**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 | 6  1  1.  2.  2. | 08.11.  08.11.  11.11.  13.11. |
| **3.** | - Электрооборудование школьной столовой. Правила безопасной работы.  - Санитарногигиенические требования к обработке продуктов. | 2.  2. | 15.11  18.11.. |
| **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. | 32  2.  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.