

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Воскресенская школа»

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора  
*Лис* С.А.Лысакова  
30.08.2023г.

Утверждено приказом директора  
МОУ «Воскресенская школа»  
№ 202 от 30.08.2023  
протокол педсовета №1 от 30.08.2023

**Рабочая программа по учебному предмету  
«Профильный труд» (профиль «Кухонный рабочий»)  
для учащихся 12 класса  
срок реализации- 1 год**

Разработчик  
программы:  
Сергеева С.В.

с. Воскресенское  
2023г.

## Содержание

1. Пояснительная записка.....	с. 4
2. Планируемые результаты освоения учебного предмета.....	с. 5
3. Содержание учебного предмета.....	с. 7
4. Тематическое планирование.....	с.20

Программа разработана на основании:

1. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
2. Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 19 декабря 2014 года №1599;
3. ФАООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 24.11.2022 № 1026.
4. Письма Минобрнауки России от 28.10.2015 № 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов»;
5. Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1);
6. Федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования (утвержден приказом Министерства просвещения РФ от 21.09.2022 № 858)
7. Положения о рабочей программе педагога.
8. Рабочей программы воспитания МОУ «Воскресенская школа»

## **1. Пояснительная записка**

Данная программа предусматривает подготовку обучающихся к выполнению производственных заданий на уровне кухонного рабочего согласно квалификационной характеристике. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагогического работника. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Обучение учащихся по профилю «кухонный рабочий» предусматривает сообщение специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, а также подготовку учащихся по профилю. Формируемые у детей трудовые навыки в конечном итоге должны стать профессиональными как по темпу работы, так и по содержанию двигательной характеристики трудового приема. Учащиеся должны четко усвоить инструкцию и научиться выполнять свои обязанности.

### ***Цель:***

Подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни, гуманистической созидательной деятельности в обществе в системе производственных отношений предприятий общественного питания.

### ***Задачи:***

- овладение обучающимися с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) учебной деятельностью, обеспечивающей формирование жизненных компетенций;
- развитие интереса к трудовой деятельности;
- формирование навыков работы с различными инструментами и оборудованием;
- научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках.
- изучение элементарных сведений, о технологии приготовления пищи.
- развитие эстетического восприятия и творческого воображения.
- развитие творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- воспитание трудолюбия, четкой организации труда, уважение к людям труда.
- привитие навыков работы в группе.
- формирование культуры общения.

### **Общая характеристика учебного предмета.**

Программа построена таким образом, что овладение профессионально- трудовыми знаниями, умениями, навыками в сфере общественного питания происходит на основе изучения технологии приготовления конкретных блюд, что значительно повышает учебную мотивацию, конкретизирует учебную задачу, способствует своевременному и глубокому освоению обучающимися общетрудовыми навыками, повышает качество производительного труда.

Значительное увеличение количества и разнообразия предприятий требует от современногорынка труда обеспечения рабочих мест профессионально подготовленным обслуживающим персоналом.

Основными разделами программы являются: предприятия общественного питания, кухонный инвентарь и кухонное оборудование, продукты питания и приготовление блюд из них.

Для успешного обучения, кроме традиционных уроков, в программу включены такие формы занятий, как наблюдение, экскурсия, практическая работа. Используется наглядный материал. Для закрепления знаний к разделам прилагается практическая работа. Для проверки умений и навыков в конце каждой четверти рекомендуется самостоятельная работа.

В процессе освоения технологий приготовления простейших блюд учащиеся знакомятся с работой кухонного рабочего, мойщика посуды, уборщика производственных

и служебных помещений, подсобного рабочего кухни.

Практическая направленность программного материала нацелена на формирование трудовых умений и навыков, которые служат эффективным средством коррекции умственных, физических и личностных нарушений учащихся, а также средством адаптации к самостоятельной жизни.

У учащихся формируются эмоционально-волевые и личностные качества: ответственность в работе, самостоятельность, честность, настойчивость, доброжелательность к окружающим.

Развиваются коммуникативные возможности учащихся с опорой на реальные ситуации трудового взаимодействия в коллективе.

В программе большое внимание уделяется изучению и соблюдению правил техники безопасности и норм охраны труда.

Оценка уровня знаний и умений учащихся проводится на основе оценочных материалов, утвержденных методическим советом школы.

## **2. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

### **Личностные результаты освоения учебного предмета «Профильный труд» профиль «Кухонный рабочий»**

1) осознание себя как гражданина России; формирование чувства гордости за свою Родину;

2) воспитание уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;

3) сформированность адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;

4) овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;

5) овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;

6) владение навыками коммуникации и принятыми нормами социального взаимодействия, в том числе владение вербальными и невербальными коммуникативными компетенциями, использование доступных информационных технологий для коммуникации;

7) способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующих возрасту ценностей и социальных ролей;

8) принятие и освоение социальной роли обучающегося, проявление социально значимых мотивов учебной деятельности;

9) сформированность навыков сотрудничества с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;

10) способность к осмыслению картины мира, ее временно-пространственной организации; формирование целостного, социально ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве природной и социальной частей;

11) воспитание эстетических потребностей, ценностей и чувств;

12) развитие этических чувств, проявление доброжелательности, эмоционально-нравственной отзывчивости и взаимопомощи, проявление сопереживания к чувствам других людей;

13) сформированность установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

14) проявление готовности к самостоятельной жизни.

### **Предметные результаты**

#### **Минимальный уровень**

***Учащиеся должны знать:***

- Посуду по назначению, по материалу изготовления.
- Названия и назначения предметов кухонной мебели.
- Инвентарь для обработки овощей.
- Последовательность мытья посуды.
- Различать способы и правила хранения.
- Пользоваться кухонным оборудованием.
- Виды продуктов.
- Первичную (холодную) обработку овощей и фруктов.
- Технологический этап, способы приготовления блюд, правила сервировки стола.
- Виды домашнего консервирования, теста, способы приготовления изделий из теста.
- Санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов. Правила техники безопасности
- Виды оборудования современной кухни.
- Оказывать первую помощь при пищевых отравлениях, ожогах, порезах, травмах.

#### ***Учащиеся должны уметь:***

- Выполнять первичную (холодную) обработку овощей и фруктов.
- Выполнять первичную и тепловую обработку рыбы.
- Определять доброкачественность продуктов, сроки хранения.
- Самостоятельно готовить салаты из сырых и вареных овощей.
- Овладеть всеми видами нарезки овощей и фруктов.
- Пользоваться кухонным оборудованием в соответствии с его назначением.
- Готовить простейшие первые, вторые блюда. Определять сроки тепловой обработки.
- Подача готовых блюд к столу.
- Правильно сервировать стол к обеду. Правильно пользоваться столовыми приборами.
- Подбирать продукты. Обращаться к продавцу, кассиру. Вежливо обращаться к продавцу.
- Правильно мыть посуду и кухонное оборудование с использованием моющих средств.
- Ориентировка по устной инструкции и образцам убранных участков.
- Планирование работы в беседе с учителем.
- Отчет учащихся о выполненной работе.
- Пользоваться кухонным оборудованием в соответствии с его назначением.

#### **БУД, формируемые у обучающихся XII класса.**

**К личностным БУД**, формируемым на этом третьем этапе школьного обучения, относятся умения:

осознание себя как гражданина Российской Федерации, имеющего определенные права и обязанности, соотнесение собственных поступков и поступков других людей с принятыми и усвоенными этическими нормами;  
определение нравственного аспекта в собственном поведении и поведении других людей, ориентировка в социальных ролях; осознанное отношение к выбору профессии.

**К коммуникативным БУД** относятся следующие умения:

признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою;

участвовать в коллективном обсуждении проблем, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения и оценку событий;

дифференцированно использовать разные виды речевых высказываний (вопросы, ответы, повествование, отрицание) в коммуникативных ситуациях с учетом специфики участников (возраст, социальный статус, знакомый-незнакомый);

использовать некоторые доступные информационные средства и способы решения коммуникативных задач;

выявлять проблемы межличностного взаимодействия и осуществлять поиск возможных и доступных способов разрешения конфликта, с определенной степенью полноты и

точности выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владеть диалогической и основами монологической форм речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

**К регулятивным БУД**, обеспечивающим обучающимся организацию учебной деятельности, относятся:

постановка задач в различных видах доступной деятельности (учебной, трудовой, бытовой);

определение достаточного круга действий и их последовательности для достижения поставленных задач;

осознание необходимости внесения дополнений и коррективов в план и способ действия в случае расхождения полученного результата с эталоном;

осуществление самооценки и самоконтроля в деятельности; адекватная оценка собственного поведения и поведения окружающих.

**К познавательным БУД** относятся следующие умения:

применять начальные сведения о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета и для решения познавательных и практических задач;

извлекать под руководством педагогического работника необходимую информацию из различных источников для решения различных видов задач;

использовать усвоенные способы решения учебных и практических задач в зависимости от конкретных условий;

использовать готовые алгоритмы деятельности; устанавливать простейшие взаимосвязи и взаимозависимости.

### 3. Содержание учебного предмета

**Введение. Материалы, используемые в трудовой деятельности.**

Беседа о труде, о значимости рабочих профессий в жизни общества. Беседа о востребованности в обществе рабочих профессий. Профессии, связанные с предприятиями общественного питания: повар, пекарь, кондитер, технолог, официант, кухонный рабочий, мойщик посуды, уборщик производственных помещений, подсобный рабочий кухни.

Правила поведения в кабинете. Спецдежда. Обязанности дежурного.

Перечень основных материалов, используемых в трудовой деятельности, их основные свойства. Экскурсия в школьные мастерские, пищеблок.

Безопасность труда, пожарная безопасность, электробезопасность.

Основные документы ТК РФ, регламентирующие охрану труда. Оказание первой медицинской помощи при травмах и внезапных заболеваниях (ожогах, порезах, ушибах, электротравмах, отравление угарным газом). Аптечка первой медицинской помощи.

Санитарно-гигиенические требования:

-к содержанию помещений кухни, оборудования;

-к лицам, приготовляющим пищу;

-к хранению продуктов и готовых блюд. Правила безопасности труда:

-при пользовании газовыми электрическими плитами;

-при пользовании электронагревательными приборами;

-при работе с горячей посудой и жидкостью;

-при работе с колющим и режущим инвентарем.

Практические работы.

-оказание первой медицинской помощи при травмах и внезапных заболеваниях (ожогах, порезах, ушибах, электротравмах);

-использование аптечки первой медицинской помощи.

### **Инструменты и оборудование: Кухонное оборудование.**

*Объект работы.* Кухонное оборудование.

*Теоретические сведения.*

Знакомство с местом для приготовления пищи и его оборудованием, кухонными принадлежностями. Кухонное оборудование, его размещение и уход за ним, инструменты ручного и механизированного труда. Первоначальные знания устройства, функций, назначения бытовой техники и промышленного оборудования. Подготовка к работе инструментов и наладка оборудования, ремонт, хранение инструмента. Качество и производительность труда. Формирование готовности к работе на современном промышленном оборудовании.

Гигиенические требования к кухне Деление кухни на зоны. Требования, предъявляемые к кухне.

*Умения.*

Разделить кухню на зоны приготовления пищи и зону столовой. Пользоваться кухонным оборудованием в соответствии с его назначением. Правильно выбирать моющие средства.

**Знакомство с кухонной мебелью.** Объект работы. Кухонная мебель. Теоретические сведения.

Виды и назначение мебели для кухни, виды покрытий поверхности мебели. Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Правила безопасной работы.

*Умения.*

Определять вид покрытия мебели. Выбрать чистящие средства в соответствии с видом покрытия и инструкцией по применению.

Практические работы:

-уход за мебелью в кабинете труда;

-экскурсия в мебельный магазин, знакомство с кухонной мебелью.

### **Уход за мебелью.**

Объект работы. Кухонный гарнитур. Теоретические сведения.

Кухонный гарнитур, его назначение, виды покрытий. Средства и правила ухода за мебелью в зависимости от материала покрытия. Санитарно-гигиенические требования к регулярности уборки мебели. Чистящие и моющие средства. Правила безопасной работы.

*Умения.*

Различать виды покрытий мебели. Знать ее назначение и особенности. Выбирать по инструкции на упаковке нужные моющие средства. Соблюдать правила безопасности при применении средств по уходу за кухонной мебелью. Согласовать технический цикл ухода за мебелью.

Практические работы.

- выбор моющих и чистящих средств для ухода за мебелью;

-уход за кухонной мебелью с различным покрытием с применением чистящих и моющих средств.

### **Кухонная утварь и уход за ней.**

Столовая посуда. Чайная посуда. Правила и приемы ухода за посудой. Моющие, обезжиривающие средства для обработки, правила их применения. Приспособления для обработки. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней. Правила техники безопасности при обработке посуды и инвентаря.

Профилактика травматизма. Умения.

Пользоваться кухонной посудой в соответствии с ее назначением. Правильно мыть, чистить посуду применением моющих средств.

*Практические работы.*

Подготовка и уборка рабочего места.

Уход за столовой, чайной посудой:

- сортировка посуды и инвентаря;
- выбор моющих средств и приспособлений;
- приемы мытья.

### **Оборудование кухни. Уход за оборудованием.**

*Объект работы.* Электробытовые, кухонные приборы.

*Теоретические сведения.*

Электробытовые, кухонные приборы: электромясорубка, кухонный комбайн, соковыжималка. Назначение. Правила пользования. Техника безопасности при эксплуатации. Размещение оборудования на кухне Организация рабочего места. Приемы ухода за оборудованием. Моющие, чистящие средства для обработки электрооборудования. Правила техники безопасности при обработке электрооборудования.

*Умения.*

Пользоваться кухонным оборудованием в соответствии с его назначением. Правильно мыть кухонное оборудование с использованием моющих средств.

*Практические работы.* Обработка электрооборудования.

- выбор моющих средств и приспособлений для обработки;
- выполнение приемов обработки. Самостоятельная работа.

Уход за оборудованием (электромясорубка) (по выбору учителя).

*Объект работы.* Электродуховая печь. Теоретические сведения.

Электродуховая печь. Устройство, назначение. Способы ухода. Моющие средства, предназначенные для ухода за электродуховой печью. Техника безопасной работы с ней.

*Умения.*

Пользоваться электродуховой печью в соответствии с его назначением. Правильно мыть кухонное оборудование с использованием моющих средств.

*Практическая работа*

- подготовка и уборка рабочего места
- выбор моющих средств;
- уход за электродуховой печью

*Объект работы.* Хлебопечка. Теоретические сведения.

Хлебопечка. Виды хлебопечек. Их назначение. Устройство. Правила эксплуатации.

Применение в быту.

*Умения*

Пользоваться хлебопечкой. Пользоваться инструкцией. Самостоятельно включать и выключать электроприбор.

*Объект работы.* Холодильник.

Холодильник. Назначение и устройство холодильника. Правила его эксплуатации: размещение продуктов в холодильнике, регулярность размораживания и мытья. Моющие средства. Средства для устранения запаха.

*Умения.*

Разместить продукты в холодильнике. Разморозить холодильник. Приготовить моющий раствор. Вымыть, высушить и проветрить холодильник. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Практическая работа.*

- размещение продуктов в холодильнике;
- размораживание холодильника;
- мытьё холодильника.

*Объекты работы.* Электроплита. Микроволновая печь.

*Теоретические сведения.*

Электрическая и газовая плиты. Микроволновая печь. Устройство и назначение. Использование в быту. Уборочный инвентарь. Моющие средства, их назначение и

применение. Техника безопасности при работе с электроприборами.

*Умения.*

Пользоваться бытовой электрической и газовой плитами в соответствии с их назначением.

Правильно мыть кухонное оборудование с использованием моющих средств.

*Практические работы.*

Уход за электроплитой, микроволновой печью:

-выбор моющих средств;

-приемы мытья.

### **Заготовка продуктов на хранение.**

Объект работы. Способы заготовки овощей, фруктов, ягод. Теоретические сведения.

Способы заготовления овощей, фруктов, ягод на хранение в домашних условиях.

Основные способы консервирования, применяемые в домашних условиях. Уваривание с сахаром (варенье). Консервирование огурцов, томатов, патиссонов, кабачков. Технология приготовления.

Посуда, инвентарь, приспособления, тара, измерительные приборы (бытовые весы, мерные стаканы). Закаточная машинка. Устройство, правила пользования. Кухонные приспособления: душевые насадки, овощемойки, ерши.

Посуда: эмалированные тазы, ведра, кастрюли. Инвентарь: ножи, овощерезки, шинковки, щипцы для тары, дуршлаг.

Основные технологические процессы в подготовке к консервированию: сортировка овощей, фруктов, мойка, обсушивание, взвешивание (по рецепту), очистка, измельчение, бланширование. Подготовка тары. Моющие растворы для обработки тары. Стерилизация паром.

Приготовление сахарного сиропа, приготовление заливки, бланширование, пастеризация, стерилизация. Укупорка, охлаждение, хранение консервов. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями, с колюще- режущим инвентарем. Первая медицинская помощь при порезах, ожогах, профилактика.

Аптечка первой медицинской помощи.

Умения. Выполнять первичную (холодную) обработку овощей и фруктов. Овладеть всеми видами нарезки овощей и фруктов. Консервировать овощи, фрукты, ягоды в домашних условиях. Применять закаточную машинку при закупорке банок.

Практические работы (по усмотрению учителя).

- подготовка рабочего места;

- подбор инвентаря и тары для консервирования томатов, огурцов.

- приготовление компота из яблок, ягод (по усмотрению) учителя.

### **Обработка кухонной посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания.**

*Объект работы.* Школьный пищеблок.

Теоретические сведения.

Приспособления для обработки. Посудомоечная машина. Технологический цикл обработки посуды. Моющие растворы. Правила техники безопасности при работе с дезинфицирующими растворами.

*Умения.*

Пользоваться кухонным оборудованием в соответствии с его назначением. Правильно мыть посуду и кухонное оборудование с использованием моющих средств. Пользоваться посудомоечной машиной.

Практические работы.

Выбор моющих и чистящих средств для ухода за посудомоечной машиной; Уход за посудомоечной машиной с использованием моющих растворов.

### **Уход за посудой.**

*Объект работы.* Столовая посуда. Теоретические сведения.

Виды и назначение столовой посуды. Керамическая и стеклянная посуда. Свойства

керамики и стекла. Правила и средства для мытья столовой посуды. Столовые приборы. Их назначение.

Правила чистки и мытья. Умения.

Различать посуду по назначению. Различать посуду по материалу изготовления.

Ухаживать за керамической и стеклянной посудой. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.

Практические работы.

-подготовка и уборка рабочего места;

- выбор моющих средств для ухода за керамической и стеклянной посудой;

-уход за керамической и стеклянной посудой;

-чистка стеклянных стаканов, мытье банок.

### **Санитарно-гигиенические требования к помещениям столовой.**

*Объект работы.* Служебные помещения.

*Теоретические сведения.*

Гигиенические требования к служебному помещению. Виды полов (дощатые, окрашенные масляной краской, линолеум, мрамор, метлахская плитка, паркет). Ежедневная уборка.

Моющие средства, их назначение и использование. Инвентарь и приспособления для ухода за полами.

Рабочая одежда, ее эстетика. Уход за руками Правила техники безопасности.

*Умения.*

Определять виды полов (дощатые, окрашенные масляной краской, линолеум, мрамор, метлахская плитка, паркет). Выбирать моющее средство. Подбирать и готовить к работе швабру с тряпкой.

Соблюдать правила личной гигиены (уход за руками). Соблюдать правила безопасности при мытье полов и использовании моющих средств.

*Практические работы.* Определение видов полов, их покрытия. Выбор моющих средств. Изготовление тряпки для мытья полов. Уход за инвентарем и приспособлениями. Мытье полов, подоконников, радиаторов, дверей. Уход за руками до и после работы с моющими средствами.

### **Этика и эстетика труда: Уборка территории и помещений предприятий общественного питания.**

*Объект работы.* Предприятия общественного питания

*Теоретические сведения.*

Правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

Санитарные требования к территории и помещениям предприятий общественного питания. Правила уборки помещений. Правила сбора, хранения и удаления отходов. Уборочный инвентарь. Контейнеры для мусора. Моющие средства. Их назначение и правила безопасного использования.

*Умения.*

Ориентировка по устной инструкции и образцам убранных участков. Планирование работы в беседе с учителем. Отчет учащихся о выполненной работе.

Практические работы.

-сгребание, сбор и удаление мусора;

-обработка мебели столового зала;

-подбор инвентаря, приспособлений, моющих средств;

-мыть стены и полы с различным покрытием. Самостоятельная работа.

### **Культура поведения за столом.**

*Объект работы.* Сервировка стола.

*Теоретические сведения.*

Столовые приборы. Назначение. Сервировка стола. Пользование столовыми приборами. Осанка за столом. Пользование салфетками, столовыми приборами. Поведение за столом (в качестве хозяина, гостя). Столовый сервиз. Предметы столового сервиза. Назначение предметов. Сервировка стола к обеду.

*Умения.*

Пользоваться столовыми приборами. Использовать предметы для сервировки стола к завтраку.

*Практические работы.*

Творческий проект «Сервировка стола к завтраку».

### **Понятие о рациональном и правильном питании.**

*Теоретические сведения.*

Режим питания, разнообразие питания, значение правильной кулинарной обработки, культура питания. Понятие калорийность продукта Калорийность меню. Рацион питания для различных возрастных блюд. Сезонный характер меню. Особенность питания школьников и подростков.

*Практические работы*

- составление режима питания;
- составление суточного меню раскладки;
- подсчет калорийности отдельных блюд;
- составление меню.

### **Работа в пищеблоке.**

*Объект работы.* Школьный пищеблок. Теоретические сведения.

Столовая посуда: виды, назначение. Керамическая и стеклянная посуда. Приемы и средства мытья. Столовые приборы: назначение, правила чистки и мытья. Обязанности мойщицы посуды.

Спецодежда работника кухни (куртка, фартук, косынка): уход и хранение. Личная гигиена работника кухни. Правила безопасности при работе в моечном цехе. Посудомоечная машина: ознакомление с работой, правила безопасности.

*Умения.*

Правильно сервировать стол к обеду. Соблюдать поэтапность при подаче блюд и уборке со стола. Правильно пользоваться столовыми приборами.

*Практические работы.*

Сбор и транспортировка использованной посуды в моечное отделение. Очистка от остатков пищи. Сбор пищевых отходов. Мытье посуды вручную в 2-х и 3-х ваннах. Сушка посуды и столовых приборов. Уборка моечного отделения цеха.

### **Этика и эстетика труда: Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей.**

*Объект работы.* Столовый зал предприятия общественного питания.

*Теоретические сведения.*

Обеденный стол: эстетическое оформление, сервировка. Сбор грязной посуды со стола, санитарные требования, правила этикета. Правила обращения с подносом для сбора и транспортировки посуды. Правила использования инструментов и материалов, запреты и ограничения. Инструкции по технике безопасности (правила поведения при проведении работ). Требования к организации рабочего места. Правила профессионального поведения.

*Умения.*

Ориентировка по образцово подготовленному участку столового зала. Планирование хода работы в беседе с учителем.

*Практические работы.*

- мытьё столов;
- подготовка бумажных салфеток и укладывание в салфеточницу;

- наполнение и размещение на столе прибора со специями;
- правильное расположение стульев;
- сбор грязной посуды на подносы;
- выполнение правил обращения с подносом при транспортировке грязной посуды;
- разгрузка подноса в моечном отделении.

### **Цеха предприятий общественного питания. Технологии изготовления предмета труда.**

**-Технологии изготовления предмета труда:** Разработка технологических карт изготовления предметов труда. Самостоятельное чтение технологических карт и изготовление предметов по ним. Совершенствование основных профессиональных операций и действий. Выбор способа действия по инструкции. Корректировка действий с учетом условий их выполнения. Выполнение стандартных заданий с элементами самостоятельности. Самостоятельное изготовление зачетных изделий.

#### **-Моечный цех предприятий общественного питания.**

*Объект работы.* Моечный цех.

Теоретические сведения.

Обязанности мойщицы посуды. Рабочая одежда работника кухни (куртка, фартук, косынка). Уход за хранением спецодежды. Личная гигиена работников кухни.

Правила безопасности при работе в моечном цехе.

Практические работы.

- сбор использованной посуды и транспортировка в моечное отделение;
- сбор пищевых отходов;
- мытьё посуды вручную в двух и трех ваннах;
- сушка;
- уборка моечного отделения школьного пищеблока.

#### **-Овощной цех предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* Овощной цех.

Теоретические сведения.

Назначение цехов (первичной и вторичной обработки овощей). Оборудование цеха: производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны. Инвентарь для ручной обработки. Маркировка. Механизированная обработка овощей: овощемойка, овощерезка, картофелечистка. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования и инвентаря. Моющие, дезинфицирующие средства для обработки.

Умения.

Подготовить необходимый инвентарь для различной обработки овощей. Практические работы.

- подготовка инвентаря для холодной обработки овощей;
- экскурсия в овощной цех школьной столовой (первичной и вторичной обработки овощей).

Самостоятельная работа.

Приготовление овощного салата (винегрет), (по выбору учителя).

#### **-Приготовление овощных блюд.**

*Объект работы.* Овощи. Теоретические сведения.

Первичная обработка овощей. Инвентарь. Оборудование. Инструменты для обработки овощей. Маркировка инвентаря, оборудования. Способы тепловой обработки: варка, варка на пару, припускание, жарение, запекание. Виды овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов в кулинарии. Приготовление овощных салатов. Технология приготовления. Виды нарезки. Виды заправок. Оформление блюд. Сроки хранения. Кухонный инвентарь. Посуда.

Умения.

Выполнять первичную (холодную) обработку овощей. Овладеть всеми видами нарезки

овощей. Выполнять тепловую обработку овощей. Самостоятельно готовить салаты из сырых и вареных овощей.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Подбор инвентаря и посуды для приготовления салатов. Приготовление салатов:

-салат овощной сборный;

-салат из огурцов и томатов. Приготовление блюд:

-овощной суп со сметаной; жареные кабачки с картофелем;

-овощное рагу;

-картофельные зразы;

-рецептура блюд;

-составление технологической карты.

-сервировка стола, застольный этикет.

### **-Рыбный цех предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* Рыбный цех.

Теоретические сведения.

Устройство. Оборудование, инвентарь, инструменты для разделки рыбы. Маркировка.

Механизированная обработка рыбы: электрорыбочистка. Санитарно-гигиенические требования к содержанию цеха, оборудования, инвентаря. Моющие, дезинфицирующие средства для обработки. Условия совмещения цехов мясного и рыбного (мясорыбный цех)

Техника безопасности при разделки рыбы, при эксплуатации оборудования.

Оборудование, инвентарь, приспособления для тепловой обработки рыбы на

предприятиях общественного питания. Определение готовности рыбного блюда.

Санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления рыбных блюд.

Профилактика пищевых отравлений рыбой. Личная гигиена работников.

Практические работы.

-экскурсия в мясорыбный цех школьной столовой.

### **-Приготовление блюд из рыбы. Обработка рыбы.**

*Объект работы.* Рыба.

Теоретические сведения.

Первичная обработка рыбы. Последовательность приемов обработки рыбы. Нарезка на порционные куски, филе, приготовление рыбного фарша. Маркировка оборудования, инвентаря, посуды для рыбы.

Инструменты. Инвентарь для первичной обработки рыбы. Обработка инструментов, инвентаря, хранение. Техника безопасности при разделке рыбы.

Тепловая обработка рыбы. Виды тепловой обработки. Значение тепловой обработки рыбы для профилактики глистных заболеваний.

Варка рыбы. Способы варки рыбы: отваривание, припускание, варка на пару. Технология варки. Проверка готовности вареной рыбы. Виды кухонной посуды. Инвентаря.

Приспособления для варки. Подача к столу отварной рыбы. Характеристика вкусовых качеств отварной рыбы.

Жарка рыбы. Способы жарки рыбы: с жиром, в жире (фри), на открытом огне, в кляре.

Посуда. Инвентарь. Выбор гарнира рыбы. Оформление готового блюда. Подача к столу.

Требования качества готовых блюд.

Тушение, запекание. Технология тушения и запекания. Особенность тушеных и запеченных блюд. Вкусовые характеристики. Определение готовности блюд. Посуда.

Инвентарь. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями.

Умения.

Выполнять первичную обработку рыбы. Уметь проводить разделку рыбы. Определять доброкачественность рыбы, сроки хранения. Готовить вторые блюда из рыбы. Подавать готовые блюда к столу.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Выбор и подготовка инвентаря, посуды для первичной обработки рыбы. Приготовление

рыбных блюд:

- рыба, приготовленная на пару;
- рыба, припущенная с молоком;
- рецептура блюд;
- сервировка стола, застольный этикет.
- рыба жареная с картофельным пюре;
- рыба под маринадом с гарниром;
- рыба, тушенная с овощами.

#### **-Мясной цех предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* Мясной цех.

Теоретические сведения.

Посуда, оборудование и инвентарь, необходимый для обработки мяса. Организация рабочего места при холодной и тепловой обработке мяса. Правила техники безопасности при работе с ножом и мясорубкой. Весы. Правила взвешивания на весах.

Умения.

Подготовить необходимый инвентарь для различной обработки мяса. Пользоваться весами. Практические работы.

- подготовка инвентаря для холодной обработки мяса;
- тепловая обработка мяса;
- взвешивание на весах продуктов;
- экскурсия в мясорыбный цех школьной столовой, оборудование.

Самостоятельная работа.

Приготовление блюд из курицы (курица отварная с гарниром) (по выбору учителя).

#### **-Приготовление простейших мясных блюд.**

*Объект работы.* Виды мяса.

Теоретические сведения.

Состав мяса. Питательная ценность мяса. Виды мяса. Органолептическая оценка доброкачественности свежего мяса. Ветеринарный санитарный надзор за качеством мяса на рынке. Закупка мяса на рынке. Клейменое мясо. Профилактика заболеваний, вызываемых при употреблении недостаточно термически обработанного мяса. Хранение мяса в домашних условиях. Первичная (холодная) обработка мяса. Посуда. Инвентарь для обработки мяса. Бытовые весы.

Устройство весов. Правила пользования. Бытовая мясорубка. Правила пользования.

Обработка инвентаря. Использование моющих средств для обработки. Правила хранения.

Виды мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

Мясные консервы.

Определение срока годности мясных консервов. Использование мясных консервов в кулинарии. Способы тепловой обработки мяса. Мясо отварное, жареное, тушеное, запеченное. Технология приготовления. Виды блюд. Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления. Режим тепловой обработки. Определение готовности блюда. Подача к столу.

Умения.

Определять качество мяса. Выполнять первичную обработку мяса. Уметь готовить различные виды полуфабрикатов из мяса. Подавать к столу.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Приготовление блюд:

- отварное мясо в бульоне;
- сосиски, сардельки отварные с гарниром;
- фрикадельки в бульоне;
- печень жареная с картофельным пюре;
- тушеное порционное мясо с гарниром;
- голубцы с мясом;

- запеканка картофельная с мясом;
- картофельные зразы с мясом;
- сервировка стола к обеду, застольный этикет.

#### **-Горячий цех предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* Горячий цех.

Теоретические сведения.

Оборудование, инвентарь цеха: электрокотел, электроплита, духовой (жарочный) шкаф, электрическая сковорода, контрольные весы, раковина для мытья рук. Техника безопасности эксплуатации электрооборудования. Инвентарь для ручной обработки продуктов. Маркировка оборудования и инвентаря. Санитарно-гигиенические требования к содержанию цеха, оборудования, инвентаря.

Самостоятельная работа.

#### **-Приготовление блюд из круп.**

*Объект работы.* Крупы. Теоретические сведения.

Виды круп. Значение круп в питании человека. Питательная ценность круп. Органолептическая оценка качества круп. Хранение круп в домашних условиях. Сроки хранения круп. Способы первичной и тепловой обработки круп, молока, молочных продуктов. Использование круп для приготовления блюд: закусок, первых и вторых блюд, сладких десертных блюд. Каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие, молочные. Первичная обработка круп. Технология приготовления. Посуда, инвентарь. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями.

Умения.

Проводить первичную обработку круп. Готовить различные виды каш. Определять сроки тепловой обработки. Сроки хранения готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Практические работы* (по усмотрению учителя).

Приготовление блюд:

- каша манная молочная;
- каша рисовая молочная;
- каша гречневая рассыпчатая с маслом;
- запеканка манная с курагой;
- составление технологической карты блюд;
- сервировка стола;
- культура поведения за столом.

#### **-Приготовление блюд из молока.**

*Объект работы.* Молоко.

Теоретические сведения.

Молоко. Виды молока: коровье, козье, верблюжье, кобылье, овечье. Условия и сроки хранения свежего молока. Понятие скоропортящийся продукт. Органолептическая оценка свежего молока. Причины порчи молока. Способы хранения молока. Кипячение. Стерилизация. Консервирование (сухое, сгущенное молоко). Применение молока, молочных продуктов в кулинарии.

Виды блюд из молока и молочных продуктов: закуски, бутерброды, салаты, первые блюда (молочные супы), вторые блюда (каша, запеканки, вареники, пудинги), десертные блюда: коктейли, мороженое, кисели, муссы, кремы), соусы.

Технология приготовления молочных каш: вязких, жидких, запеканок. Первичная обработка круп. Подача к столу. Органолептическая оценка качества каши.

Инвентарь, посуда, приспособления для приготовления молочных блюд: кастрюли алюминиевые, сковороды, веселки, сито, разделочные доски, мерные стаканы, дуршлаг. Приспособления для кипячения: молоковарка. Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями и посудой.

Умения.

Определять качество молока. Готовить молочный суп, каши.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Приготовление блюд:

- кипячение молока;
- приготовление какао, кофе с молоком;
- рецептура блюд.

**-Приготовление блюд из макаронных изделий.**

Объект работы. Макароны изделия.

Теоретические сведения.

Виды макаронных изделий. Сорта макаронных изделий. Питательная ценность.

Органолептическая оценка доброкачественности макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в домашних условиях. Блюда из макаронных изделий.

Использование макаронных изделий для приготовления первых, вторых блюд.

Первичная обработка макаронных изделий: переборка макаронных изделий. Кулинарная обработка макаронных изделий: отваривание, запекание. Технология приготовления макаронной запеканки, молочного супа, отварных макарон. Органолептическая оценка качества блюд из макаронных изделий.

Умения.

Готовить блюда из макаронных изделий. Определять сроки тепловой обработки. Сроки хранения готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Выполнять первичную обработку макаронных изделий.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Приготовление вторых блюд:

- макаронные отварные;
- молочный суп из макаронных изделий;
- макаронная запеканка;
- рецептура составления технологической карты блюда;
- сервировка стола к завтраку, обеду, ужину;
- элементы этикета.

**-Приготовление супов.**

Объект работы. Классификация супов. Теоретические сведения.

Питательное значение супов. Классификация супов. Супы горячие и холодные, заправочные, прозрачные, супы-пюре, молочные, фруктовые.

Заправочные супы. Технология приготовления. Пассировка овощей для супов. Режим варки. Подача к столу.

Прозрачные супы. Питательное значение супов. Технология приготовления.

Оборудование. Инвентарь. Посуда.

Холодные супы. Питательное значение холодных супов. Супы на квасе, на свекольном отваре. Технология приготовления окрошки овощной, сборной мясной. Приготовление кваса. Посуда, инвентарь для приготовления кваса.

Умения.

Готовить различные виды первых блюд. Подавать первые блюда к столу.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Приготовление заправочных супов:

- щи из свежей капусты;
- борщ украинский;
- суп рассольник;
- суп из щавеля, крапивы;
- суп гороховый;
- суп картофельный;
- составление технологической карты блюда;
- подсчет количества продуктов согласно меню. Приготовление прозрачных супов:
- уха;

-пельмени в бульоне. Приготовление холодных супов:

-квас;

-окрошка мясная сборная.

Самостоятельная работа.

Приготовление супа (щи, борщ, рассольник) (по выбору учителя).

#### **-Блюда из домашней птицы.**

*Объект работы.* Виды домашней птицы. Теоретические сведения.

Виды домашней птицы: куры, утки, гуси, индюки, дичь (перепела, тетерев, рябчик).

Питательная ценность мяса птицы. Органолептическая оценка мяса птицы. Первичная (холодная) обработка мяса домашней птицы: удаление перьев и пуха, опаливание на огне, потрошение, промывание нарезка на порции.

Инвентарь для первичной обработки: ножи, топорик, молоточек, разделочные доски.

Посуда. Санитарно - гигиенические требования к содержанию инвентаря, посуды оборудования.

Умения.

Определять качество птицы. Выполнять первичную обработку птицы. Уметь готовить различные виды полуфабрикатов из птицы. Уметь готовить различные виды полуфабрикатов из птицы.

Пользоваться приемами тепловой обработки кур. Соблюдать санитарно-гигиенические требования. Практические работы.

Выбор и подготовка инвентаря для первичной обработки мяса птицы.

#### **-Соусы.**

*Объект работы.* Классификация соусов. Теоретические сведения.

Классификация соусов. Соусы горячие и холодные. Питательная ценность соусов. Роль соусов в питании. Технология приготовления соусов: сметанного, белого соусов. Органолептическая оценка качества соусов. Инвентарь, оборудование. Посуда для приготовления разлива и хранения соусов. Техника безопасности при работе с горячими жидкостями.

Умения.

Приготавливать соусы к разным блюдам. Подавать соусы к столу.

Практические работы. Приготовление соусов:

-сметанный соус;

-белый соус.

#### **-Мучной цех предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* мучной цех.

Теоретические сведения.

Оборудование цеха: тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, сбивальная машина, шкаф для набухания теста.

Производственные столы.

Инвентарь: формы, формы-выемки, кондитерские шприцы, отсадочные мешки, скалки, сковороды, противни. Маркировка оборудования, инвентаря, посуды. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды кондитерского цеха.

Личная гигиена работников кондитерского цеха. Спецодежда, обувь. Профилактика кишечных заболеваний, отравлений.

#### **-Приготовление мучных изделий.**

*Объект работы.* Мука.

Теоретические сведения.

Мука. Питательная ценность муки. Первичная обработка муки: просеивание. Определение качества муки. Приготовление теста. Жидкости для замеса теста. Виды теста по способу приготовления: дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное). Разрыхлители для теста: дрожжи, питьевая сода и другие. Инвентарь. Оборудование, приспособления для замеса и

выпечки. Технология приготовления оладий, блинов.

Умения.

Готовить блины. Приготавливать жидкое тесто. Определять качество муки, первичную обработку. Практические работы.

Приготовление блюд (по усмотрению учителя)

-оладьи;

-блинчики.

-Мучные изделия. Приготовление мучных изделий.

*Объект работы.* Тесто.

Теоретические сведения.

Состав муки. Питательная ценность. Виды муки. Органолептическая оценка качества пшеничной муки. Условия и сроки хранения муки в домашних условиях.

Приготовление теста. Тесто дрожжевое, бездрожжевое. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Определение готовности теста.

Подготовка рабочего места к разделке теста на изделия. Приемы работы: нарезка, раскатывание. Посуда, инвентарь для приготовления теста, для разделки, выпечки.

Выпечка изделия из теста. Режим выпечки для различных изделий. Определение пропеченности изделия. Органолептическая оценка качества готовых изделий.

Санитарно- гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды.

Правила мытья кухонной посуды. Приспособления для мытья посуды. Моющие средства для обработки кухонной посуды. Личная гигиена работников.

Умения.

Определять качество муки, яиц. Замешивать и разделять дрожжевое тесто, выпекать из него различные изделия. Оформлять пироги.

Практические работы (по усмотрению учителя).

Приготовление блюд:

-пирожки печеные с различной начинкой;

-пицца с колбасой;

-составление технологической карты блюда;

-составление меню;

-подсчет стоимости меню.

- мытье кухонной, обеденной, чайной посуды;

- обработка кухонного оборудования;

-уборка кухонных помещений.

### **Гигиена питания.**

*Теоретические сведения.*

Продукты: виды, значение для питания. Изменение качества продукта в результате долгого хранения. Признаки порчи продукта. Пищевое отравление: состояние человека, профилактика. Сроки реализации готовых блюд. Гигиенические требования к приготовлению и хранению пищи. Личная гигиена работника общественного питания. Уход за кожей, за руками. Спецодежда, обувь. Индивидуальные шкафчики для спецодежды. Душевая. Профилактическое медицинское обследование работника пищеблока.

Практические работы.

-экскурсия в школьную столовую.

### **Профессии, связанные с организацией общественного питания.**

Теоретические сведения. Повар, помощник повара, официант, кухонный рабочий, мойщик посуды, уборщик производственных помещений, подсобный рабочий кухни. Их должностные обязанности. Спецодежда, уход, хранение. Личная гигиена работника предприятия общественного питания.

Умения.

Ориентироваться в задании, планировать работу.

## **Трудовое законодательство.**

*Теоретические сведения.*

Кодекс законов о труде. Основные права и обязанности работника. Трудовой договор. Перевод на другую работу. Расторжение трудового договора. Отстранение от работы. Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Трудовая и производственная дисциплина. Охрана труда. Труд молодежи. Аттестация рабочего места.

Практическая работа.

-изучение основных статей ТК РФ, регламентирующие охрану труда.

Самостоятельная работа.

Составление меню обеда (по выбору учителя).

## **Предприятия общественного питания.**

*Объект работы.* Предприятия общественного питания. Теоретические сведения.

Классификация предприятий общественного питания: буфет, столовая, закусочная, бар, кафе, ресторан.

Виды предоставляемых услуг. Назначение. Оборудование предприятий общественного питания. Умения.

Уметь различать виды предприятий общественного питания. Практические работы.

экскурсии на предприятия общественного питания (столовая, кафе), знакомство.

*Объект работы.* Хлебозавод. Минипекарни. Теоретические сведения.

Их роль в городе. Практическая работа.

-экскурсии в хлебный магазин для знакомства с хлебобулочной продукцией;

## **Предприятия торговли.**

*Объект работы.* Продовольственные магазины и рынки. Теоретические сведения.

Продовольственные магазины и рынки. Роль рынка в обеспечении населения продуктами питания и реализации сельскохозяйственных продуктов. Отделы рынка.

Продовольственные и специализированные продовольственные магазины.

Умения.

Подбирать продукты. Обращаться к продавцу, кассиру. Выбирать покупки в соответствии со своими потребностями и возможностями. Вежливо обращаться к продавцу.

Подсчитывать стоимость продуктов. Практические работы.

-экскурсия в специализированный продовольственный магазин (продукты питания)

## **4. Тематическое планирование**

<b>№</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>
<b>1</b>	<b>Введение. Материалы, используемые в трудовой деятельности.</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Инструменты и оборудование: Кухонное оборудование.</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Знакомство с кухонной мебелью.</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Уход за мебелью.</b>	<b>2</b>
<b>6</b>	<b>Кухонная утварь и уход за ней.</b>	<b>2</b>
<b>7</b>	<b>Оборудование кухни. Уход за оборудованием.</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	<b>Заготовка продуктов на хранение.</b>	<b>2</b>
<b>9</b>	<b>Обработка кухонной посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания.</b>	<b>4</b>
<b>10</b>	<b>Уход за посудой.</b>	<b>2</b>
<b>11</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям столовой.</b>	<b>2</b>
<b>12</b>	<b>Этика и эстетика труда. Уборка территории и помещений предприятий общественного питания.</b>	<b>3</b>
<b>13</b>	<b>Культура поведения за столом.</b>	<b>2</b>
<b>14</b>	<b>Понятие о рациональном и правильном питании.</b>	<b>2</b>

<b>15</b>	<b>Работа в пищеблоке.</b>	<b>4</b>
<b>16</b>	<b>Этика и эстетика труда. Подготовка столового зала предприятия общественного питания к приему посетителей.</b>	<b>4</b>
<b>17</b>	<b>Цеха предприятий общественного питания. Технологии изготовления предмета труда.</b> -Моечный цех предприятий общественного питания. -Овощной цех предприятия общественного питания. - Приготовление овощных блюд. -Рыбный цех предприятия общественного питания. -Приготовление блюд из рыбы. Обработка рыбы. -Мясной цех предприятия общественного питания. -Приготовление простейших мясных блюд. -Горячий цех предприятия общественного питания. -Приготовление блюд из круп. -Приготовление блюд из молока. -Приготовление блюд из макаронных изделий. -Приготовление супов. -Блюда из домашней птицы. -Соусы. -Мучной цех предприятия общественного питания. -Приготовление мучных изделий.	<b>190</b>
<b>18</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>1</b>
<b>19</b>	<b>Профессии, связанные с организацией общественного питания.</b>	<b>2</b>
<b>20</b>	<b>Трудовое законодательство.</b>	<b>2</b>
<b>21</b>	<b>Предприятия общественного питания.</b>	<b>2</b>
<b>22</b>	<b>Предприятия торговли.</b>	<b>2</b>
<b>23</b>	<b>Проверочная работа.</b>	<b>2</b>
<b>Итого:</b>		<b>238</b>