приготовление блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде».

Раздел «Вытечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Домашнее печенье». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Домашнее печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Домашнее печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Домашнее печенье». Формирование шариков из песочного теста. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Домашнее печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Домашнее печенье». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Домашнее печенье». Приготовление блюда «Домашнее печенье». Подготовка к приготовлению блюда «Слоеные палочки с изюмом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Слоеные палочки с изюмом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом». Раскатывание слоеного теста с начинкой. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Слоеные палочки с изюмом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Слоеные палочки с изюмом». Приготовление блюда «Слоеные палочки с изюмом». Подготовка к приготовлению блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Приготовление блюда «Шоколадные кексы с изюмом».

8 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Разминание вилкой ингредиентов (вареное яйцо, консервы «Шпроты в масле»). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Приготовление блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Натирание хлебных гренков чесноком. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Соблюдение техники безопасности при

приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Приготовление блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Обжаривание хлеба для канapé на сковороде. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Приготовление блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат из сыра и моркови». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из сыра и моркови». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из сыра и моркови». Нарезание моркови и огурца соломкой. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из сыра и моркови». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови». Приготовление блюда «Салат из сыра и моркови». Подготовка к приготовлению блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Приготовление блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».

Раздел «Каши».

Подготовка к приготовлению блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Приготовление блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Подготовка к приготовлению блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Промывание ингредиентов (рис, пшено, курага). Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Приготовление блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Пышный омлет на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пышный омлет на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пышный омлет на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Пышный омлет на сковороде». Приготовление блюда «Пышный омлет на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Рис с мексиканской смесью». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рис с мексиканской смесью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рис с мексиканской смесью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рис с мексиканской смесью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью». Приготовление блюда «Рис с мексиканской смесью». Подготовка к приготовлению блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Приготовление блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Соленое печенье». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Соленое печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Соленое печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Соленое печенье». Раскатывание теста через бумагу для выпечки. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Соленое печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Соленое печенье». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Соленое печенье». Приготовление блюда «Соленое печенье». Подготовка к приготовлению блюда «Коржики молочные». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Коржики молочные». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Коржики молочные». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Коржики молочные». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Коржики молочные». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Коржики молочные». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Коржики молочные». Приготовление блюда «Коржики молочные». Подготовка к приготовлению блюда «Маффины». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Маффины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Маффины». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Маффины». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Маффины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Маффины». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Маффины». Приготовление блюда «Маффины».

9 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Взбивание яйца вилкой или венчиком. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Приготовление блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Приготовление блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Подготовка к приготовлению блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Приготовление блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Винегрет без капусты классический». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Винегрет без капусты классический». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Винегрет без капусты классический». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Винегрет без капусты классический». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический». Приготовление блюда «Винегрет без капусты классический». Подготовка к приготовлению блюда «Салат из курицы с ананасами». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из курицы с ананасами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из курицы с ананасами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из курицы с ананасами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами». Приготовление блюда «Салат из курицы с ананасами».

Раздел «Каши».

Подготовка к приготовлению блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Выбор сорта риса для каши. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на

молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Приготовление блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Подготовка к приготовлению блюда «Овсяная каша с бананом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяная каша с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяная каша с бананом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяная каша с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом». Приготовление блюда «Овсяная каша с бананом».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Классические ленивые вареники из творога». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Классические ленивые вареники из творога». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Классические ленивые вареники из творога». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Классические ленивые вареники из творога». Приготовление блюда «Классические ленивые вареники из творога». Подготовка к приготовлению блюда «Морковная котлета». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Морковная котлета». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Морковная котлета». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Морковная котлета». Формирование котлет из морковной массы. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Морковная котлета». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Морковная котлета». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Морковная котлета». Приготовление блюда «Морковная котлета». Подготовка к приготовлению блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Приготовление блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Приготовление блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Подготовка к приготовлению блюда «Сметанное печенье на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сметанное печенье на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сметанное

печенье на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сметанное печенье на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сметанное печенье на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сметанное печенье на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Сметанное печенье на сковороде». Приготовление блюда «Сметанное печенье на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Шоколадные маффины». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шоколадные маффины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шоколадные маффины». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шоколадные маффины». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шоколадные маффины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные маффины». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Шоколадные маффины». Приготовление блюда «Шоколадные маффины».

10 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Приготовление блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Приготовление блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Подготовка к приготовлению блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Приготовление блюда «Лаваш с колбасой и яйцом».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Солнечный»». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Солнечный»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Солнечный»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Солнечный»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»». Приготовление блюда «Салат «Солнечный»». Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Оливье»». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Оливье»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Оливье»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Оливье»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Оливье»».

«Оливье»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Приготовление блюда «Салат «Оливье»».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Каша полтавская пшеничная». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная». Приготовление блюда «Каша полтавская пшеничная». Подготовка к приготовлению блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Нарезание сухофруктов. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Приготовление блюда «Каша овсяная с сухофруктами».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Обработка рыбы (минтай). Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Приготовление блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Котлета из гречки». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Котлета из гречки». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Котлета из гречки». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Котлета из гречки». Формирование котлет из гречневой массы. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Котлета из гречки». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Котлета из гречки». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Котлета из гречки». Приготовление блюда «Котлета из гречки». Подготовка к приготовлению блюда «Шницель из фарша». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шницель из фарша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шницель из фарша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шницель из фарша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шницель из фарша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шницель из фарша». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Шницель из фарша». Приготовление блюда «Шницель из фарша».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Лимонное печенье с маком». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лимонное печенье с маком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лимонное печенье с маком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лимонное печенье с маком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лимонное

печенье с маком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лимонное печенье с маком». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Лимонное печенье с маком». Приготовление блюда «Лимонное печенье с маком». Подготовка к приготовлению блюда «Быстрое сырное печенье». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Быстрое сырное печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Быстрое сырное печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Быстрое сырное печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Быстрое сырное печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Быстрое сырное печенье». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Быстрое сырное печенье». Приготовление блюда «Быстрое сырное печенье». Подготовка к приготовлению блюда «Сырники из мягкого творога». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сырники из мягкого творога». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сырники из мягкого творога». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сырники из мягкого творога». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сырники из мягкого творога». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сырники из мягкого творога». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Сырники из мягкого творога». Приготовление блюда «Сырники из мягкого творога».

11 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Приготовление блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Приготовление блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Подготовка к приготовлению блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Приготовление блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Греческий»». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Греческий»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Греческий»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Греческий»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Греческий»». Соблюдение

техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Греческий»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Греческий»». Приготовление блюда «Салат «Греческий»». Подготовка к приготовлению блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Приготовление блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Гречневая каша с черносливом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом». Приготовление блюда «Гречневая каша с черносливом». Подготовка к приготовлению блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Приготовление блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Подготовка куриной печени. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Приготовление блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Подготовка к приготовлению блюда «Жаренный картофель на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде». Приготовление блюда «Жаренный картофель на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Знание

(соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Приготовление блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».

Раздел «Вытечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Приготовление блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Подготовка к приготовлению блюда «Хворост». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Хворост». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Хворост». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Хворост». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Хворост». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Хворост». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Хворост». Приготовление блюда «Хворост». Подготовка к приготовлению блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Приготовление блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».

12 класс.

Раздел «Бутерброды и закуски».

Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Приготовление блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Подготовка к приготовлению блюда «Сырная закуска «Мышки»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сырная закуска «Мышки»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сырная закуска «Мышки»». Приготовление блюда «Сырная закуска «Мышки»». Подготовка к приготовлению блюда

«Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Приготовление блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Подготовка к приготовлению блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Приготовление блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени».

Раздел «Салаты».

Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Приготовление блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Мимоза»». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Приготовление блюда «Салат «Мимоза»».

Раздел «Каша».

Подготовка к приготовлению блюда «Морковная каша». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Морковная каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Морковная каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Морковная каша». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Морковная каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Морковная каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Морковная каша». Приготовление блюда «Морковная каша». Подготовка к приготовлению блюда «Каша из кускуса с молоком». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком». Приготовление блюда «Каша из кускуса с молоком».

Раздел «Вторые блюда».

Подготовка к приготовлению блюда «Макароны по-флотски с фаршем на

сковороде классические». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Приготовление блюда «Макаронны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Подготовка к приготовлению блюда «Картофельное пюре». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Картофельное пюре». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Картофельное пюре». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Картофельное пюре». Разминание отварного картофеля специальной толкушкой. Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Картофельное пюре». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Картофельное пюре». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Картофельное пюре». Приготовление блюда «Картофельное пюре». Подготовка к приготовлению блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Приготовление блюда «Сочная котлета из куриной грудки».

Раздел «Выпечка».

Подготовка к приготовлению блюда «Печенье морковное с кунжутом». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье морковное с кунжутом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье морковное с кунжутом». Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Печенье морковное с кунжутом». Приготовление блюда «Печенье морковное с кунжутом». Подготовка к приготовлению блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Приготовление блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Подготовка к приготовлению блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Поддержание

чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Приготовление блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».

**Тематическое планирование.
5 класс.**

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
І четверть			8
<i>Раздел «Бутерброды и закуски».</i>			
1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с кухонным инвентарем (кухонный нож, шпажки для канапе).	Техника безопасности на практических занятиях. Правила безопасности при работе с кухонным ножом и инвентарем (шпажки для канапе).	1
2	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюд: «Бутерброд с колбасой», «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами», «Фруктовое канапе».	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд: «Бутерброд с колбасой», «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами», «Фруктовое канапе».	1
3	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с колбасой».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой».	1
4	Приготовление блюда «Бутерброд с колбасой».	Нарезание продуктов (колбаса, хлеб). Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с колбасой».	1
5	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами».	1
6	Приготовление блюда «Бутерброд со сливочным	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд со сливочным	1

	сыром и помидорами».	сыром и помидорами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со сливочным сыром и помидорами».	
7	Подготовка к приготовлению блюда «Фруктовое канапе».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фруктовое канапе». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фруктовое канапе».	1
8	Приготовление блюда «Фруктовое канапе».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фруктовое канапе». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фруктовое канапе».	1
II четверть			8
Раздел «Салаты».			
9	Обработка овощей. Нарезание овощей кубиками.	Мытье овощей. Правила безопасности при работе с кухонным ножом и овощечисткой (при первичной обработке овощей). Чистка овощей. Нарезание овощей кубиками.	1
10	Подготовка к приготовлению блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом».	1
11	Перемешивание продуктов ложкой.	Перемешивание продуктов одной ложкой, выполняя круговые движения, касаясь ложкой дна емкости. Перемешивание продуктов двумя ложками, опускание ложки до самого дна емкости, зачерпывание ими продукты, поднимание и переворачивание их.	1
12	Приготовление блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из свежих овощей с растительным маслом».	1
13	Обработка фруктов. Нарезание фруктов	Мытье фруктов. Правила безопасности при работе с кухонным ножом и овощечисткой (при	1

	кубиками.	первичной обработке фруктов). Чистка фруктов. Нарезание фруктов кубиками.	
14	Подготовка к приготовлению блюда «Фруктовый салат».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Фруктовый салат». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фруктовый салат». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фруктовый салат». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Фруктовый салат».	1
15	Приготовление блюда «Фруктовый салат».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фруктовый салат». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фруктовый салат».	1
Раздел «Каша».			
16	Подготовка к приготовлению блюда «Пшенная каша».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пшенная каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пшенная каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пшенная каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пшенная каша».	1
III четверть			10
17	Перебирание пшенной крупы. Промывание пшенной крупы.	Перебирание пшенной крупы, отделяя необрушенные зерна и другие примеси. Особенно тщательное промывание пшена для удаления из него мучели, придающей крупе горький вкус. Промывание пшенной крупы сначала теплой, а затем горячей водой (2-3 л воды на 1 кг крупы). Промывание крупы 2-3 раза, каждый раз меняя воду.	1
18	Приготовление блюда «Пшенная каша».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пшенная каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пшенная каша».	1
19	Подготовка к приготовлению блюда «Гречневая каша».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Гречневая каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гречневая каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гречневая каша». Соблюдение техники	1

		безопасности при приготовлении блюда «Гречневая каша».	
20	Перебирание гречневой крупы. Промывание гречневой крупы.	Перебирание гречневой крупы, отделяя черные крупинки гречи и посторонние зернышки. Промывание гречневой крупы водой комнатной температуры 2-3 раза, каждый раз меняя воду.	1
21	Приготовление блюда «Гречневая каша».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гречневая каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гречневая каша».	1
Раздел «Вторые блюда».			
22	Подготовка к приготовлению блюда «Яичница на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичница на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичница на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичница на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичница на сковороде».	1
23	Приготовление блюда «Яичница на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яичница на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичница на сковороде».	1
24	Подготовка к приготовлению блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти».	1
25	Приготовление блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (варке) блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Осьминожки из сосисок и спагетти».	1
26	Подготовка к приготовлению блюда «Простое печенье».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Простое печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Простое печенье». Выбор инвентаря, необходимого для	1

		приготовления блюда «Простое печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Простое печенье».	
IV четверть			8
27	Просеивание муки. Замешивание теста. Раскатывание теста.	Просеивание муки (избавление от различного мусора и т.д.). Соблюдение последовательности при замешивании теста. Раскатывание теста (с середины, и постепенно приближаясь к краям).	1
28	Приготовление блюда «Простое печенье».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Простое печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Простое печенье».	1
29	Подготовка к приготовлению блюда «Слоеное печенье».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Слоеное печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Слоеное печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Слоеное печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Слоеное печенье».	1
30	Раскатывание слоеного теста.	Извлечение теста из морозильной камеры и размораживание естественным путем без применения микроволновой печи. Раскатывание в одном направлении, но не вперед и назад. Раскатывание теста в центре, затем переворачивание и повторение с другой стороны.	1
31	Приготовление блюда «Слоеное печенье».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Слоеное печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Слоеное печенье».	1
32	Подготовка к приготовлению блюда «Кексы на йогурте».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Кексы на йогурте». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Кексы на йогурте». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Кексы на йогурте». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Кексы на йогурте».	1
33	Перемешивание продуктов венчиком. Раскладывание теста в формочки для	Перемешивание ингредиентов для получения единой массы. Раскладывание теста в формочки	1

	кексов.	для кексов на 2/3 объема формочек.	
34	Приготовление блюда «Кексы на йогурте».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Кексы на йогурте». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Кексы на йогурте».	1

6 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
<i>Раздел «Бутерброды и закуски».</i>			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с колбасой и овощами».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой и овощами».	1
2	Приготовление блюда «Бутерброд с колбасой и овощами».	Нарезание продуктов (колбаса, хлеб, овощи). Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с колбасой и овощами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с колбасой и овощами».	1
3	Подготовка к приготовлению блюда «Фаршированные яйца с сыром».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Фаршированные яйца с сыром».	1
4	Обработка яиц.	Дезинфекция яичной скорлупы разными растворами (содовый раствор, раствор из уксуса).	1
5	Варка яиц.	Соблюдение последовательности действий при варке яйца. Соблюдение техники безопасности при варке яиц.	1
6	Натираание сыра на терке.	Способы измельчения сыра на разных терках. Натирание сыра разного размера.	1

7	Приготовление блюда «Фаршированные яйца с сыром».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Фаршированные яйца с сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Фаршированные яйца с сыром».	1
8	Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с колбасой и сыром».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с колбасой и сыром».	1
II четверть			8
9	Приготовление блюда «Канapé с колбасой и сыром».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Канapé с колбасой и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с колбасой и сыром».	1
Раздел «Салаты».			
10	Подготовка к приготовлению блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом».	1
11	Обработка моркови и изюма. Натирание моркови на терке.	Мытье моркови под холодной водой. Чистка моркови с помощью овощечистки. Натирание моркови разного размера на терке. Промывание и замачивание изюма.	1
12	Приготовление блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из моркови с изюмом и растительным маслом».	1
13	Подготовка к приготовлению блюда «Салат из свежих овощей с яблоком».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салата из свежих овощей с яблоком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат	1

	яблоком».	из свежих овощей с яблоком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с яблоком».	
14	Обработка овощей, зелени и яблока (мытьё и чистка). Нарезание овощей и яблока брусочками.	Мытьё овощей, яблока и зелени. Правила безопасности при мытьё и чистке овощей и яблока. Нарезание овощей и яблока брусочками.	1
15	Приготовление блюда «Салат из свежих овощей с яблоком».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из свежих овощей с яблоком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из свежих овощей с яблоком».	1
Раздел «Каша».			
16	Подготовка к приготовлению блюда «Рисовая каша».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Рисовая каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рисовая каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рисовая каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рисовая каша».	1
III четверть			10
17	Перебирание рисовой крупы. Промывание рисовой крупы.	Перебирание рисовой крупы, отделяя необрушенные зерна и другие примеси. Промывание рисовой крупы сначала теплой, а затем горячей водой (2-3 л воды на 1 кг крупы). Промывание крупы 2-3 раза, каждый раз меняя воду.	1
18	Приготовление блюда «Рисовая каша».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рисовая каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рисовая каша».	1
19	Подготовка к приготовлению блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша из кукурузной	1

		крупы на молоке».	
20	Промывание кукурузной крупы.	Перебирание кукурузной крупы, отделяя шелуху. Ополаскивание кукурузной крупы водой комнатной температуры.	1
21	Приготовление блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша из кукурузной крупы на молоке».	1
Раздел «Вторые блюда».			
22	Подготовка к приготовлению блюда «Яичница с колбасой на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичница с колбасой на сковороде».	1
23	Приготовление блюда «Яичница с колбасой на сковороде».	Мытье (обработка) яиц. Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яичница с колбасой на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичница с колбасой на сковороде».	1
24	Подготовка к приготовлению блюда «Макароны с мексиканской смесью».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Макароны с мексиканской смесью». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Макароны с мексиканской смесью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Макароны с мексиканской смесью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Макароны с мексиканской смесью».	1
25	Приготовление блюда «Макароны с мексиканской смесью».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Макароны с мексиканской смесью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Макароны с мексиканской смесью».	1
Раздел «Выпечка».			
26	Подготовка к приготовлению блюда	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Простое печенье».	1

	«Простое печенье».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Простое печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Простое печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Простое печенье».	
IV четверть			8
27	Подготовка к приготовлению блюда «Печенье Минутка».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье Минутка». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье Минутка». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье Минутка». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье Минутка».	1
28	Замешивание песочного теста. Применение кондитерского мешка.	Замешивание песочного теста такой консистенции, чтобы его можно было отсадить с помощью кондитерского мешка. Заполнение кондитерского мешка с зубчатой трубочкой и отсаживание изделия в виде ромашки (диаметром примерно 3 см).	1
29	Приготовление блюда «Печенье Минутка».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Печенье Минутка». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье Минутка».	1
30	Подготовка к приготовлению блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста».	1
31	Сворачивание рулета из слоеного теста.	Извлечение теста из морозильной камеры и размораживание естественным путем без применения микроволновой печи. Раскатывание теста в тонкий прямоугольный пласт толщиной около 3 мм. Посыпание пласта теста сверху сахаром. Сворачивание рулета с обеих сторон к центру.	1
32	Приготовление блюда	Соблюдение последовательности действий при	1

	«Печенье «Ушки» из слоеного теста».	приготовлении (выпекании) блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье «Ушки» из слоеного теста».	
33	Подготовка к приготовлению блюда «Творожные кексики».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Творожные кексики». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Творожные кексики». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Творожные кексики». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Творожные кексики».	1
34	Приготовление блюда «Творожные кексики».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Творожные кексики». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Творожные кексики».	1

7 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
Раздел «Бутерброды и закуски».			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой».	1
2	Вырезание продуктов необходимой формы (колбаса, сыр, хлеб).	Вырезание продуктов необходимой формы (колбаса, сыр, хлеб, маслины). Применение формочек для нарезки ингредиентов.	1
3	Приготовление блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд «Обезьяна» с сыром и колбасой».	1
4	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд с крабовыми палочками».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Выбор инвентаря, необходимого	1

	палочками».	для приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд с крабовыми палочками».	
5	Обжарка хлеба на сковороде.	Обжаривание ломтиков хлеба с двух сторон на сковороде до золотистой корочки. Соблюдение техники безопасности при обжарке.	1
6	Натираание ингредиентов (крабовые палочки, сыр, чеснок) на терке.	Натираание ингредиентов (крабовые палочки, сыр, чеснок) на терке. Смешивание ингредиентов.	1
7	Приготовление блюда «Бутерброд с крабовыми палочками».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд с крабовыми палочками». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд с крабовыми палочками».	1
8	Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с ананасом и сыром».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с ананасом и сыром».	1
II четверть			8
9	Приготовление блюда «Канapé с ананасом и сыром».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Канapé с ананасом и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с ананасом и сыром».	1
Раздел «Салаты».			
10	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Витаминный»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Витаминный»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Витаминный»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»».	1
11	Нарезание капусты и лука соломкой, натирание моркови и яблока на терке.	Нарезание капусты и лука соломкой. Натирание моркови на средней терке и яблока на крупной терке. Соблюдение техники безопасности при использовании кухонного ножа.	1
12	Приготовление блюда	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Витаминный»».	1

	«Салат «Витаминный»».	Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Витаминный»».	
13	Подготовка к приготовлению блюда «Яичный салат в тарталетках».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках».	1
14	Натираание сыра, мелкое нарезание яиц, выдавливание чеснока через чеснокодавилку.	Натираание сыра, мелкое нарезание отваренных вкрутую яиц, выдавливание предварительно очищенного чеснока через чеснокодавилку.	1
15	Приготовление блюда «Яичный салат в тарталетках».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Яичный салат в тарталетках». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яичный салат в тарталетках».	1
Раздел «Каша».			
16	Подготовка к приготовлению блюда «Манная каша на молоке».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Манная каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Манная каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Манная каша на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Манная каша на молоке».	1
III четверть			10
17	Просеивание манной крупы.	Просеивание манной крупы два раза: первый раз через сито с мелкими отверстиями для отделения мучели, а второй раз через сито с более крупными отверстиями, чтобы на сите остались примеси.	1
18	Приготовление блюда «Манная каша на молоке».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Манная каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Манная каша на молоке».	1
19	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	1

	приготовлению блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)».	приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)».	
20	Промывание ингредиентов (рис, чернослив, изюм).	Промывание рисовой крупы. Промывание и варка чернослива в течение 2 минут. Промывание и замачивание изюма на 5 минут.	1
21	Приготовление блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рисовая каша с черносливом, изюмом и орехами (без молока)».	1
Раздел «Вторые блюда».			
22	Подготовка к приготовлению блюда «Яйцо в хлебе на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Яйцо в хлебе на сковороде».	1
23	Приготовление блюда «Яйцо в хлебе на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Яйцо в хлебе на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Яйцо в хлебе на сковороде».	1
24	Подготовка к приготовлению блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде».	1

25	Приготовление начинки. Складывание лаваша конвертом.	Натирание яйца и сыра на крупной терке. Смешивание в глубокой ёмкости яйца и сыра. Подготовка лаваша. Нарезание его на порционные фрагменты (квадраты, длина стороны 20 см). Формирование конвертов.	1
26	Приготовление блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лаваш с яйцом и сыром на сковороде».	1
IV четверть			8
Раздел «Выпечка».			
27	Подготовка к приготовлению блюда «Домашнее печенье».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Домашнее печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Домашнее печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Домашнее печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Домашнее печенье».	1
28	Замешивание песочного теста. Формирование шариков из песочного теста.	Замешивание песочного теста вязкой консистенции. Формирование с помощью чайной ложки из теста шариков, диаметром примерно 3 см.	1
29	Приготовление блюда «Домашнее печенье».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Домашнее печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Домашнее печенье».	1
30	Подготовка к приготовлению блюда «Слоеные палочки с изюмом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Слоеные палочки с изюмом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Слоеные палочки с изюмом».	1
31	Раскатывание слоеного теста с начинкой.	Раскатывание слоеного теста с начинкой. Выкладывание на половину теста изюма. Присыпание изюма сахаром. Накрывание начинки второй половиной теста. Присыпание поверхности теста и скалки небольшим количеством муки и ещё раз максимально	1

		тонкое раскатывание теста с начинкой.	
32	Приготовление блюда «Слоеные палочки с изюмом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Слоеные палочки с изюмом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Слоеные палочки с изюмом».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Шоколадные кексы с изюмом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные кексы с изюмом».	1
34	Приготовление блюда «Шоколадные кексы с изюмом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Шоколадные кексы с изюмом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шоколадные кексы с изюмом».	1

8 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
І четверть			8
<i>Раздел «Бутерброды и закуски».</i>			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом».	1
2	Обжаривание булочек с двух сторон на сковороде до золотистой корочки.	Обжаривание разрезанных половинок булочек с двух сторон на горячей сковороде, на растительном масле. Соблюдение техники безопасности при обжарке.	1
3	Разминание вилкой ингредиентов (вареное яйцо, консервы «Шпроты в масле»).	Разминание в глубокой тарелке вилкой вареное яйцо. Выкладывание в яичную массу консервы «Шпроты в масле», добавление майонеза и разминание вилкой.	1
4	Приготовление блюда	Соблюдение последовательности действий при	1

	«Бутерброд со шпротами и яйцом».	приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и яйцом».	
5	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом».	1
6	Натирание хлебных гренков чесноком.	Подсушивание в тостере или на сухой сковороде хлебных гренков. Натирание хлебных гренков чесноком.	1
7	Приготовление блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд со шпротами и свежим огурцом».	1
8	Подготовка к приготовлению блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром».	1
II четверть			8
9	Приготовление блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром».	Обжаривание хлеба для канapé на сковороде. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Канapé с беконом и сливочным сыром».	1
Раздел «Салаты».			
10	Подготовка к приготовлению блюда «Салат из сыра и моркови».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из сыра и моркови». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из сыра и моркови». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови».	1

		моркови».	
11	Нарезание моркови и огурца соломкой.	Очищение отваренной и остуженной моркови. Нарезание моркови и огурца соломкой. Соблюдение техники безопасности при использовании кухонного ножа.	1
12	Приготовление блюда «Салат из сыра и моркови».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из сыра и моркови». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат из сыра и моркови».	1
13	Подготовка к приготовлению блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».	1
14	Нарезка овощей для блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».	Очищение и нарезание кубиками остывших моркови и картофеля. Нарезание соленых огурцов и репчатого лука кубиками.	1
15	Приготовление блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Картофельный салат с солеными огурцами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Картофельный салат с солеными огурцами».	1
Раздел «Каша».			
16	Подготовка к приготовлению блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке».	1
III четверть			10
17	Приготовление блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке».	Перебирание пшенной крупы. Промывание пшенной крупы. Соблюдение последовательности действий при	1

		приготовлении блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жидкая пшеничная каша на молоке».	
18	Подготовка к приготовлению блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)».	1
19	Промывание ингредиентов (рис, пшено, курага).	Промывание риса, откидывание на сито. Промывание пшена и заливание на 1-2 минуты кипятком, откидывание на сито. Промывание и замачивание кураги на 5 минут.	1
20	Приготовление блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша "Дружба" из риса и пшена (с курагой)».	1
Раздел «Вторые блюда».			
21	Подготовка к приготовлению блюда «Пышный омлет на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пышный омлет на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пышный омлет на сковороде».	1
22	Приготовление блюда «Пышный омлет на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Пышный омлет на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пышный омлет на сковороде».	1
23	Подготовка к приготовлению блюда «Рис с мексиканской смесью».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Рис с мексиканской смесью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Рис с мексиканской	1

		смесью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью».	
24	Приготовление блюда «Рис с мексиканской смесью».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Рис с мексиканской смесью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Рис с мексиканской смесью».	1
25	Подготовка к приготовлению блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором».	1
26	Приготовление блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Кабачок кружочками в духовке с сыром и помидором».	1
IV четверть			8
Раздел «Выпечка».			
27	Подготовка к приготовлению блюда «Соленое печенье».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Соленое печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Соленое печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Соленое печенье». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Соленое печенье».	1
28	Раскатывание теста через бумагу для выпечки.	Раскатывание теста для печений через бумагу для выпечки (тонко). Произвольное нарезание (полоски, квадраты, различные фигуры).	1
29	Приготовление блюда «Соленое печенье».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Соленое печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Соленое печенье».	1

30	Подготовка к приготовлению блюда «Коржики молочные».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Коржики молочные». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Коржики молочные». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Коржики молочные». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Коржики молочные».	1
31	Вымешивание теста для коржиков.	Взбивание миксером или венчиком масла с сахаром до тех пор, пока оно слегка не побелеет и сахар в масле не растворится. Добавление остальных ингредиентов (яйцо, молоко, мука). Вымешивание теста руками.	1
32	Приготовление блюда «Коржики молочные».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Коржики молочные». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Коржики молочные».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Маффины».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Маффины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Маффины». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Маффины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Маффины».	1
34	Приготовление блюда «Маффины».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Маффины». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Маффины».	1

9 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
Раздел «Бутерброды и закуски».			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде».	1

2	Взбивание яйца вилкой или венчиком. Обмакивание кусочков хлеба.	Взбивание яйца вилкой или венчиком, добиваясь растворения сахара. Вливание молока и перемешивание до однородности. Обмакивание в яично-молочную смесь кусочков хлеба с обеих сторон.	1
3	Приготовление блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сладкая гренка из батона с яйцом на сковороде».	1
4	Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с сосиской».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сосиской».	1
5	Приготовление сметанного соуса.	Добавление к сметане измельченного чеснока и горчицы, перемешивание. Смазывание приготовленным сметанным соусом ломтиков батона.	1
6	Приготовление блюда «Горячий бутерброд с сосиской».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сосиской». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с сосиской».	1
7	Подготовка к приготовлению блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью».	1
8	Приготовление блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Тарталетка с ветчиной и морковью».	1
II четверть			8
<i>Раздел «Салаты».</i>			

9	Подготовка к приготовлению блюда «Винегрет без капусты классический».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Винегрет без капусты классический». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Винегрет без капусты классический». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический».	1
10	Варка и нарезка овощей.	Отваривание овощей (картофель, морковь, свекла). Очищение отваренных овощей от кожуры. Нарезание овощей (картофель, морковь, лук, свекла, соленый огурец) кубиками одинакового размера.	1
11	Приготовление блюда «Винегрет без капусты классический».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Винегрет без капусты классический». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Винегрет без капусты классический».	1
12	Подготовка к приготовлению блюда «Салат из курицы с ананасами».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат из курицы с ананасами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат из курицы с ананасами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами».	1
13	Обжарка куриного филе. Нарезка ананасов.	Нарезание куриного филе некрупными кусочками. Наливание на разогретую сковороду растительного масла. Выкладывание в хорошо нагретое масло нарезанного филе. Поджаривание кусочков курицы так, чтобы они покрылись румяной корочкой. Нарезание колец консервированного ананаса на небольшие кусочки.	1
14	Приготовление сухариков для блюда «Салат из курицы с ананасами».	Нарезание белого хлеба кубиками для приготовления сухариков. Обжаривание нарезанного хлеба на разогретой сковороде до румяной корочки.	1
15	Приготовление блюда «Салат из курицы с ананасами».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат из курицы с ананасами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат	1

		из курицы с ананасами».	
Раздел «Кашии».			
16	Подготовка к приготовлению блюда «Жидкая рисовая каша на молоке».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке».	1
III четверть			10
17	Выбор сорта риса для каши.	Разные сорта риса и их применение при приготовлении блюд.	1
18	Приготовление блюда «Жидкая рисовая каша на молоке».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Жидкая рисовая каша на молоке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жидкая рисовая каша на молоке».	1
19	Подготовка к приготовлению блюда «Овсяная каша с бананом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяная каша с бананом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяная каша с бананом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом».	1
20	Приготовление блюда «Овсяная каша с бананом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяная каша с бананом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяная каша с бананом».	1
Раздел «Вторые блюда».			
21	Подготовка к приготовлению блюда «Классические ленивые вареники из творога».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Классические ленивые вареники из творога». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда	1

		«Классические ленивые вареники из творога».	
22	Приготовление блюда «Классические ленивые вареники из творога».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Классические ленивые вареники из творога». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Классические ленивые вареники из творога».	1
23	Подготовка к приготовлению блюда «Морковная котлета».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Морковная котлета». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Морковная котлета». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Морковная котлета». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Морковная котлета».	1
24	Приготовление блюда «Морковная котлета».	Формирование котлет из морковной массы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Морковная котлета». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Морковная котлета».	1
25	Подготовка к приготовлению блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром».	1
26	Приготовление блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пицца из лаваша в духовке с колбасой и сыром».	1
IV четверть			8
Раздел «Выпечка».			
27	Подготовка к	Знание (соблюдение) правил гигиены при	1

	приготовлению блюда «Песочное печенье на сухом киселе».	приготовлении блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Песочное печенье на сухом киселе».	
28	Формирование песочного печенья.	Застилание противня бумагой для выпечки. Набирание чайной ложкой теста, формирование руками шарика чуть меньше грецкого ореха и придавливание его. Выкладывание заготовки на противень.	1
29	Приготовление блюда «Песочное печенье на сухом киселе».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Песочное печенье на сухом киселе». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Песочное печенье на сухом киселе».	1
30	Подготовка к приготовлению блюда «Сметанное печенье на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сметанное печенье на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сметанное печенье на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сметанное печенье на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сметанное печенье на сковороде».	1
31	Формирование печенья.	Деление теста на 2-3 части. Раскатывание из каждой части колбаску около 4 см в диаметре. Нарезание колбаски маленькими кусочками толщиной около 1,5 см. Скатывание кусочков теста в шарики. Расплющивание шариков вилкой слегка в лепёшку. Получение на поверхности лепёшки вафельного рисунка.	1
32	Приготовление блюда «Сметанное печенье на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Сметанное печенье на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сметанное печенье на сковороде».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Шоколадные маффины».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шоколадные маффины». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шоколадные маффины».	1

		Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шоколадные маффины». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шоколадные маффины».	
34	Приготовление блюда «Шоколадные маффины».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Шоколадные маффины». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шоколадные маффины».	1

10 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
<i>Раздел «Бутерброды и закуски».</i>			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром».	1
2	Формирование бутерброда.	Вливание на разогретую сковороду взбитого яйца. Выкладывание в яичную смесь двух ломтиков батона плоской стороной кусков друг к другу. Обжаривание яичной смеси в течение 1 минуты. Переворачивание широкой лопаткой яичного блинчика с двумя кусочками хлеба. Выкладывание на один кусочек хлеба 1-2 ломтика ветчины. Выкладывание на ветчину сверху 1-2 пластинки сыра. Складывание с помощью лопатки бутерброда начинкой вовнутрь.	1
3	Приготовление блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с ветчиной и сыром».	1
4	Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с сайрой».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сайрой».	1

		сайрой».	
5	Приготовление начинки для бутерброда.	Разминание рыбы вилкой до состояния паштета. Добавление к рыбе лука, перемешивание. Натираание яйца на крупной терке. Добавление майонеза, перемешивание.	1
6	Приготовление блюда «Горячий бутерброд с сайрой».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с сайрой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с сайрой».	1
7	Подготовка к приготовлению блюда «Лаваш с колбасой и яйцом».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лаваш с колбасой и яйцом».	1
8	Приготовление блюда «Лаваш с колбасой и яйцом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лаваш с колбасой и яйцом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лаваш с колбасой и яйцом».	1
II четверть			8
Раздел «Салаты».			
9	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Солнечный»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Солнечный»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Солнечный»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»».	1
10	Натираание ингредиентов для блюда «Салат «Солнечный»» на терке.	Натираание и соединение всех ингредиентов в миске: морковь, лук, яйцо, яблоко и сыр.	1
11	Приготовление блюда «Салат «Солнечный»».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Солнечный»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Солнечный»».	1
12	Подготовка к приготовлению блюда	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Выбор	1

	«Салат «Оливье»».	продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Оливье»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Оливье»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Оливье»».	
13	Нарезка ингредиентов для блюда «Салат «Оливье»».	Нарезание ингредиентов (отварной картофель, отварная морковь, вареная колбаса (отварное куриное филе), маринованный огурец, яйцо) мелкими кубиками.	1
14	Приготовление блюда «Салат «Оливье»».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Оливье»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Оливье»».	1
Раздел «Каша».			
15	Подготовка к приготовлению блюда «Каша полтавская пшеничная».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная».	1
16	Промывание пшеничной крупы.	Промывание пшеничной крупы до прозрачной воды. Заливание пшеничной крупы в кастрюле двумя стаканами подсоленной воды.	1
III четверть			10
17	Приготовление блюда «Каша полтавская пшеничная».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша полтавская пшеничная». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша полтавская пшеничная».	1
18	Подготовка к приготовлению блюда «Каша овсяная с сухофруктами».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами».	1
19	Нарезка сухофруктов для	Промывание кураги, чернослива и сушеных	1

	приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами».	бананов. Нарезание (мелко) кураги, чернослива и сушеных бананов.	
20	Приготовление блюда «Каша овсяная с сухофруктами».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша овсяная с сухофруктами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша овсяная с сухофруктами».	1
Раздел «Вторые блюда».			
21	Подготовка к приготовлению блюда «Минтай жареный в муке на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Минтай жареный в муке на сковороде».	1
22	Обработка рыбы (минтай).	Размораживание рыбы. Отрезание у рыбы хвоста и плавников. Удаление внутренностей. Промывание рыбы хорошо в проточной воде и обсушивание бумажными полотенцами, чтобы удалить с неё лишнюю влагу. Нарезание рыбы (минтай) на кусочки, толщиной 4-5 см.	1
23	Приготовление блюда «Минтай жареный в муке на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Минтай жареный в муке на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Минтай жареный в муке на сковороде».	1
24	Подготовка к приготовлению блюда «Котлета из гречки».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Котлета из гречки». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Котлета из гречки». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Котлета из гречки». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Котлета из гречки».	1
25	Приготовление блюда «Котлета из гречки».	Формирование котлет из гречневой массы. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Котлета из гречки». Поддержание чистоты рабочего места в	1

		процессе приготовления блюда «Котлета из гречки».	
26	Подготовка к приготовлению блюда «Шницель из фарша».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Шницель из фарша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Шницель из фарша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Шницель из фарша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Шницель из фарша».	1
IV четверть			8
27	Формирование плоских котлеток.	Разделение фарша на одинаковые части. Формирование плоских котлеток. Укладывание котлетки на край полиэтиленовой пленки. Закрывание котлетки второй стороной и разминание ее по кругу в тонкий, плоский шницель.	1
28	Приготовление блюда «Шницель из фарша».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Шницель из фарша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Шницель из фарша».	1
Раздел «Выпечка».			
29	Подготовка к приготовлению блюда «Лимонное печенье с маком».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лимонное печенье с маком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лимонное печенье с маком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лимонное печенье с маком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лимонное печенье с маком».	1
30	Приготовление блюда «Лимонное печенье с маком».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Лимонное печенье с маком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лимонное печенье с маком».	1
31	Подготовка к приготовлению блюда «Быстрое сырное печенье».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Быстрое сырное печенье». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Быстрое сырное печенье». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Быстрое сырное печенье». Соблюдение техники безопасности	1

		при приготовлении блюда «Быстрое сырное печенье».	
32	Приготовление блюда «Быстрое сырное печенье».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Быстрое сырное печенье». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Быстрое сырное печенье».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Сырники из мягкого творога».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сырники из мягкого творога». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сырники из мягкого творога». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сырники из мягкого творога». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сырники из мягкого творога».	1
34	Приготовление блюда «Сырники из мягкого творога».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Сырники из мягкого творога». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сырники из мягкого творога».	1

11 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
<i>Раздел «Бутерброды и закуски».</i>			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде».	1
2	Формирование треугольников из лаваша.	Раскладывание листов лаваша на столе и нарезание на полоски. Выкладывание начинки на края полосок из лаваша. Подгибание края лаваша, образуя треугольник. Сворачивание по всей длине лаваша в виде треугольника, пряча начинку в лаваше.	1
3	Приготовление блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде». Поддержание чистоты	1

	сыром на сковороде».	рабочего места в процессе приготовления блюда «Бутерброд из лаваша с сыром на сковороде».	
4	Подготовка к приготовлению блюда «Сосиска в лаваше на шпажке».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сосиска в лаваше на шпажке».	1
5	Заворачивание сосиски в лаваш. Насаживание сосиски в лаваше на шпажку.	Заворачивание сосиски в лаваш. Получение плотного рулетика, прижимая после каждого оборота. Разрезание рулетика на кусочки примерно по 2,5 см. Насаживание 5 кусочков рулетика на бамбуковую шпажку.	1
6	Приготовление блюда «Сосиска в лаваше на шпажке».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сосиска в лаваше на шпажке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сосиска в лаваше на шпажке».	1
7	Подготовка к приготовлению блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде».	1
8	Приготовление блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сэндвич с яйцом и сыром на сковороде».	1
II четверть			8
Раздел «Салаты».			
9	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Греческий»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Греческий»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Греческий»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Греческий»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Греческий»».	1
10	Подготовка овощей для	Промывание овощей под проточной водой и	1

	приготовления блюда «Салат «Греческий»».	нарезание (помидоры – кубиками, огурцы – полукружиями, перец болгарский – соломкой, красный лук – кольцами, маслины - вдоль пополам).	
11	Приготовление блюда «Салат «Греческий»».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Греческий»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Греческий»».	1
12	Подготовка к приготовлению блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	1
13	Отваривание риса. Нарезка ингредиентов для блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Перебирание пропаренного (среднезернового) сорта риса, удаляя примеси. Заливание в кастрюлю кипятка из расчета 2 к 1. Варка до готовности (около 20-25 минут). Откидывание на дуршлаг, промывание кипяченой водой. Нарезание ингредиентов (отварное яйцо, свежие огурцы, крабовые палочки) мелкими кубиками.	1
14	Приготовление блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат крабовый классический с кукурузой и рисом».	1
Раздел «Каша».			
15	Подготовка к приготовлению блюда «Гречневая каша с черносливом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом».	1
16	Подготовка ингредиентов	Промывание гречневой крупы. Промывание	1

	для приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом».	чернослива под проточной водой. Заливание чернослива кипятком на 15 минут. Нарезание чернослива на небольшие кусочки. Промывание моркови под проточной водой, очищение от кожицы и натирание на крупной терке. Очищение репчатого лука от шелухи и мелкое нарезание его ножом.	
III четверть			10
17	Приготовление блюда «Гречневая каша с черносливом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гречневая каша с черносливом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гречневая каша с черносливом».	1
18	Подготовка к приготовлению блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей».	1
19	Приготовление блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяная каша с яблоком и корицей».	1
Раздел «Вторые блюда».			
20	Подготовка к приготовлению блюда «Оладьи из куриной печени с манкой».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Оладьи из куриной печени с манкой».	1
21	Подготовка куриной печени.	Размораживание печени. Промывание печени, обрезка жира и всего лишнего с печени. Измельчение куриной печени в блендере или мясорубке.	1

22	Приготовление блюда «Оладьи из куриной печени с манкой».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Оладьи из куриной печени с манкой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Оладьи из куриной печени с манкой».	1
23	Подготовка к приготовлению блюда «Жаренный картофель на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде».	1
24	Приготовление блюда «Жаренный картофель на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Жаренный картофель на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Жаренный картофель на сковороде».	1
25	Подготовка к приготовлению блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».	1
26	Подготовка куриного мяса для приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».	Нарезание куриного филе брусочками или кубиками. Обжаривание куриного мяса с луком в течение 7-10 минут, помешивая.	1
IV четверть			8
27	Приготовление блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Лапша с курицей и сыром на сковороде».	1
Раздел «Выпечка».			
28	Подготовка к приготовлению блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Выбор продуктов, необходимых	1

	сгущенкой».	для приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой».	
29	Приготовление блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Бисквитное печенье со сгущенкой».	1
30	Подготовка к приготовлению блюда «Хворост».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Хворост». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Хворост». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Хворост». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Хворост».	1
31	Формирование теста для приготовления блюда «Хворост».	Замешивание крутого теста. Раскатывание теста тонко. Нарезание теста ромбиками с разрезом по середине, выворачивание одного конца ромбика в разрез.	1
32	Приготовление блюда «Хворост».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Хворост». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Хворост».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».	1
34	Приготовление блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Оладьи без дрожжей на молоке пышные».	1

12 класс.

№	Тема урока	Характеристика видов деятельности учащихся	Кол-во часов
I четверть			8
Раздел «БуТЕРБроды и закуски».			
1	Подготовка к приготовлению блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке».	1
2	Формирование бутерброда.	Выкладывание на хлеб кружочков колбасы или ветчины. Посыпание их сверху сыром. Выкладывание рамки из хлеба сверху. Разбивание в получившееся углубление яйца. Выкладывание рядом с желтком половинки помидорки черри.	1
3	Приготовление блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Горячий бутерброд с яйцом в духовке».	1
4	Подготовка к приготовлению блюда «Сырная закуска «Мышки»».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сырная закуска «Мышки»».	1
5	Формирование блюда «Сырная закуска «Мышки»».	Формирование из сырной массы небольших шариков и обваливание их в тертых крабовых палочках. Придание шарикам из сырной массы формы мышки (овальную, с заостренным концом с одной стороны). Оформление закуски в виде мышки (из черного перца сделать «глаза» и «нос», из редиски «ушки», а из полоски крабовой палочки «хвост»).	1
6	Приготовление блюда «Сырная закуска	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Сырная закуска	1

	«Мышки»».	«Мышки»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сырная закуска «Мышки»».	
7	Подготовка к приготовлению блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком».	1
8	Приготовление блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Закусочные вафли с курицей и зелёным луком».	1
II четверть			8
9	Подготовка к приготовлению блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени».	Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени».	1
10	Приготовление блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Гренки с намазкой из сыра, вареных яиц и зелени».	1
Раздел «Салаты».			
11	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Цезарь» с курицей».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с курицей».	1
12	Приготовление блюда «Салат «Цезарь» с	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Цезарь» с	1

	курицей».	курицей». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Цезарь» с курицей».	
13	Подготовка к приготовлению блюда «Салат «Мимоза»».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Салат «Мимоза»». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»».	1
14	Приготовление блюда «Салат «Мимоза»».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Салат «Мимоза»». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Салат «Мимоза»».	1
Раздел «Каша».			
15	Подготовка к приготовлению блюда «Морковная каша».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Морковная каша». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Морковная каша». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Морковная каша». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Морковная каша».	1
16	Приготовление блюда «Морковная каша».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Морковная каша». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Морковная каша».	1
III четверть			10
17	Подготовка к приготовлению блюда «Каша из кускуса с молоком».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком».	1
18	Подготовка пшеничной крупы (кускуса) к приготовлению блюда «Каша из кускуса с	Промывание указанного количество кускуса под проточной водой до прозрачности воды. Перекладывание крупы в керамическую или стеклянную (жаропрочную) миску подходящего	1

	молоком».	размера.	
19	Приготовление блюда «Каша из кускуса с молоком».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Каша из кускуса с молоком». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Каша из кускуса с молоком».	1
Раздел «Вторые блюда».			
20	Подготовка к приготовлению блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические».	1
21	Отваривание макарон для приготовления блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические».	Наливание в кастрюлю воды и доведение ее до кипения. Опускание макарон и варка их в кипящей воде согласно инструкции на упаковке (7-10 минут). Добавление соли в воду к макаронам.	1
22	Приготовление блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Макароны по-флотски с фаршем на сковороде классические».	1
23	Подготовка к приготовлению блюда «Картофельное пюре».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Картофельное пюре». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Картофельное пюре». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Картофельное пюре». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Картофельное пюре».	1
24	Приготовление блюда «Картофельное пюре».	Разминание отварного картофеля специальной толкушкой. Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Картофельное пюре». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Картофельное пюре».	1

25	Подготовка к приготовлению блюда «Сочная котлета из куриной грудки».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Сочная котлета из куриной грудки».	1
26	Подготовка куриного мяса для приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки».	Промывание куриного мяса в проточной воде, обсушивание, нарезание кусочками. Очищение лука от шелухи и нарезка его на 4 части. Выкладывание куриного мяса и лука в чашу блендера (мясорубки) и измельчение.	1
IV четверть			8
27	Приготовление блюда «Сочная котлета из куриной грудки».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (жарке) блюда «Сочная котлета из куриной грудки». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Сочная котлета из куриной грудки».	1
Раздел «Выпечка».			
28	Подготовка к приготовлению блюда «Печенье морковное с кунжутом».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Печенье морковное с кунжутом». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Печенье морковное с кунжутом».	1
29	Приготовление блюда «Печенье морковное с кунжутом».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении (выпекании) блюда «Печенье морковное с кунжутом». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Печенье морковное с кунжутом».	1
30	Подготовка к приготовлению блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда	1

		«Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде».	
31	Приготовление теста для блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде».	Выкладывание в глубокую миску овсяных хлопьев. Добавление к овсяным хлопьям промытых и обсушенных изюма и кураги, корицы, соли и сахара. Перемешивание. Добавление яичных белков в смесь овсяных хлопьев и сухофруктов. Перемешивание смеси с белками до получения густой однородной массы.	1
32	Приготовление блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Овсяное печенье с изюмом и курагой на сковороде».	1
33	Подготовка к приготовлению блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».	Знание (соблюдение) правил гигиены при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Выбор продуктов, необходимых для приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Выбор инвентаря, необходимого для приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Соблюдение техники безопасности при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».	1
34	Приготовление блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».	Соблюдение последовательности действий при приготовлении блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами». Поддержание чистоты рабочего места в процессе приготовления блюда «Пирог с вареньем и замороженными ягодами».	1

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Материально-техническое оснащение программы «Азбука вкуса» предусматривает:

- дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, продуктов питания, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд.
- оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда и инвентарь (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки, разделочные доски, терки, овощечистки и др.), таймер, предметы для украшения интерьера (ваза, подсвечник, скатерть и др.), бытовая техника (чайник электрический, блендер,

комбайн, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь, электровафельница), грифельная и магнитная доски.