


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Согласовано:


Заместитель директора по УВР

 Хардина Г.А.

«02» сентября 2019 г.

Утверждаю:

Директор школы

 Волегова М.В.

«02» сентября 2019г.



**Рабочая программа  
производственной практики  
по кулинарии 9 класс  
на 2019-2020 учебный год**

Учитель: Тимкаева Н.Н.

2019г.

## 1. Пояснительная записка

По программе: 35 ч.

По тематическому плану: 35 ч

## 2. Основные требования к знаниям и умениям уч-ся

**Уч-ся должны знать:** правила безопасной работы в кулинарной мастерской; санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи; технологию приготовления блюд из овощей, хлеба, пельменного и песочного теста, сладких напитков.

**Уч-ся должны уметь:** рационально организовывать рабочее место; выполнять первичную и тепловую обработку продуктов; готовить блюда по технологической карте; пользоваться технологической документацией.

## 3. Календарно-тематический план

№ п\п	Тема урока	Кол-во Часов	дата
1.	<b>Вводное занятие, знакомство с программой. Инструктаж по охране труда.</b>	1	05.09
	<b>Заготовка овощей впрок ( консервация)</b>	<b>7 часов</b>	
2	Стерилизация посуды. Виды стерилизации посуды.	1	12.09
3	Приготовление ассорти овощного. Стерилизация посуды. Закатка.	1	19.09
4	Приготовление заморозки из ягод на зиму.	1	26.09
5	Приготовление варенья из яблок. Закатка.	1	03.10
6	Приготовление повидла из яблок. Закатка.	1	10.10
7	Приготовление компота из яблок. Стерилизация посуды. Закатка.	1	17.10
8	Приготовление компота из яблок и сливы. Стерилизация посуды. Закатка.	1	24.10
	<b>Вторые блюда из овощей.</b>	<b>7 часов</b>	
9	Приготовление оладий из картофеля. Подача	1	07.11
10	Приготовление рагу из овощей. Подача	1	14.11
11	Приготовление тушеного картофеля. Подача	1	21.11
12	Приготовление тушеной капусты	1	28.11
13	Приготовление картофельного пюре	1	05.12
14	Приготовление котлет из моркови. Подача	1	12.12
15	Приготовление котлет из картофеля . Подача	1	19.12
	<b>Приготовление блюд из черствого хлеба</b>	<b>3 часа</b>	
16	Приготовление гренков. Подача	1	26.12
17	Приготовление сухариков. Подача	1	09.01
18	Приготовление горячих бутербродов из черствого хлеба	1	16.01
	<b>Пельменное тесто. Замес теста. Ассортимент изделий.</b>	<b>7 часов</b>	
19	Замес пельменного теста.	1	23.01
20	Лепка картофельных пельменей	1	30.01
21	Лепка капустных пельменей	1	06.02

22	Лепка мясных пельменей	1	13.02
23	Пирожки с картофельной начинкой	1	20.02
24	Пирожки с капустной начинкой	1	27.02
25	Пирожки с мясной начинкой	1	05.03
	<b>Песочное тесто</b>	<b>4 часа</b>	
26	Замес песочного теста.	1	12.03
27	Печенье из песочного теста с сахаром	1	19.03
28	Печенье из песочного теста	1	02.04
29	Пирог из песочного теста с вареньем	1	09.04
	<b>Сладкие напитки</b>	<b>6 часов</b>	
30	Приготовление киселя	1	16.04
31	Приготовление молочного киселя	1	23.04
32	Приготовление компота из фруктов	1	30.04
33	Приготовление компота из сухофруктов	1	07.05
34	Приготовление какао	1	14.05
35	Приготовление травяного чая	1	21.05