**Календарно-тематическое планирование по трудовому обучению .**

**/Поварское дело./ 2-ая четверть. 6-ой класс.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № |  **Содержание.** | **Кол-во****часов.** | **Дата** **провед.** |
| **1.** | **Вводное занятие.** Техника безопасной работы. | 2. | 06.11. |
| **2.** | **Блюда из яиц. /Повторение/** - Использование яиц в кулинарии. - Отваривание яиц всмятку, в « мешочек». Практическая работа. - Приготовление яичницы- глазуньи.  - Использование яиц в салатах | 611.2.2. | 08.11.08.11.11.11.13.11. |
| **3.** | - Электрооборудование школьной столовой. Правила безопасной работы.- Санитарногигиенические требования к обработке продуктов. | 2.2. | 15.1118.11.. |
| **4.** |  **Блюда с использованием молока и** **кисломолочных продуктов.** - - Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Откуда пришло молоко. - Питательная ценность молока. - Правила кипячения молока. - Сроки хранения молочных продуктов.  - Разнообразие блюд из молока.  - Блюда с кисломолочными продуктами. - Технология приготовления молочного супа. Составление схемы, расчёт продуктов.  - Приготовление манной жидкой каши. - Приготовление вязкой манной каши. - Приготовление рисовой молочной каши. - Приготовление пшенной каши. - Приготовление геркулесовой каши. - Самостоятельная работа. Приготовление каши. - Приготовление молочного киселя. - Тест: молочные блюда. - Кисломолочные продукты. Их значимость. - Творог. Блюда из творога. Приготовление запеканки. - Приготовление сырников. | 322.1.1.2.1.1.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2.2. | 20.11.22.11.22.11.25.11.27.11.27.11.29.11.02.12.04.12.06.12.09.12.11.12.13.12.16.12.18.12.20 12.23.12.25.12. |
| **5.** |  - Обзорное повторение. - Итоги работы за четверть. | 1.1. | 27.12.27.12. |

 Итого: 46часов.