

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» г. Горнозаводска

Рассмотрена и принята  
Педагогическим советом  
(протокол №1 от 29.08.2025)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
 Е.И. Демина  
Приказ № 08-07/497 от 29.08.2025



**Адаптированная рабочая программа  
по учебному предмету «Труд (Технология)»  
для обучающихся с нарушениями интеллекта 7 классов  
на 2025-2026 учебный год**

## **I. Целевой раздел**

### **I.1 Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету «Поварское дело» составлена для обучающихся 7 класса в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом учебного плана ГБОУ РМ «Инсарская общеобразовательная школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья» на 2020 – 2021 учебный год и индивидуальных и психофизических особенностей обучающихся и следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ № 1599 от 19.12.2014.

2. Примерная адаптированная основная общеобразовательная программа (ПрАООП) на основе ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 22 декабря 2015 г. № 4/15)

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования от 30 августа 2013 г. № 1015.

4. Приказ Минобрнауки РФ от 10.04.2002 N 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».

### **I.2 Общая характеристика учебного предмета, коррекционного курса с учетом особенностей его освоения обучающимися**

Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности учащихся с ОВЗ. В связи с чем, обучающиеся оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды.

Учебный предмет «Поварское дело» направлен на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

При построении уроков необходимо учитывать психолого-педагогические особенности обучающихся.

Общим признаком у всех обучающихся с ОВЗ выступает недоразвитие психики с преобладанием интеллектуальной недостаточности, которое приводит к затруднениям в усвоении содержания школьного образования и социальной адаптации. В первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При этом страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является процесс мышления, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают проявление специфических особенностей личности, проявляющиеся в примитивности интересов, потребностей и мотивов, что затрудняет формирование правильных отношений со сверстниками и взрослыми.

### **Цель, задачи учебного предмета «Поварское дело».**

**Основная цель учебного предмета «Поварское дело»:** содействовать процессу социальной адаптации воспитанников школы-интерната посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

### **Задачи учебного предмета «Поварское дело»:**

#### **Образовательные:**

- овладение умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- формирование доступных практических трудовых умений и навыков, применения их в быту;
- обучение умению самостоятельно готовить блюда, анализировать их вкусовые качества, эстетичность оформления;
- обучение умению пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием.
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- обучение рациональному подбору инструментов и оборудования для работы;
- обучение соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне;

#### **Коррекционно-развивающие:**

- развитие познавательных процессов, мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих и коммуникативных способностей;
- развитие всех компонентов речи, направленное на исправление дефектов общего и речевого развития детей, их познавательной деятельности;

#### **Воспитательные:**

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности.

При этом, первостепенными задачами выступают специальные, направленные на коррекцию умственной деятельности школьников.

#### **Основные направления коррекционной работы:**

- обогащение словаря через уточнение имеющихся понятий, введение новых терминов, закрепление обобщающих слов;
- коррекция связной речи, грамматического строя речи и просодической стороны ее;
- формирование коммуникативных навыков;
- развитие основных мыслительных операций;
- развитие наглядно-образного и словесно-логического мышления;
- коррекция нарушений эмоционально-личностной сферы;
- совершенствование сенсорно-перцептивной сферы;
- коррекция индивидуальных пробелов в знаниях, умениях, навыках.

Основными принципами построения программы являются практическая направленность, доступность содержания теоретического материала, связь теории с практикой.

### **1.3 Описание места учебного предмета, курса в учебном плане**

Образовательная область: технология. Предмет «Поварское дело» включен в федеральную (базисную) часть учебного плана. В соответствии с Индивидуальным учебным планом: 1 час в неделю, 34 учебных часа в год. Курс «Поварское дело» является начальным звеном в подготовке обучающихся к самостоятельной жизни.

#### **Форма организации образовательного процесса.**

Основной, главной формой организации учебного процесса является урок и практические занятия. В процессе обучения школьников целесообразно использовать следующие методы и приемы:

- словесный метод (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядный метод (метод иллюстраций, метод демонстраций);
- практический метод (упражнения, практическая работа);
- репродуктивный метод (работа по алгоритму);
- коллективный, индивидуальный;
- творческий метод;

- совместные действия ребенка и взрослого, действия по подражанию (в основном на начальном этапе обучения и при изучении нового содержания);
- рассматривание, самостоятельное называние, показ по словесной инструкции педагога предметов, картинок и т. п.;
- соотнесение предметов с соответствующими им изображениями с последующим их называнием или указанием на них с помощью жеста;

Требования, предъявляемые к учебному занятию по труду, состоят в следующем:

1. Целенаправленность занятий.
2. Оптимальность объема учебного материала, подбираемого для каждого занятия.
3. Соблюдение дидактических этапов занятия. Обучение — структурный процесс, поэтому каждое занятие должно иметь четко выраженную структуру, или дидактические этапы (повторение пройденного, изучение нового материала, закрепление, подведение итогов). Структура занятия зависит от содержания учебного материала, педагогических целей и организационных условий.
4. Соответствие методов обучения дидактическим целям и содержанию учебного материала.
5. Рациональное использование учебного времени.
6. Индивидуальный подход в обучении.

### **Типы занятий**

Типы занятий по трудовому обучению различаются по соотношению изучаемого на них теоретического и практического материала.

#### Теоретические занятия

Основная цель теоретических занятий состоит в формировании у учащихся профессиональных знаний.

#### Комплексные практические работы

Комплексные практические работы — это такие практические занятия, на которых решается комплекс задач обучения труду: происходит усвоение известных ранее технических и технологических знаний учащихся путем применения их при выполнении трудовых заданий, формируется комплекс трудовых умений (начиная от ориентировки в трудовых заданиях, кончая заключительным контролем результатов работы), усваиваются новые трудовые приемы и приобретаются навыки выполнения технологических операций.

#### Самостоятельные и контрольные работы

Самостоятельные и контрольные работы — это такие практические занятия, на которых учащиеся совершенно самостоятельно выполняют трудовые задания: самостоятельно анализируют объект предстоящей работы, составляют план выполнения задания, исполняют его и контролируют ход и результаты своей работы.

Самостоятельные работы выполняются в конце пройденного раздела, тестовые работы - в конце каждой четверти и в конце учебного года.

## **II. Содержательный раздел**

### **II.1 Личностные и предметные результаты освоения учебного предмета «Поварское дело»**

Личностные результаты обеспечивают овладение обучающимися с умственной отсталостью жизненными компетенциями. Под «жизненной компетенцией» понимается совокупность знаний, умений и навыков, необходимых ребенку в обыденной жизни. Организуется специальная работа по введению ребенка в сложную предметную и социальную среду, ее смыслом является индивидуально дозированное и планомерное расширение его жизненного опыта и повседневных социальных контактов.

Программа определяет два уровня овладения **личностными результатами**.

**Минимальный уровень** — сформированы только минимально необходимые элементарные навыки и умения самообслуживания. Обучающийся способен к продуктивной деятельности, к организации общения со сверстником, педагогом под руководством взрослого. Частично овладевает вербальными и невербальными средствами установления коммуникативного контакта. В редких случаях бывает увлечен, заинтересован в своей деятельности. Оценить свое поведение и быть самокритичным обучающийся не может. Оцениваемые компоненты жизненной компетентности находятся преимущественно на среднем уровне.

**Достаточный уровень** — сформированы практически все наиболее необходимые умения и навыки. Обучающемуся интересна доступная ему деятельность; он проявляет в ней достаточную самостоятельность, трудолюбие, способен к простейшему самоконтролю и саморегуляции.

Обучающийся пытается оценить свое поведение с помощью взрослых. Оцениваемые компоненты жизненной компетентности находятся преимущественно на высоком уровне.

### Личностные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<ul style="list-style-type: none"> <li>-развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия;</li> <li>-формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём;</li> <li>-освоение социальной роли обучающегося;</li> <li>-развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</li> <li>-проявление доброжелательности и взаимопомощи;</li> <li>-формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;</li> <li>-развитие мотивации к учению, работе на результат;</li> <li>-развитие бережного отношения к природе;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-развитие самостоятельности: выполнение задания без текущего контроля учителя;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-осознание себя как гражданина России</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия;</li> <li>-формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём;</li> <li>-развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;</li> <li>-проявление эмоционально-нравственной отзывчивости, доброжелательности и взаимопомощи;</li> <li>-формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;</li> <li>-формирование бережного отношения к материальным и духовным ценностям;</li> <li>-развитие мотивации к учению, работе на результат;</li> <li>-развитие бережного отношения к природе;</li> <li>-овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;</li> <li>-проявление готовности к самостоятельным действиям;</li> <li>-осознание себя как гражданина России, формирование чувства гордости за свою Родину.</li> </ul>

АООП ОО определяет два уровня овладения предметными результатами: минимальный и достаточный. Минимальный уровень является обязательным для большинства обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

### Предметные результаты

Минимальный уровень:	Достаточный уровень:
<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> С помощью учителя обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя пользоваться посудой и кухонным инвентарем;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать технику безопасности при работе в кабинете;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя проверять органолептическим способом годность овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя обрабатывать различными методами овощи;</li> <li><input type="checkbox"/> с помощью учителя сервировать стол;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> назначение посуды и электробытовых приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> технику безопасности при работе на кухне;</li> <li><input type="checkbox"/> правила приготовления различных блюд и напитков, полезных для здоровья;</li> <li><input type="checkbox"/> технику обработки овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> правила хранения овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления супов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении простейших блюд, правила их безопасного использования.</li> </ul>	<p><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> пользоваться посудой и электробытовыми приборами;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать технику безопасности при работе в кабинете</li> <li><input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом годность овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> обрабатывать различными методами овощи;</li> <li><input type="checkbox"/> нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> самостоятельно сервировать стол;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> назначение посуды и электробытовых приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> технику безопасности при работе на кухне;</li> <li><input type="checkbox"/> правила приготовления различных блюд и напитков, полезных для здоровья;</li> <li><input type="checkbox"/> технологию приготовления блюд и напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> меню на день;</li> <li><input type="checkbox"/> правила сервировки стола;</li> <li><input type="checkbox"/> технику обработки овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент и требования к качеству различных овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> правила хранения овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления супов;</li> <li><input type="checkbox"/> варианты подачи супов, температура подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, правила их безопасного использования.</li> </ul>

## **II.2 Содержание учебного предмета, курса**

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочих тетрадях, а также используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Большое внимание уделяется практической работе.

Цель практической работы – отработка обучающимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование навыков сервировки стола.

Особое внимание уделяется изучению правил по технике безопасности при работе с острым, режущим инструментом и электрооборудованием, правилам пожарной безопасности, личной гигиены и производственной санитарии.

## **II.3 Система оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета «Поварское дело»**

(на основании «Положения о системе оценки достижения планируемых результатов освоения учебного предмета обучающимися ГБОУ РМ «Инсарская общеобразовательная школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»).

### **Формы оценивания:**

Учитель должен подходить к оценочному баллу индивидуально, учитывая при оценочном суждении следующие моменты:

- Качество изготовленного школьником объекта работы и правильность применявшихся им практических действий (анализ работы).

- Прилежание ученика во время работы.
- Степень умственной отсталости.
- Уровень патологии органов зрения, слуха и речи.
- Уровень физического развития ученика.

### **За теоретическую часть:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если теоретический материал усвоен в полном объёме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

**Оценка «4»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «3»** ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы.

**Оценка «2»** ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих вопросов.

### **За практическую работу:**

**Оценка «5»** ставится ученику, если качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «4»** ставится ученику, если к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «3»** ставится ученику, если качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена с помощью учителя.

**Контроль.**

Контроль осуществляется в форме проведения самостоятельных работ, контрольной работы и анализа их качества в конце каждой четверти после проведения практического повторения.

Критерием уровня эффективности усвоения программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовности к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

### Календарно-тематическое планирование

№ п\п	Название разделов	Количество часов	В том числе		Дата
			Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Правила техники безопасности	1	1		1.09
2.	Интерьер кухни, столовой	2	1	1	
3.	Оборудование кухни	2	1	1	
4.	Входная тестовая работа	1			
<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>					
5.	Особенности обработки клубнеплодов. Нарезка, кулинарное использование	2	2		
6.	Особенности обработки капустных. Нарезка, кулинарное использование	2	2		
7.	Тестовая работа за 1 четверть	1		1	
8.	Обобщающий урок	1	1		
<b>Тепловая кулинарная обработка сырья</b>					
9.	Основные виды тепловой кулинарной обработки	2	2		
10.	Вспомогательные и комбинированные виды тепловой кулинарной обработки	2	2		
<b>Первые блюда</b>					
11.	Классификация первых блюд	3	3		
12.	Виды бульонов. Правила варки.	2	2		

13.	Заправочные супы	2	2		
14.	Технология приготовления «Щи из свежей капусты с картофелем»	4	1	3	
15.	Повторение по теме «Супы»	2	2		
16.	Тестовая работа за 2 четверть				
<b>Овощные блюда и гарниры</b>					
17.	Классификация овощных блюд и их характеристика	5	5		
18.	Блюда из отварных и припущенных овощей.	2	2		
19.	Блюда из отварных и припущенных овощей. Картофель отварной.	4	2	2	
20.	Блюда из отварных и припущенных овощей. Пюре картофельное.	3		3	
21.	Блюда из жареных овощей.	2	2		
22.	Блюда из жареных овощей. Котлеты картофельные.	4	1	3	
23.	Блюда из жареных овощей. Зразы картофельные.	4	1	3	
24.	Обобщающий урок	2	2		
25.	Блюда из жареных овощей. Котлеты капустные.	4	1	3	
26.	Польза блюд из овощей. Тестовая работа за 3 четверть.				29.01
<b>Блюда из круп и макаронных изделий</b>					
27.	Виды круп и макаронных изделий	1	1		

28.	Процессы, происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий.	3	3		
29.	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	2	2		
30.	Технология приготовления «Каша пшенная»	2		2	
<b>Блюда из яиц</b>					
31.	Блюда из яиц	2	2		
32.	Блюда из яиц. Яйца вареные	2		2	
<b>Блюда из творога</b>					
33.	Блюда из творога	2	2		
34.	Обобщающий урок. Итоговая тестовая работа	2	2		

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**Жаворонкова Л.В., Отрошко Г.В.**

**Ж13** Технология. Поварское дело. 7 класс учебник для общеобразовательных организаций, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы в соответствии с ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)/Л.В. Жаворонкова, Г.В. Отрошко – М.: ФГБНУ «Институт коррекционной педагогики РАО», 2022. –116 с.: ил.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

**ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**



### 2.2.3.3. 7 класс

#### Входное тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

##### 1. Техника безопасности во время работы кухонного комбайна

1. К работе допускаются посторонние люди
2. Оставляем включённый прибор без присмотра
3. Прибор можно устанавливать на любой поверхности
4. Вытереть насухо руки, включить электробытовой прибор в сеть, загрузить прибор в соответствии с инструкцией

##### 2. Для приготовления соусов используют посуду

1. Небольшую ёмкость с толстым дном: ковш, сковорода
2. Стекланную ёмкость: миска
3. Глубокую ёмкость с толстым дном: кастрюля
4. Керамическую посуду: горшок

##### 3. Значение соусов в питании человека

1. Понижает калорийность блюд
2. Улучшает вкус и аромат готовых блюд
3. Украшает блюдо и повышает аппетит
4. Медленно усваивается организмом человека

##### 4. Значение морепродуктов в питании человека

1. Это полезные дары морей и океанов
2. Это интересные продукты питания
3. Поддерживают нервную систему человека в рабочем состоянии
4. Это вкусный пищевой продукт

##### 5. Что включает в себя первичная обработка рыбы

1. Размораживание, удаление чешуи
2. Размораживание, удаление плавников
3. Потрошение, удаление плавников
4. Удаление чешуи, потрошение, пластование

##### 6. Меры безопасности при обработке рыбы

1. Можно пробовать сырой фарш
2. До и после разделки промываем рыбу тёплой водой
3. Работать с рыбой в перчатках, а любую ранку немедленно промываем и обрабатываем йодом
4. Разделять сырую рыбу можно на любой разделочной доске

##### 7. Значение супов в питании человека

1. Возбуждают аппетит, является источником витаминов, минеральных солей
2. Уменьшает потребность организма в жидкости
3. Отличается низкой калорийностью блюд
4. Понижают аппетит

##### 8. От чего зависят сроки годности супов

1. Соблюдение чистоты, материала посуды
2. Короткая термическая обработка продуктов увеличивает срок годности супов
3. Различные виды супов имеют одинаковый срок годности
4. Соблюдение чистоты, технологии приготовления, количества соли

##### 9. Определите по составляющим название заправочного супа: мясо, картофель, морковь,

1. Щи
2. Борщ

##### 10. Подача горячих супов по температуре подачи

1. 25°C-35°C
2. 75°C-80°C
3. 40°C-55°C
4. 60°C-70°C

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	4	6.	3
2.	1	7.	1
3.	2	8.	4
4.	3	9.	1
5.	4	10.	2

Содержание	Введение	Целевой раздел	Содержательный раздел					Методическое сопровождение	Прилож
			Общие положения	Швейное дело	Столярное дело	Поварское дело	Строительное дело		
3.	Щи								
4.	Борщ								

## Текущее тестирование

Выполни тест, отметь знаком «+» один правильный ответ

### 1. Обработка плодовых овощей это

1. Сортировка, отрезание плодоножки, промывание
2. Отрезание плодоножки, промывание горячей водой
3. Промывание, оставление кожицы
4. Очищение от кожицы, семена удаляем

### 2. Выберите простые формы нарезки овощей

1. Звёздочки, груши
2. Кольца, кружочки
3. Гребешки, розы
4. Шестерёнки, спирали

### 3. Что относится к фигурной нарезке овощей

1. Шестерёнки, звёздочки
2. Брусочки, кубики
3. Кружочки, шинковка
4. Кубики, кольца

### 4. Формы нарезки картофеля и корнеплодов

1. Ломтики, кружочки
2. Соломка, брусочки
3. Кубики, дольки
4. Ломтики, кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки

### 5. Обработка салатных овощей (салат, шпинат) это

1. Калибровка, отрезание стебля
2. Отрезание корешков, снятие кожицы
3. Промывание и сортировка салата
4. Калибровка, отрезание корешков, промывание

### 6. Механическая обработка рыбы это

1. Оттаивание, очистка от чешуи
2. Разрезание брюшка, удаление внутренностей, головы, хвоста, плавников
3. Промывание, пластование
4. Всё вместе

### 7. Как оттаивают мороженую рыбу

1. На открытом воздухе
2. В холодной воде
3. В горячей воде
4. В микроволновой печи

### 8. В зависимости от способа тепловой обработки блюда из рыбы подразделяются на

1. Отварные, тушеные
2. Жареные, копченые

Содержание	Введение	Целевой раздел	Содержательный раздел					Метод сопоставления
			Общие положения	Швейное дело	Столярное дело	Поварское дело	Строительное дело	
9. Признаки свежести рыбы								

1. Рыба имеет лёгкий запах водоёма
2. Жабры с серым налётом
3. Консистенция мяса рыбы плотная
4. Чешуя плотно прилегает к коже, глаза мутные

### 10. Как определить, можно ли употреблять в пищу рыбные консервы

1. Определить на глаз, посмотрев на содержимое
2. Посмотреть на срок годности
3. Попробовать на вкус
4. Рыбные консервы деформированы

Ключ к тесту:

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1.	1	6.	4
2.	2	7.	1
3.	1	8.	3
4.	4	9.	3
5.	4	10.	2

## Промежуточное тестирование

### I часть

Выполни тест, отметь знаком «+» правильный ответ

#### 1. Мясные полуфабрикаты – это

1. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой, подготовленной к термической обработке (варке, жарению)
2. Мясо птицы (кур, уток, гусей)
3. Разделка, обвалка и сортировка мяса
4. Процесс обработки мясных продуктов

#### 2. Срок хранения и реализация охлаждённых крупнокусковых полуфабрикатов составляет

1. 12ч
2. 24ч
3. 72ч
4. 48ч

#### 3. Сроки хранения мясных консервов

1. 5лет
2. от 1 года до 3лет, в зависимости от вида консервов и тары
3. 2 года в зависимости от вида консервов и тары
4. 1 год

#### 4. Укажите наиболее употребляемое мясо

1. Свинина
2. Заячятина
3. Конина
4. Козлятина

#### 5. Название мяса, охлаждённого до температуры от 4 до 00С естественным путём или искусственным

1. Охлаждённое
2. Парное
3. Остывшее
4. Мороженое

#### 6. Мясо, подвергнутое быстрому замораживанию до температуры не выше –6 °С

1. Парное
2. Остывшее
3. Охлаждённое
4. Мороженое

#### 7. Укажите вид тепловой обработки: подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой, доводят до кипения и варят до готовности

1. Жаренье
2. Припускание
3. Варка
4. Запекание

#### 8. Укажите вид тепловой обработки: варка мяса в небольшом количестве воды

1. Жаренье
2. Припускание
3. Варка
4. Запекание

#### 9. Укажите вид тепловой обработки: мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают с сотейник, добавляют овощи, заливают водой и тушат на слабом огне

1. Жаренье
2. Припускание
3. Запекание
4. Тушение

#### 10. Какой вид тепловой обработки мяса: мясо варят до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-250°С в натуральном виде с добавлением соуса

1. Жаренье
2. Запекание
3. Припускание
4. Варка

Ключ к тесту:

	№	№	№	№	
содержание	Введение	Целевой раздел	Содержательный раздел		
	2.		Общие положения	Швейное дело	Столярное дело
	3.	1	3	7.	2
	4.	4	4	9.	4
	5.	4	10.	1	

Строительное дело

Методическое сопровождение

Приложения

## Инструментарий

