ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: mvbah.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ С ОБЩИМ И СРЕДНИМ (ПОЛНЫМ) ОБРАЗОВАНИЕМ" СЕЛА ВИЛИНО БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 01.12.2023, 08:39
Действителен до: до 23.02.2025, 08:39
Ключ подписи: 009778CBEE6A97BA338DE7287D86311D99

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДЕНО**
на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№_____ «_____» августа 202__г.	Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675

КЛАСС: **10,11**

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **по 4 часа в неделю 10 -11 класс, всего за 2 года 392 часа.**
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**

СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ: Москва, 2017. *Шатун Л.Г.* Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев, курсовой подготовки/ Л.Г. Шатун.- 3- е издание.

с. Вилино, 2024

Пояснительная записка

Образовательная программа профессиональной подготовки поваров (далее Программа) разработана в соответствии с:

1. Законом РФ «Об образовании», об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих (с изменениями на 24 ноября 2008 года)

2. Постановление Министерства труда Российской федерации от 10 ноября 1992 года N 31 Об утверждении тарифно-квалификационных характеристик по общеотраслевым профессиям рабочих

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями)

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения

5. Типового положения о межшкольном учебном комбинате в редакции постановления Правительства от 23.11.2002г № 919 от 01.02.2005 № 49,

6. Федерального Государственного Образовательного Стандарта начального профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 17.05.2010г. № 516 по профессии «Повар».

7. Постановления Министерства здравоохранения РФ от 28.11.2002г. № 44 «О введение в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов».

8. Санитарных правил и норм «Гигиенические требования к условиям обучения в образовательных учреждениях», утвержденных постановлением главного санитарного врача РФ от 28.11.200г. № 44 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов Сан ПиН 2.4.2 1178-02», Концепции профильного обучения на старшей ступени общего образования, Устава МБОУ «МУК».

Данная рабочая программа по профессии «повар» определяется конкретной программой профессиональной подготовки и составляет 300 часов. Программа рассчитана на 2,5 месяца ,52 дня.

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка по специальности «Повар» на базе межшкольного комбината.

Обучающемуся, сдавшему квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Повар 3 разряда» и выдается свидетельство государственного образца.

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара;
- формирование знаний и умений, навыков по специальности «Повар» на начальный профессиональный разряд;

- развитие мотивируемой потребности в получении начального профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Содержание Программы предоставлено пояснительной запиской, учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, планируемыми результатами освоения Программы, условиями реализации Программы, перечнем литературы и учебно-наглядных пособий.

Учебный план содержит перечень учебных предметов общепрофессионального цикла, профессионального учебного цикла с указанием времени, отводимого на освоение Программы.

Общепрофессиональный цикл включает учебные предметы:

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»;

«Физиология питания с основами продовольственных товаров»;

«Техническое оснащение и организация рабочего места»;

«Охрана труда»;

«Основы калькуляции и учета».

Профессиональный ученый цикл включает учебные предметы:

«Кулинария»;

«Учебная практика»;

Последовательность изучения разделов и тем учебных предметов определяется календарным учебным графиком.

Рабочие Программы учебных предметов раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределения часов по разделам и темам.

Условия реализации программы содержат организационно - педагогические, кадровые, информационно - методические и материально технические требования, учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию Программы.

Отбор и структурирование содержания обучения осуществлялось на основе следующих принципов:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования рынка труда;
- блочно-модульное структурирование содержание обучения с ориентацией на индивидуальные запросы и образовательные потребности учащихся;
-учет опыта и современной практики профессионального обучения учащихся общеобразовательных школ.

Учебный план
Профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»
Квалификация: Повар, 3 разряд

Категория слушателей- лица в возрасте от 14 лет.

Продолжительность обучения – 392 часа.

Форма обучения – очная.

Форма итоговой аттестации – квалифицированный экзамен.

Индекс	Учебные предметы	Форма	Количество часов				
			Всего часов	1 год обучения (10 класс)		2 год обучения (11 класс)	
				Теоретических	Практи	Теорети	Практических
	1. Общепрофессиональный цикл						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	7	7	_	-	-
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	14	14	-	-	-
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	14	9	-	5	-
ОП.04	Охрана труда	ДЗ	4	4	-	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Зачет	6	-	-	6	-
	Всего часов		***45***	***34***		***11***	***-***
	2. Профессиональный учебный цикл						
ПУ.01	***Кулинария***	***ДЗ***	***109***	***63***	***21***	***91***	***26***
ПУ.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		***13***	***8***	4		
ПУ.01.02	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,		***17***	***12***	5		
ПУ.01.03	Технология приготовления супов и соусов		21	18	3	-	-
ПУ.01.04	Технология обработки сырья и приготовление блюд из		19	-	-	16	3
ПУ.01.05	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		24			17	7
ПУ.01.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		7			4	3
ПУ.01.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков		8	-	-	6	2
ПУ.02	***Учебная практика***	***ДЗ***	***107***	***.***	***49***	***.***	***58***
ПУ.03	***Производственная***	***Отче***	***120***	***.***	***120***	***.***	-
	Всего часов		***381***	***102***	***196***	***97***	***107***
ПА	Промежуточная аттестация		***3***		2		1
ГИА	Государственная итоговая аттестация		***8***	-	-	4	4

	Всего часов		***392***	102	198	103	113

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДЕНО**
на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675
учебного предмета

«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

КЛАСС: **10**
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10, всего за 2 года7 часов.**
ПРЕПОДОВАТЕЛЬ: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**

СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.
2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.
3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.
4. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е.А.Богатырёва, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин-Академкнига/учебник2005г. Москва

с. Вилино, 2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Настоящая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 16675 «Повар», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу профессионального модуля входят:
- пояснительная записка,
- паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,
- структура и содержание учебной дисциплины,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Математика», «Биология», «Химия», «Физика»; общепрофессиональными дисциплинами: «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», профессионального модуля «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:
- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, компьютером, проектором.

На освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрено:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 7 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 7 часов;

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями.

После изучения тем по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предусмотрен дифференцированный зачет.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве –
является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка старшеклассников по специальности «Повар» на базе межшкольного комбината.

Обучающемуся, сдавшему квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Повар 3 разряда» и выдается свидетельство государственного образца.
Основными задачи программы являются:
- формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей повара;
- формирование знаний и умений, навыков по специальности «Повар» на начальный профессиональный разряд;
- развитие мотивируемой потребности в получении начального профессионального образования;
- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь**:**
- - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении
- пищи;
- - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку
- полученных результатов.
- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
- - основные группы микроорганизмов;

- - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;
- - правила личной гигиены работников пищевых производств;
- - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 7 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 7часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

№ п/п	№ урока	Темы урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1,2	Санитарные требования на п.о.п.	2			2
2	3	Санитарные требования к оборудованию.	1			1
3	4	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.	1			1
4	5	Дезинсекция, дезинфекция, дератизация. Моющие и чистящие средства.	1			1
5	6	Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Глистные заболевания.	1			1
6	7	Дифференцированный зачет.	1			1
		ВСЕГО	**7**	**0**	**0**	**7**

10 КЛАСС

Тема 1.
Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания
Содержание учебного материала:
Правила личной гигиены работников пищевого производства.
Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания.
Тема 2.
Санитарные требования к оборудованию.
Содержание учебного материала:
Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.
Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
Тема 3.
Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд
Содержание учебного материала:
Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.
Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.
Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.
Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
Тема 4.
Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация
Содержание учебного материала:
Правила проведения дезинфекции.
Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.
Правила проведения дезинсекции и дератизации.
Тема 5.
Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевание.
Содержание учебного материала:
Понятие о микробах.
Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространение микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификация микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форма, строение, размножение, спорообразование.
Питание микробов. Пищевые продукты как питательная среда.

Пищевые инфекции
Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.
Пищевые отравления
Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПО «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального ОБРАЗОВАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила личной гигиены работников пищевых производств;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Личностные результаты освоения обучающимися программы по **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального** образования достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности общеобразовательной организации в соответствии с нормами поведения и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности; закону и правопорядку, человеку труда и людям старшего поколения; взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В результате изучения на уровне начального профессионального образования у обучающегося будут сформированы следующие личностные результаты:

1) Гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отражёнными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности.

2) Патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;
- идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу.

3) духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.

4) Эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку.

5) Физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

6) Трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

7) Экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности.

8) Ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе.

В процессе достижения личностных результатов освоения обучающимися рабочей программы по **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального** у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, использовать адекватные языковые средства для выражения своего состояния, видеть направление развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность проявлять гибкость и адаптироваться к эмоциональным изменениям, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность сочувствовать и сопереживать, понимать эмоциональное состояние других людей и учитывать его при осуществлении коммуникации;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться о них, проявлять к ним интерес и разрешать конфликты с учётом собственного речевого и читательского опыта.

В результате изучения **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального** на уровне начального профессионального образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые логические действия** как часть познавательных универсальных учебных действий:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц, языковых явлений и процессов, текстов различных функциональных разновидностей языка, функционально-смысловых типов, жанров;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия языковых явлений, данных в наблюдении;
- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать риски и соответствие результатов целям;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия, в том числе при выполнении проектов по русскому языку;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем с учётом собственного речевого и читательского опыта.

У обучающегося будут сформированы следующие **базовые исследовательские действия** как часть познавательных универсальных учебных действий:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, в том числе в контексте изучения учебного предмета **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального**, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- владеть разными видами деятельности по получению нового знания,; его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формировать научный тип мышления, владеть научной, в том числе лингвистической, терминологией, общенаучными ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и разнообразных жизненных ситуациях;
- выявлять и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу, задавать параметры и критерии её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, приобретённому опыту;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- уметь переносить знания в практическую область жизнедеятельности, освоенные средства и способы действия — в профессиональную среду;
- выдвигать новые идеи, оригинальные подходы, предлагать альтернативные способы решения проблем.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения работать с информацией** как часть познавательных универсальных учебных действий:

- владеть навыками получения информации, в том числе лингвистической, из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и её целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации (презентация, таблица, схема и другие);
- оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками защиты личной информации, соблюдать требования информационной безопасности.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения общения** как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;
- пользоваться невербальными средствами общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог;
- развёрнуто, логично и корректно с точки зрения культуры речи излагать своё мнение, строить высказывание.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоорганизации** как части регулятивных универсальных учебных действий:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, уметь аргументировать его, брать ответственность за результаты выбора;
- оценивать приобретённый опыт;
- стремиться к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знания; постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения самоконтроля, принятия себя и других** как части регулятивных универсальных учебных действий:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их оснований и результатов; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решение по их снижению;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других на ошибку;
- развивать способность видеть мир с позиции другого человека.

У обучающегося будут сформированы следующие **умения совместной деятельности:**

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по их достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; проявлять творческие способности и воображение, быть инициативным.

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

10 КЛАСС

Тема 1.
Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания
Содержание учебного материала:
Иметь представление о правилах личной гигиены работников пищевого производства.
Санитарно-эпидемиологических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятии общественного питания.
Тема 2.
Санитарные требования к оборудованию.
Содержание учебного материала:
Иметь представление о санитарных требованиях к оборудованию, инвентарю и инструментам; маркировке, мытью, дезинфицированию и хранению инвентаря и инструментов.
Санитарных требованиях к посуде, таре; материалах для ее изготовления, емкости, маркировке, мытью, дезинфицированию, хранению. Санитарных требованиях к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
Тема 3.
Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд
Содержание учебного материала:
Иметь представление о санитарно-гигиеническом и физиологическом значение кулинарной обработки продуктов; факторах, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции.

Иметь представление о санитарных требованиях к рабочему месту. Санитарных требованиях к механической кулинарной обработке продуктов. Санитарных требованиях к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий.
Иметь представление о физиологическом и эпидемиологическом значении тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.
Иметь представление о санитарных правилах приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

Тема 4.

Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация

Содержание учебного материала:

Иметь представление о правилах проведения дезинфекции.
Характеристике моющих и дезинфицирующих средств, правилах их применения, условиях и сроках хранения.
Правилах проведения дезинсекции и дератизации.

Тема 5.

Понятие о микроорганизмах. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевание.

Содержание учебного материала:

Иметь представление о понятии о микробах.
Краткие сведения о развитии науки микробиологии. Распространении микробов в природе: почве, воде, воздухе. Классификации микробов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы их величина. Форме, строению, размножению, спорообразованию.
Пищевых продуктах как питательная среда.
Пищевых инфекциях.
Понятие инфекция. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Возбудители пищевых инфекций.
Пищевых отравлениях
Возбудители пищевых отравлений. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

К концу обучения в 10 классе обучающийся получит следующие предметные результаты по отдельным темам программы по **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» начального профессионального**:

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

10 КЛАСС

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1,2	Основы гигиены и санитарии труда. Личная гигиена повара.	2			2
2	3	Санитарные требования к предприятиям общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде.	1			1
3	4	Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов, к кулинарной обработке продуктов и приготовлению блюд, реализации готовой продукции.	1			1

4	5	Общая характеристика микроорганизмов.	1			1
5	6	Пищевые заболевания.	1			1
6	7	Дифференцированный зачет.	1			1
		Всего	**7**	**0**	**0**	**7**

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
10 КЛАСС
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

№ урока	Тема урока	Часы	Дата	
			План	Факт
1,2	Основы гигиены и санитарии труда. Личная гигиена повара.	2		
3	Санитарные требования к предприятиям общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде.	1		
4	Санитарные требования к транспортировке, хранению продуктов, к кулинарной обработке продуктов и приготовлению блюд, реализации готовой продукции.	1		
5	Общая характеристика микроорганизмов.	1		
6	Пищевые заболевания.	1		
7	Дифференцированный зачет.	1		
	Всего	**7**		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер
- проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», - М: ПрофОбрИздат, 2001г.

2. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М: «Академия», 2010г.

3. Лутошкина Г.А. Гигиена и санитария общественного питания. – м.; Академия, 2010г.

4. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е.А.Богатырёва, Л.П.Точкова, С.В.Соколова, А.П.Елепин-Академкнига/учебник2005г. Москва

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», рабочая тетрадь. –М.; «Академия», 2009г.

интернет - ресурсы.

http://4vkusa.ru
www.good-cook.ru
www.povara.ru
http://www.piatto.ru/
http://www.cook-alliance.ru/
http://www.webfoods.ru/
http://d000.ru
http://www.edatoday.ru
http://www.eda-info.ru
http://eda-server.ru/

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДЕНО**
на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675

учебного предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

КЛАСС: **10**

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10, всего за 2 года14 часов.**
ПРЕПОДОВАТЕЛЬ: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
2. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
3. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, , Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
4. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
5. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2002г

с. Вилино, 2023

Пояснительная записка
к рабочей учебной программы учебной дисциплины:
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Настоящая программа общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

Освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессиональным модулем: «Приготовление блюд и кулинарных изделий»

Реализация учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», компьютером, проектором.

Общепрофессиональная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» изучает: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предусмотрен дифференцированный зачет.

Общая характеристика учебного предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Цели изучения учебного предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
-составлять рационы питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен ***знать*:**

- роль пищи для организма человека;
-основные процессы обмена веществ в организме;
-суточный расход энергии;
-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность, различных продуктов питания;
-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
-суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

-ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Место учебного предмета
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
В учебном плане

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 14 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 14часов.

Содержание учебного предмета
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
		Физиология				
1	1	Основы физиологии питания	1			1
2	2	Особенности питания разных групп населения	1			1
3	3,4	Физиология пищеварения	2			2
4	5	Дифференцированный зачет	1			1
	Всего		**5**	**0**	**0**	**5**
		Товароведение				
1	1	Основы товароведения	1			1
2	2	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	1			1
3	3	Зерно и продукты его переработки.	1			1
4	4	Яйца и яйцепродукты.	1			1
5	5	Молоко и молочные продукты.	1			1
6	6	Рыба и рыбные продукты.	1			1
7	7	Мясо и мясные продукты.	1			1

8	8	Вкусовые товары.	1			1
9	9	Дифференцированный зачет	1			1
	Всего		**9**	**0**	**0**	**9**
		Всего	**14**	**0**	**0**	**14**

Содержание учебного предмета

Физиология

Тема 1.

Основы физиологии питания

Роль пищи для организма человека.

Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека.

Основные процессы обмена веществ в организме.

Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.

Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов.

Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.

Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека.

Тема 2.

Особенности питания разных групп населения

Рациональное сбалансированное питание.

Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания

Требования к режиму и суточному рациону питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.

Тема 3.

Физиология пищеварения

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.

Усвояемость пищи.

Понятие усвоенной пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Рациональное сбалансированное питание.

Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания

Требования к режиму и суточному рациону питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Товароведение

Тема 1.
Основы товароведения
Тема 2.
Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.
Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
Тема 3.
Зерно и продукты его переработки.
Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка
Тема 4.
Яйца и яйцепродукты.
Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 5.
Молоко и молочные продукты.
Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 6.
Рыба и рыбные продукты.
Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 7.
Мясо и мясные продукты.
Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.
Тема 8.
Вкусовые товары.
Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация
Пищевые жиры.
Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование
Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.
Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка,
Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха. Состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.
Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования.
Транспортировка и реализация различных видов продовольственных товаров.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Планируемые результаты освоения программы по «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- составлять рационы питания.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- роль пищи для организма человека;	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- основные процессы обмена веществ в организме;	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- суточный расход энергии;	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	устный опрос, тестирование внеаудиторная самостоятельная работа
- понятие рациона питания;	тестовые задания,
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- методика составления рационов питания;	Проверка выполнения индивидуальных заданий
- ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- общие требования к качеству сырья и продуктов;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Предметные результаты
10-11 класса
Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
10 класс
Физиология

Тема 1.
Основы физиологии питания
Роль пищи для организма человека.
Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека.
Основные процессы обмена веществ в организме.
Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.
Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов.
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для

жизнедеятельности человека.

Тема 2.

Особенности питания разных групп населения

Рациональное сбалансированное питание.

Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания

Требования к режиму и суточному рациону питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.

Тема 3.

Физиология пищеварения

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.

Усвояемость пищи.

Понятие усвоенной пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи.

Рациональное сбалансированное питание.

Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания

Требования к режиму и суточному рациону питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах.

Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Товароведение

Тема 1.

Основы товароведения

Тема 2.

Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 3.

Зерно и продукты его переработки.

Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка

Тема 4.

Яйца и яйцепродукты.

Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 5.

Молоко и молочные продукты.

Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к

качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 6.

Рыба и рыбные продукты.

Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 7.

Мясо и мясные продукты.

Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.

Тема 8.

Вкусовые товары.

Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация

Пищевые жиры.

Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование

Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.

Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка,

Условия хранения пищевых продуктов. Влияние температуры, относительной влажности воздуха. Состава газовой среды, освещенности, санитарного состояния помещений, тары и упаковочных материалов на качество пищевых продуктов в процессе хранения.

Процессы, происходящие в пищевых продуктах при их хранении. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования.

Транспортировка и реализация различных видов продовольственных товаров.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Тематическое планирование
10 -11 класс
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
		Физиология				
1	1	Основы физиологии питания	1			1
2	2	Особенности питания разных групп населения	1			1
3	3,4	Физиология пищеварения	2			2
4	5	Дифференцированный зачет	1			1
	Всего		**5**	**0**	**0**	**5**

		Товароведение				
1	1	Основы товароведения	1			1
2	2	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	1			1
3	3	Зерно и продукты его переработки.	1			1
4	4	Яйца и яйцепродукты.	1			1
5	5	Молоко и молочные продукты.	1			1
6	6	Рыба и рыбные продукты.	1			1
7	7	Мясо и мясные продукты.	1			1
8	8	Вкусовые товары.	1			1
9	9	Дифференцированный зачет	1			1
	Всего		**9**	**0**	**0**	**9**
		ВСЕГО	**14**	**0**	**0**	**14**

Поурочное планирование
«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»
10-11 класс.

№ урока	**Тема урока**	**Часы**	**Дата**		**10кл**	**11кл**
			План	**Факт**		
	Физиология					
1	Основы физиологии питания	1			1	
2	Особенности питания разных групп населения	1			1	
3,4	Физиология пищеварения	2			1	
5	Дифференцированный зачет	1			**1**	
Всего		**5**			**5**	
	Товароведение					
1	Основы товароведения	1			1	
2	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.	1			1	
3	Зерно и продукты его переработки.	1			1	
4	Яйца и яйцепродукты.	1			1	
5	Молоко и молочные продукты.	1			1	
6	Рыба и рыбные продукты.	1			1	
7	Мясо и мясные продукты.	1			1	
8	Вкусовые товары.	1			1	
9	Дифференцированный зачет	1			1	
Всего		**9**			**9**	
	ВСЕГО	**14**			**14**	

Учебно – методическое обеспечение.
Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

- компьютер

- проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии » - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
7. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»- учебник, З.П., Матюхина, М: Изд-Центр «Академия», 2001г.
8. «Основы физиологии питания» - учебное пособие, , Г.Г. Лутошкина, М: Изд-Центр «Академия», 2010г.
9. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
10. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М. Новикова, М., «ПрофОбрИздат», 2002г

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» - учебник, Д.Ф. Фатыхов,- М: «Академия», 2000г.
2. «Гигиена и санитария общественного питания» - учебное пособие, Г.Г. Лутошкина, - М: «Академия», 2010г.
3. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - рабочая тетрадь, Т.А. Качурина,
4. -М: «Академия», 2009г.
5. «Товароведение пищевых продуктов», В.А. Тимофеева, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2007г.
6. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», А.М.Новикова, - М., «ПрофОбрИздат», 2002г

3. Интернет - ресурсы.

http://4vkusa.ru
www.good-cook.ru
www.povara.ru
http://www.piatto.ru/
http://www.cook-alliance.ru/
http://www.webfoods.ru/
http://d000.ru

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием" села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДЕНО**
на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

(16675)

учебного предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места»
для обучающихся 10-11классов

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **14, всего за 2 года14 часов.**
ПРЕПОДОВАТЕЛЬ: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2002 г.
2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М: «Академия», 2009 г.

с. Вилино, 2024 год

Пояснительная записка к учебной дисциплине
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Освоение дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» и профессиональным модулем: «Приготовление блюд и кондитерских изделий».

Для успешного усвоения знаний и овладения навыками по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» мастер производственного обучения может применять элементы новых педагогических технологий: метод проектов, проблемного и коллективного обучения.

Общепрофессиональная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» изучает: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве.

На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов

технологического оборудования кулинарного производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием;
правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрен дифференцированный зачет.

Общая характеристика учебного предмета
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар
«Техническое оснащение и организация рабочего места».
Является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Цели изучения учебного предмета
«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
*организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
*обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
*производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
* подбирать необходимое импортное оборудование для кулинарного и кондитерского цеха.
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
*характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;
* устройство и назначение импортного оборудования правила эксплуатации.

Место учебного предмета
«Техническое оснащение и организация рабочего места»
В учебном плане

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 14 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 14часов.

Содержание учебного предмета

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
		Организация				
1	1,2	Классификация и характеристика предприятий общественного питания.	2			2
2	3,4	Организация кулинарных цехов.	2			2
3	5	Зачет	1			1
	Всего		**5**			**5**
		Оборудование				
1	1,2	Введение. Классификация оборудования.	2			2
2	3	Машины и механизмы для обработки овощей.	1			1
3	4	Машины для приготовления и обработки теста.	1			1
4	5	Машины для обработки рыбы и мяса.	1			1
5	6	Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	1			1
6	7	Холодильное оборудование.	1			1
7	8	Оборудование для раздачи пищи.	1			1
8	9	Зачет.	1			1
	Всего		**9**			**9**
	Всего		**14**	**0**	**0**	**14**

Содержание учебного предмета «Техническое оснащение и организация рабочего места» 10 класс

Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Классификация основных типов предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания

Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.

Основные помещения. Краткая характеристика складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений.

Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.

Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объем.

Оборудование предприятий общественного питания

Механическое оборудование

Тема 1,2. Введение. Классификация оборудования. Требования к материалам.

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 4. Машины для обработки для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.

Тестораскаточные машины. Взбивальные машины и механизмы.

Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.

Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тестораскаточные машины.

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготовляемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

11 класс

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы.

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальный привод для мясных цехов. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара Механизмы для дробления орехов и растирания мака Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

Хлеборезки. Машины для нарезки гастрономических товаров.

Тепловое оборудование

Тема 6. Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.
Назначение и область применения варочного оборудования Стационарные пищеварочные котлы. Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей.
Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Котлы пищеварочные секционные модульные. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты
Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования
Жарочное оборудование
Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Аппарат для жарки оладий. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.
Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.
Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение (мангалы, шашлычницы, грили, тостеры и др.). Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.
Варочно-жарочное оборудование
Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций; настольные малогабаритные плиты. Несекционные электрические плиты. Ичиги газовые секционные модулированные. Правила безопасности труда при пользовании плитами.
Водонагреватели и оборудование для раздачи пищи
Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.
Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы). Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда. Раздаточная секционная модульная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.
Тема 7. Холодильное оборудование.
Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.
Тема 8. Оборудование для раздачи пищи.
Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.
Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Планируемые результаты освоения программы по «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися

индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;	устный опрос, тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
учет сырья и готовых изделий на производстве;	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- правила их безопасного использования;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.	устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Предметные результаты
10 класс
Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Техническое оснащение и организация рабочего места».

Раздел 1.Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.

Тема1. Классификация основных типов предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания

Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Типы предприятий: фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика-кухня, комбинат питания, специализированные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, блинная, пирожковая, чебуречные, сосисочные, пиццерия, бистро, магазины кулинарии.

Основные помещения. Краткая характеристика складских, производственных, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений.

Тема 2. Организации кулинарных цехов.

Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда. Организация работ раздаточной: организация рабочих мест, инвентарь, инструменты. Организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции. Организация работы моечных. Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, инструментами, спецодеждой.

Источники, составление заявок на сырье, количественная и качественная приемка продуктов на склад, организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. Организация весового хозяйства: технические требования к весам, их виды, гири, правила взвешивания, контроль за весами; меры объем.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)

Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания

Механическое оборудование

Тема 1,2. Введение. Классификация оборудования.

Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требования безопасности труда

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация.

Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для

нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 4. Машины для приготовления и обработки теста.

Общая характеристика оборудования кондитерского цеха. Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Механизмы для измельчения продуктов.

Характеристика машин для приготовления: и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов. Тестомесильные машины. Тесторазкаточные машины, приводов.

Организация работы кондитерского цеха в соответствии с видами изготовляемых изделий. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.

11 класс

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы.

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и к универсальным приводам.

Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальный привод для мясных цехов

Машины и механизмы для просеивания муки и сахара Механизмы для дробления орехов и растирания мака Механизмы для отжатия соков из ягод и фруктов. Механизм для измельчения в стружку монолита масла.

Тепловое оборудование

Тема6. Тепловое оборудование. Варочное – жарочное оборудование.

Классификация теплового оборудования технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Секционное модулированное оборудование, его преимущества, использование.

Назначение и область применения варочного оборудования Стационарные пищеварочные котлы. Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей.

Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Котлы пищеварочные секционные модульные. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования

Жарочное оборудование

Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Аппарат для жарки оладий. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов.

Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.

Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение (мангалы, шашлычницы, грили, тостеры и др.). Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

Варочно-жарочное оборудование

Общие сведения о плитах, их назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций;

настольные малогабаритные плиты. Несекционные электрические плиты. Ичиги газовые секционные модулированные. Правила безопасности труда при пользовании плитами.

Водонагреватели и оборудование для раздачи пищи

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки, термостаты, тепловые шкафы). Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасности труда. Раздаточная секционная модульная стойка. Общиесведенияо раздаточных линиях самообслуживания.

Тема 7. Холодильное оборудование

Холодильные установки. Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Правила безопасного использования.

Тема 8.Оборудование для раздачи пищи.

Задачи и организация учета продуктов и реализации готовой продукции, документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары, прием товаров, учет потерь товаров. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды и классификация линий раздачи. Оборудование для раздачи пищи.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Тематическое планирование

10 - 11класс

Техническое оснащение и организация рабочего места.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
		Организация				
1	1,2	Классификация и характеристика предприятий общественного питания.	2			2
2	3,4	Организация кулинарных цехов.	2			2
3	5	Дифференцированный зачет	1	0	0	1
	Всего		**5**			**5**
		Оборудование				
1	1,2	Введение. Классификация оборудования.	2			2
2	3	Машины и механизмы для обработки овощей.	1			1
3	4	Машины для обработки рыбы и мяса.	1			1
4	5	Машины для приготовления и обработки теста.	1			1
5	6	Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	1			1
6	7	Холодильное оборудование.	1			1
7	8	Оборудование для раздачи пищи.	1			1
8	9	Дифференцированный зачет.	1			1
	Всего		**9**			**9**
	Всего		**14**	**0**	**0**	**14**

Поурочное планирование

10 - 11 класс.

№ урока	Тема урока	Часы	Дата	
			План	**Факт**

	Организация			
1,2	Классификация и характеристика предприятий общественного питания.	2		
3,4	Организация кулинарных цехов.	2		
5	Дифференцированный зачет	1		
Всего		**5**		
	Оборудование			
1,2	Введение. Классификация оборудования.	2		
3	Машины и механизмы для обработки овощей.	1		
4	Машины для обработки рыбы и мяса.	1		
5	Машины для приготовления и обработки теста.	1		
6	Тепловое оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	1		
7	Холодильное оборудование.	1		
8	Оборудование для раздачи пищи.	1		
9	Дифференцированный зачет.	1		
Всего		**9**		
Всего		**14**		

Учебно – методическое обеспечение.

Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессиональной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Кулинарии», мастерской «Кулинария»,

Оборудование учебного кабинета и мастерской:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь.

Технические средства обучения

- компьютер,
- мультимедиа проектор.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», - М: «Академия», 2002 г.

2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М: «Академия», 2009 г.

Дополнительные источники:
1.Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания». - М: «Академия», 2008 г.
2.«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М:
Изд-Центр «Академия», 2000г.

1.Электронные ресурсы.
Http://4vkusa.ru
Www.good-cook.ru
Www.povara.ru
Http://www.piatto.ru/
Http://www.cook-alliance.ru/
Http://www.webfoods.ru/
Http://d000.ru
Http://www.edatoday.ru
Http://www.eda-info.ru
Http://eda-server.ru/

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО	**СОГЛАСОВАНО**	**УТВЕРЖДЕНО**
на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

(очная форма обучения)

ПОВАР 16675
учебного предмета
«Охрана труда»

КЛАСС: **10**

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10, всего за 2 года 4 часа.**
ПРЕПОДОВАТЕЛЬ: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

с. Вилино, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к учебной дисциплине
«Охрана труда»

Освоение учебной дисциплины «Охрана труда» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Калькуляция и учет», «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Охрана труда» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, который позволяет проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Охрана труда» проводится зачет.

Учебная дисциплина «Охрана труда» изучает вопросы законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, техники безопасности и безвредности труда, производственной экологии и пожарной безопасности.

Общая характеристика учебного предмета

«Охрана труда»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар

Является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Цели изучения учебного предмета

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- законодательство в области охраны труда;
- общие вопросы охраны труда, противопожарные мероприятия, электробезопасность;
- общие требования безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях.

Место учебного предмета
«Техническое оснащение и организация рабочего места»
В учебном плане

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 4 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 4 часа.

Содержание учебного предмета

«Охрана труда»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1	Трудовое законодательство Р.Ф. по охране труда. Виды инструктажей.	1			1
2	2	Травматизм и профзаболевания.	1			1
3	3	Электробезопасность. Основы пожарной безопасности.	1			1
4	4	Дифференцированный зачет.	1			1
		ВСЕГО	**4**	**0**	**0**	**4**

Содержание учебного предмета
«Охрана труда»

Охрана труда и техника безопасности в кулинарии.

Тема 1.

Трудовое законодательство Р.Ф. по охране труда. Виды инструктажей.

Роль техники и технологий в современном обществе. Технологическая культура и ее компоненты. Основы трудового законодательства. Трудовой договор.

Значение соблюдение правил эксплуатации оборудования. Виды производственных травм, способы оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях (порезах, ожогах, поражении электрическим током и т.п.).

Общие и специальные меры безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования. Меры противопожарной безопасности.

Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Мероприятия по охране труда. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях. Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Меры пожарной безопасности

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.

Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК.

Тема 2.

Травматизм и профзаболевания.

Основные понятия охраны труда: условия труда, опасный и вредный производственный факторы; - средства защиты на производстве; производственный и бытовой травматизм.

Общие требования техники безопасности, инструктажей по технике безопасности (вводный инструктаж, инструктаж на рабочем месте). Организация охраны труда. Безопасная эксплуатация механического, теплового, электрического оборудования. Профилактика травматизма. Влияние электрического тока на организм человека; факторы, влияющие на исход травмы от действия электрического тока; меры защиты от действия электрического тока; оказание помощи пострадавшим.

Тема 2.

Электробезопасность. Основы пожарной безопасности.

Общие требования пожарной безопасности; первичные средства пожаротушения; требования пожарной безопасности в лабораториях; порядок действий в случае возникновения пожара. Пожарная безопасность, причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности

Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места. Организационные вопросы.

Виды первой (доврачебной) помощи пострадавшим; правила оказания первой (доврачебной) помощи; правила проведения оживляющих мероприятий.

Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях; пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охраной труда, организация службы

безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Повторение квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий).

Планируемые результаты освоения программы по «Охрана труда»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
«Цели и задачи предмета «Охрана труда»»	Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии	Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях	Фронтальный опрос
«Травматизм и профессиональные заболевания»	Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим	Определение опасных и вредных производственных факторов, причин возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний и их расследование	Индивидуальный опрос
«Производственная безопасность»	Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях	Изложение требований безопасности на рабочих местах и предприятиях	Письменный опрос
«Электробезопасность»	Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь	Обоснование электротравматики и мер по защите от поражения электрическим током	

	пострадавшим		Тестовый
«Производственная санитария»	Умение соблюдать правила производственной санитарии	Определение значения и соблюдения производственной санитарии и гигиены и санитарных требований на предприятии	контроль
«Пожарная безопасность»	Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения	Формулирование причин пожаров, организации пожарной безопасности, демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения	Фронтальный опрос Опрос

Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Охрана труда»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля и оценки**	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знание общих вопросов охраны труда. Умение соблюдать общие требования безопасности труда и производственной санитарии	Формулирование четкого понимания целей и задач предмета и значения системы охраны труда на предприятиях		Система управления охраной труда. Структуры системы охраны труда. Ответственность за нарушение законодательства по охране. Организация работы по охране труда на предприятии. Обучение	**2**

			работающих безопасным методам труда на производстве. Трудовой договор. Охрана труда женщин и молодежи. Нормы трудового права. Гарантии и компенсации по условиям труда	
Умение соблюдать требования безопасности труда. Умение оказывать первую помощь пострадавшим	Определение опасных и вредных производственных факторов, причин возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний и их расследование		Производственный травматизм. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Средства коллективной защиты от травм. Первая помощь при несчастных случаях. Правила учета и расследования несчастных случаев и профессиональных заболеваний	**2**
Знание требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях	Изложение требований безопасности на рабочих местах и предприятиях		Требования безопасности на рабочих местах, требования безопасности к конструкции оборудования, его размещению. Средства индивидуальной защиты	**2**
Знание требований электробезопасности. Умение оказывать первую помощь пострадавшим	Обоснование электротравматики и мер по защите от поражения электрическим током		Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током. Электробезопасность в производственных условиях. Меры защиты от поражения электрическим током	**2**
Умение соблюдать правила производственной санитарии	Определение значения и соблюдения производственной санитарии и гигиены и санитарных требований на предприятии		Производственная санитария. Гигиена труда. Вредные вещества и меры защиты. Освещение производственных помещений. Защита от шума и вибраций. Микроклимат. Меры обеспечения норм	**2**

			микроклимата	
Знание общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях. Знание противопожарных требований. Умение обращаться с первичными средствами пожаротушения	Формулирование причин пожаров, организации пожарной безопасности, демонстрация умения пользоваться первичными средствами пожаротушения	Тестирование	Причины пожаров. Организация пожарной безопасности. Система пожарной защиты. Способы и средства тушения пожаров. Первичные средства пожаротушения	**2**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Устный опрос
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Устный опрос
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Устный опрос
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Устный опрос
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Устный опрос
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Устный опрос
Знания	
системы управления охраной труда в организации;	Устный опрос
законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные	Устный опрос

требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	
обязанности работников в области охраны труда;	Устный опрос
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Устный опрос
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Устный опрос
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Устный опрос
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Устный опрос

Предметные результаты

10 класс

Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Охрана труда»

Тема 1.

Трудовое законодательство РФ. Виды инструктажей.

Цель и задачи предмета «Охрана труда».

Основные законы по трудовому праву в РФ. Основные положения правительства РФ по охране труда в РФ. Государственные гарантии и социальная поддержка граждан РФ. Защита прав и свобод граждан РФ.

Санитарный режим предприятий общественного питания.

Изучение инструкций по охране труда, технике безопасности. Охрана труда трудящихся, безопасные условия труда. Правила личной гигиены. Медицинские осмотры, их цель и значение. Ознакомление с квалификационной характеристикой повара, порядком проведения практического обучения.

Обязанности работодателей по обеспечению охраны труда на предприятиях. Основные принципы организации охраны труда на предприятии. Служба охраны труда на предприятии. Комитеты по охране труда. Виды и характеристики инструктажей.

Инструктаж по технике безопасности охране труда

Инструктаж по охране труда и безопасности при работе с технологическим оборудованием. Инструктаж по санитарии, гигиене.

Проведение анкетирования учащихся по выбору профессии.

Ознакомление с кабинетом кулинарии, правилами внутреннего распорядка МУК.

Тема 2.

Травматизм и профзаболевания.

Вредные производственные факторы и меры защиты. Шум и вибрация, электромагнитные излучения. Санитарно – гигиенические условия и физиологические особенности труда. Производственное освещение.

Причины травматизма и профзаболеваний. Характеристика профзаболеваний. Несчастные случаи на производстве. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Оформление журнала инструктажей на производстве.

Тема 3.
Электробезопасность. Основы пожарной безопасности.
Организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания. Пожароопасные свойства веществ и материалов. Противопожарная профилактика. Пожарная безопасность на предприятии и в производственных цехах. Пожарная сигнализация, огнетушители – характеристика, правила пользования.. Действия в случае пожара.
Действие электрического тока на организм. Электролитическое, биологическое, механическое воздействие тока. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Средства защиты от поражения током. Защитное заземление. Защита от статистического электричества

Дифференцированный зачет (тесты).

Тематическое планирование
10 класс
«Охрана труда»

«Охрана труда»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1	Трудовое законодательство Р.Ф. по охране труда. Виды инструктажей.	1			1
2	2	Травматизм и профзаболевания.	1			1
3	3	Электробезопасность. Основы пожарной безопасности.	1			1
4	4	Дифференцированный зачет.	1			1
		ВСЕГО	**4**	**0**	**0**	**4**

Поурочное планирование
10 класс.

«Охрана труда»

№ урока	Тема урока	Часы	Дата	
			План	Факт
1	Трудовое законодательство Р.Ф. по охране труда. Виды инструктажей.	1		
2	Травматизм и профзаболевания.	1		
3	Электробезопасность. Основы пожарной безопасности.	1		
4	Дифференцированный зачет.	1		
	ВСЕГО	**4**		

Учебно – методическое обеспечение.

Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:
- компьютер, проектор, экран

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
4. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru
www.oxtrud.narod.ru
http://www.cooking.ru/
www.c – kondor.ru

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	**СОГЛАСОВАНО** Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	**УТВЕРЖДЕНО** Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)
(16675)

учебного предмета «Калькуляция и учет»
для обучающихся 10-11классов

КЛАСС: **10**

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10, всего за 2 года 4 часа.**
ПРЕПОДОВАТЕЛЬ: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте

России от 29.09.2015 года № 39023

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ».
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.

с. Вилино, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочей учебной программе учебной дисциплины:
«Калькуляция и учет»

Настоящая программа учебной дисциплины «Калькуляция и учет» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы за основу взят Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

В рабочую учебную программу учебной дисциплины входят:

- пояснительная записка,
-паспорт рабочей учебной программы профессионального модуля,
- структура и содержание учебной дисциплины,
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Калькуляция и учет» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Калькуляция и учет» осуществляется в учебном кабинете «Кулинария», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий.

Основная задача дисциплины «Калькуляция и учет» - уметь ориентироваться в ведении учета, составлении калькуляции.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. На практических работах учащиеся осваивают расчет количества сырья по нормативу, правила оформления калькуляционных карточек, изучают различные документы, отрабатывают умения и навыки по оформлению документов бухгалтерской отчетности.

При изучении предмета используются следующие технологии: развивающее и проблемное обучение, которые позволяют усовершенствовать процесс обучения и усвоения материала.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, решения ситуационных задач, других контрольно-измерительные материалов, которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Калькуляция и учет» проводится контрольная работа в нескольких вариантах.

Учебная дисциплина «Калькуляция и учет» изучает: виды учета, общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания, ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания», учет продуктов и готовых изделий, отчетность материальных лиц».

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Калькуляция и учет»

Является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «Калькуляция и учет»

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
-свободно пользоваться микрокалькуляторами, компьютерной техникой;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
-решать задачи по таблицам Сборника рецептур блюд;
-заполнять первичные учетные документы;
-составлять заявки на продукты;
-основы калькуляции и учета;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
-цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
-компьютерную технику;
-документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
-расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
-порядок составления меню;
-составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
-правила проведения инвентаризации;
-оформление документа при инвентаризации.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ
«Калькуляция и учет»

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 6 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 6 часов.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«Основы калькуляции и учёта»

№ п/п	уроки	Тема урока	теория	ЛПЗ	к/р	всего
1	1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1			1
2	2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	1			1
4	3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1			1
6	4	Учет сырья и готовой продукции	1			1
7	5	Документальное оформление реализации готовой продукции.	1			1
8	6	Зачет.	1			1
		ВСЕГО	**6**	**0**	**0**	**6**

10 КЛАСС

Тема 1.
Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания
Содержание учебного материала:
Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.
Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика.
Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.
Механизация хозяйственных операций. Микрокалькуляторы, их виды и использование.
Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Правила приемки продуктов. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.
Материальная ответственность, ее формы. Документальное оформление материальной ответственности. Отчетность материально ответственных лиц.
Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их назначение и использование.

Организация тарного хозяйства. Таро оборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Тема 2.

Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания

Содержание учебного материала:

Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания. Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам).

Тема 3.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Содержание учебного материала:

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.

Понятие о меню. Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).

Тема 4.

Учет сырья и готовой продукции

Содержание учебного материала:

Задачи учета сырья и готовой продукции. Расчет потребного количества продуктов на день. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с производства.

Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.

Тема 5

Документальное оформление реализации готовой продукции.

Содержание учебного материала:

Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет.

Дифференцированный зачет (в виде тестовых заданий)

Планируемые результаты начального профессионального образования
«Калькуляция и учет»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения	
составлять калькуляции блюд,	внеаудиторная самостоятельная работа
рассчитывать стоимость блюд,	внеаудиторная самостоятельная работа
количество расхода сырья,	внеаудиторная самостоятельная работа
выхода полуфабрикатов и готовых изделий	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
как произвести замену одного сырья на другое, правильно принять и отпустить готовую продукцию.	внеаудиторная самостоятельная работа

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**

№ 1 «Общие принципы организации учета на ПОП»	Знание документов учета, значения материальной ответственности Знание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности Нахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции	Фронтальный опрос
№ 2 «Ценообразование и калькуляция на ПОП»	Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену	Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья	Фронтальный опрос
№ 3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Умение составлять технологические карты и делать перерасчеты.	Выполнение расчетов	Фронтальный опрос
№ 4 «Учет сырья и готовой продукции»	Знание основ учета, сырья и готовой продукции	Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации	Фронтальный опрос
№ 5 Документальное оформление реализации готовой продукции.	Умение документально оформлять документы на реализацию готовой продукции		Фронтальный опрос

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Форма для определения результатов и содержания подготовки по учебной дисциплине «Основы калькуляция и учета»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки	Содержание учебного материала	Уровень освоения
1	2	3	4	5

Знание документов учета, значения материальной ответственности Знание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из мяса Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из птицы и дичи Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из рыбы и морепродуктов Умение рассчитывать сырье, полуфабрикаты и готовые изделия из овощей, грибов, плодов, ягод, орехов Умение рассчитывать нормы топленных жиров, соли, специй и взаимозаменяемых продуктов Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену Знание основ учета, сырья и готовой продукции	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности Нахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции Выполнение расчетов по мясу и мясным полуфабрикатам Выполнение расчетов по сельскохозяйственной птице и пернатой дичи Выполнение расчетов по рыбе и морепродуктам Выполнение расчетов по обработке плодов, овощей, грибов, ягод, орехов Выполнение расчетов по топленым жирам, гастрономическим товарам, соли, специям взаимозаменяемости продуктов Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации	Фронтальный опрос Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Письменный опрос Экспертная оценка выполнения практического задания	Материальная ответственность. Договор о материальной ответственности. Документы учета. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов Принцип построения сборника рецептур. Основные разделы. Кондиция сырья. Использование Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Норма выхода, отходы, потери. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов, готовых изделий. Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей. полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, телятины и сельскохозяйственной птицы. Расчет сырья и выхода готовой продукции Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов. Нормы выхода мякоти. Нормы при холодной обработке сельскохозяйственной птицы и готовых изделий из нее. Расчет расхода сырья,	2 2 2 2 2 2 2 2 2

			выхода полуфабрикатов и готовых изделий из пернатой дичи и кролика Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб с костным скелетом и хрящевым. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из картофеля, овощей, грибов, ягод и орехов Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. Расчет расхода соли, специй и гастрономических товаров. Нормы выхода топленых жиров. Порядок составления план-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Установление цен на продукцию. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам Документальное оформление и учет	

			поступления продуктов, товаров, тары. Приемка товаров на складе. Учет в местах хранения. Товарные потери, порядок их оформления и списания. Инвентаризация. Отчетность материально-ответственных лиц	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
10 КЛАСС

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
«Основы калькуляции и учёта»

№ п/п	Уроки	Тема урока	Теория	ЛПЗ	к/р	Всего
1	1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1			1
2	2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	1			1
4	3	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1			1
6	4	Учет сырья и готовой продукции	1			1
7	5	Документальное оформление реализации готовой продукции.	1			1
8	6	Зачет.	1			1
		ВСЕГО	**6**	**0**	**0**	**6**

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

10 КЛАСС

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

№ урока	Тема урока	Час	Дата	
			План	Факт
1	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	1		
2	Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	1		
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	1		
6	Учет сырья и готовой продукции	1		
7	Документальное оформление реализации готовой продукции.	1		
8	Зачет.	1		
	ВСЕГО	**6**		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

«Основы калькуляции и учета»

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:
Рекомендуемых учебных изданий:

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; «Высшая школа» 1989г.
2. Потапова И, И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2010г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.

Дополнительные источники:

1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.

РАССМОТРЕНО на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	**СОГЛАСОВАНО** Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	**УТВЕРЖДЕНО** Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675
учебного предмета «Кулинария»

КЛАСС: **10 – 11 КЛАССОВ.**
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10 – 11 классов, всего за 2 года учебной нагрузки обучающегося - 109 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часов, ЛПЗ-27 часов.**

МАСТЕРА: **СЕВАСТЬЯНОВА ОЛЬГА ИВАНОВНА, ТЕПЛИНСКАЯ СВЕТЛАНА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.

с. Вилино, 2024

«Кулинария»

Пояснительная записка

Образовательная программа предназначена для профессионального обучения учащихся 10-11 классов общеобразовательных школ

Основная профессиональная образовательная программа муниципального бюджетного образовательного учреждения Межшкольный учебный комбинат далее МБОУ МУК разработана на основе: Федерального закона «Об образовании»; Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от02.08.2013, зарегистрирован Министерством юстиции рег. N 29749 от 20 августа 2013 г. 260807.01, Повар**;** Типового положения об образовательном учреждении МБОУ МУК; Устава МБОУ МУК; Положения о государственной (итоговой) аттестации и выпуске обучающихся МБОУ МУК; Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся МБОУ МУК; Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2003 г. № 2 для ОУ НПО.

В соответствии с Рекомендациями, профессия 16675, Повар относится к социально-экономическому профилю.

Занятия проводятся 1 раз в неделю, согласно расписанию.

Профессия по ОК **016-94** «Повар» - 16675 с уровнем квалификации 3 разряд. Срок обучения 2 года.

Образовательная программа обеспечивает подготовку специалистов по профессии «Повар» в профессиональной сфере общественного питания и разработан с применением блочно-модульной технологии структурирования содержания образования.

Структура учебного плана включает: индексацию дисциплин, наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, формы промежуточной аттестации, учебную нагрузку обучающихся в часах, распределение обязательной нагрузки.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присеваемым квалификациям. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика:

Общепрофессиональные дисциплины:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- Физиология питания с основами товароведения; продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Калькуляция и учет;
- Охрана труда.

Профессиональные модули:

- Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья;
- Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
- Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий.

Программы учебных предметов раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Условия реализации Программы содержат организационно- педагогические,

кадровые, информационно- методические и материально- технические требования. Учебно-методические обеспечивают реализацию образовательной программы.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики.

Образовательный процесс преподавателем и мастером производственного обучения в МБОУ МУК осуществляется на основе утвержденных директором рабочих программ, расписания занятий.

Весь курс обучения по специальности «Повар» состоит из следующих частей:

1. Теоретической;
2. Практической;
3. Производственной практики на предприятиях города и района.

Каждый раздел теоретического и практического курса обеспечивается специальной литературой, методическими пособиями, наглядными и демонстрационным материалом с вариантами видеоматериалов, видео уроков, видеокомпьютерными программами, а также в каждом разделе планируется контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.

Общие положения

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 25 декабря 2008 г. N 287-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О занятости населения в Российской Федерации";
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Приказ Минобразования России от 29.10.01 №3477 "Об утверждении Перечня профессий профессиональной подготовки";
- Приказ Минобразования РФ от 21.10.1994 № 407 "О введении модели учебного плана для профессиональной подготовки персонала по рабочим профессиям";
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 278.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как

необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.
Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.
Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.
ПМ – профессиональный модуль;
ОК – общая компетенция;
ПК – профессиональная компетенция.

Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по профессии16675 «Повар», должны иметь документ о получении среднего общего образования.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы 392 часа при очной форме подготовки.

Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по выполнению приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.
Должен знать: рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций но их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. В соответствии с квалификационными требованиями к повару 3-го разряда.

Характеристика подготовки

Программа профессиональной переподготовки по рабочей профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель обучения по программе – **прошедший** подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве Повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Учебные дисциплины:

1. Охрана труда
2. Физиология питания, с основами товароведения продовольственных товаров

3. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности
4. Техническое оснащение и организация рабочего места
5. Калькуляция и учет

Профессиональный модуль:

1. Кулинария

Программа предполагает: производственную практику на предприятиях.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА.

Назначение профессии:

Осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Повар 3-его разряда должен знать:

правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
виды каш и правила их варки;
приемы варки овощей;
кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
правила приготовления блюд из концентратов;
правила раздачи блюд массового спроса;
способы рациональной организации труда на рабочем месте;
правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка.

Повар 3-его разряда должен уметь:

варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
запекать овощные и крупяные изделия;
формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
приготавливать блюда, из концентратов;
порционировать, раздавать блюда массового спроса;

соблюдать требования безопасного труда.

Общая характеристика учебного предмета
«Кулинария»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар
«Кулинария»
Является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Цели изучения учебного предмета
«Кулинарии»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
*организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
*обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
*характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции;

Место учебного предмета
«Кулинарии»
В учебном плане

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 109 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 82 часов, ЛПЗ-27 часов.

Содержание учебного предмета «Кулинарии»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1,2	**Введение. Виды кулинарной обработки.**	**2**			**2**
	7	К/р «Введение и кулинарная обработка»			1	1
	всего		**2**		**1**	**3**
2		**Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.**				
	3,4,5	Первичная обработка овощей и грибов, нарезка.	3			3
	6	ЛПЗ № 1. Обработка и нарезка овощей и грибов.		1		1
	8,9	Блюда из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.	2			2
	10	Блюда из жаренных, запечённых овощей и грибов.	1			1
	11	ЛПЗ № 2. Блюда из отварных, припущенных, жаренных овощей и грибов		1		1
	12	ЛПЗ №3 Блюда из тушеных, запечённых овощей и грибов.		1		1
	13	ЛПЗ №4 Блюда из овощной массы.		1		1
	14	К/р «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»			1	1
	Всего		**6**	**4**	**1**	**11**
3		**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**				
	15,16	Обработка и приготовление блюд из круп, бобовых.	2			2
	17	ЛПЗ№5 Приготовление блюд из круп, бобовых.		1		1
	18	Обработка и приготовление блюд из макаронных изделий.	1			1
	19	ЛПЗ № 6. Блюда из макаронных изделий.		1		1
	20	К/р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.»			1	1
	Всего		**3**	**2**	**1**	**6**
4		**Блюда из яиц и творога.**				
	21,22	Обработка и приготовление блюд из яиц и творога.	2			2
	23	ЛПЗ № 7. Блюда из яиц и творога.		1		1
	Всего		**2**	**1**		**3**
5		**Тесто**				
	24,25,26	Значение в питании изделий из теста. Дрожжевое тесто.	3			3

	27	ЛПЗ № 8. Изделия из дрожжевого теста.		1		1
	28	Бездрожжевое тесто.	1			1
	29	ЛПЗ № 9 Изделия из бездрожжевого теста.		1		1
	30	К/р «Блюда из яиц и творога. Приготовление теста и изделия из него»			1	1
	Всего		**4**	**2**	**1**	**7**
6		**Супы**				
	31,32,33	Супы. Классификация супов. Бульоны.	3			3
	34,35,36,37	Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	4			4
	38	ЛПЗ № 10. Борщи, щи.		1		1
	39	ЛПЗ № 11. Рассольники, солянки.		1		1
	40,41	Супы овощные. Супы картофельные с макаронными, крупами и бобовыми изделиями.	2			2
	42,43,44,45	Супы молочные, супы-пюре, холодные, сладкие.	4			4
	46	ЛПЗ № 12. Разные супы.		1		1
	47	К/р «Приготовление супов»			1	1
	Всего		**13**	**3**	**1**	**17**
7		**Соусы**				
	48	Соусы. Классификация.	1			1
	49,50	Приготовление соусов с загустителями.	2			2
	51	Приготовление соусов без загустителей.	1			1
	Всего		**4**			**4**
8		**Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.**				
	52,53,54	Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	3			3
	55,56,57	Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.	3			3
	58,59,60	Блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы.	3			3
	61,62,63	Блюда из жареной и запечённой рыбы.	3			3
	64	ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы.		1		1
	65	ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из жаренной и запечённой рыбы.		1		1
	66,67	Блюда из рыбной котлетной массы.	2			2
	68	Блюда из морепродуктов.	1			1
	69	ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря.		1		1
	70	К/р «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов».			1	1
	Всего		**15**	**3**	**1**	**19**
9		**Мясо, птица**				

	71,72,73	Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.	3			3
	74,75,76	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.	3			3
	77,78,79	Блюда из мяса отварного, жаренного.	3			3
	80	ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса.		1		1
	81,82	Блюда из тушеного и запечённого мяса.	2			2
	83	ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	84	ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	85,86	Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.	2			2
	87	ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.		1		1
	88	ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов.		1		1
	89,90	Блюда из птицы.	3			3
	91	ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной.		1		1
	92	Блюда из рубленной массы птицы.				
	93	ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы.		1		1
	96	К/р «Обработка птицы и приготовление блюд»			1	1
	Всего		**16**	**7**	**1**	**24**
10		**Холодные блюда и закуски.**				
	94,95	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2			2
	97,98	Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2			2
	99	ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей.				
	100	ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты.		1		1
	101	ЛПЗ № 25.приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов.		1		1
	Всего		**4**	**3**		**7**
11		**Сладкие блюда и напитки.**				
	102,103	Сладкие блюда и напитки холодные.	2			2
	104,105,106	Сладкие блюда горячие и напитки.	3			3
	107	ЛПЗ № 26. Сладкие блюда и напитки холодные.		1		1
	108	ЛПЗ № 27. Сладкие блюда и напитки горячие.		1		1
	109	К/р «Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки.»			1	1
	Всего		**5**	**2**	**1**	**8**

		Экзамен				**8**
		ВСЕГО	**144**	**47**	**10**	**201+12**

Содержание учебного предмета

Введение. Виды кулинарной обработки. Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.

№ п/п	**№ урока**	**Тема урока**	**Теория**	**ЛПЗ**	**К/р**	**Всего**
1	1,2	**Введение. Виды кулинарной обработки.**	**2**			**2**
	7	К/р «Введение и кулинарная обработка»			1	1
	Всего		**2**		**1**	**3**
2		**Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.**				
	3,4,5	Первичная обработка овощей и грибов, нарезка.	3			3
	6	ЛПЗ № 1. Обработка и нарезка овощей и грибов.		1		1
	8,9	Блюда из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.	2			2
	10	Блюда из жаренных, запечённых овощей и грибов.	1			1
	11	ЛПЗ № 2. Блюда из отварных, припущенных, жаренных овощей и грибов		1		1

	12	ЛПЗ №3 Блюда из тушеных, запечённых овощей и грибов.		1		1
	13	ЛПЗ №4 Блюда из овощной массы.		1		1
	14	К/р «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»			1	1
	Всего		**6**	**4**	**1**	**11**

Темы № 1-2.

Понятия «Кулинария», «технологический процесс», технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции, виды кулинарной обработки продуктов, что такое кулинарная продукция, что такое сырье, полуфабрикаты, виды полуфабрикатов, качество кулинарной продукции, признаки различий полуфабрикатов и кулинарной продукции.

Темы № 4,5,6,8,9,10.

Техника обработки овощей, грибов, пряностей, способы

Тема № 7

ЛПЗ №1 Обработка и нарезка овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №11.

ЛПЗ № 2 Блюда и гарниры из отварных, жаренных овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №12.

ЛПЗ № 3 Блюда и гарниры из тушенных, запечённых овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №13.

ЛПЗ № 3 Блюда и гарниры овощной массы - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема № 14 Контроль знаний по теме: «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»

Содержание учебного предмета
Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
3		**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**				
	15,16	Обработка и приготовление блюд из круп, бобовых.	2			2
	17	ЛПЗ№5 Приготовление блюд из круп, бобовых.		1		1

	18	Обработка и приготовление блюд из макаронных изделий.	1			1
	19	ЛПЗ № 6. Блюда из макаронных изделий.		1		1
	20	К/р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.»			1	1
	Всего		**3**	**2**	**1**	**6**

Тема № 15,16,18.

Ассортимент, подготовка продуктов к готовке, состав готовых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Тема № 17

ЛПЗ № 5 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 19

ЛПЗ № 6 Блюда из макаронных изделий - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 20

К/Р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» - контроль знаний

Содержание учебного предмета

Блюда из яиц и творога. Тесто

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
4		**Блюда из яиц и творога.**				
	21,22	Обработка и приготовление блюд из яиц и творога.	2			2
	23	ЛПЗ № 7. Блюда из яиц и творога.		1		1
	Всего		**2**	**1**		**3**
5		**Тесто**				
	24,25,26	Значение в питании изделий из теста. Дрожжевое тесто.	3			3
	27	ЛПЗ № 8. Изделия из дрожжевого теста.		1		1
	28	Бездрожжевое тесто.	1			1
	29	ЛПЗ № 9 Изделия из бездрожжевого теста.		1		1
	30	К/р «Блюда из яиц и творога. Приготовление теста и изделия из него»			1	1
	Всего		**4**	**2**	**1**	**7**

Тема № 21,22

Значение блюд из яиц и творога, способы подач и температурный режим.

Тема № 23

ЛПЗ № 7 Блюда из яиц и творога - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 24,25,26,28

Виды теста, его значение и технология приготовления, готовить и оформлять простые мучные блюда.

Тема № 27

ЛПЗ № 8 Изделия из теста дрожжевого - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 29

ЛПЗ № 9 Изделия из теста без дрожжевого - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 30

К/Р. «Блюда из яиц, творога, теста» - контроль знаний.

Содержание учебного предмета

Супы. Соусы.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
6		**Супы**				
	31,32,33	Супы. Классификация супов. Бульоны.	3			3
	34,35,36,37	Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	4			4
	38	ЛПЗ № 10. Борщи, щи.		1		1
	39	ЛПЗ № 11. Рассольники, солянки.		1		1
	40,41	Супы овощные. Супы картофельные с макаронными, крупами и бобовыми изделиями.	2			2
	42,43,44,45	Супы молочные, супы-пюре, холодные, сладкие.	4			4
	46	ЛПЗ № 12. Разные супы.		1		1
	47	К/р «Приготовление супов»			1	1
	Всего		**13**	**3**	**1**	**17**
7		**Соусы**				
	48	Соусы. Классификация.	1			1
	49,50	Приготовление соусов с загустителями.	2			2
	51	Приготовление соусов без загустителей.	1			1
	Всего		**4**			**4**

Тема № 31- 37,40- 45

Характеристики супов, классификация супов, пищевая ценность, требования к качеству основных супов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов, температурный режим и правила приготовления супов, правила проведения брокеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

Тема № 38.

ЛПЗ № 10 «Борщи, щи, рассольники, солянки» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 38.

ЛПЗ № 11 «Рассольники, солянки» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 46.

ЛПЗ № 12 «Разные супы» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 48,49,50,51

Характеристики соусов, классификация соусов, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов, температурный режим и правила приготовления соусов, правила проведения брокеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

Тема № 51. К/Р. «Приготовление соусов» - контроль знаний по изученным темам № 9-10.

Содержание учебного предмета
Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
8		**Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.**				
	52,53,54	Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	3			3
	55,56,57	Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.	3			3
	58,59,60	Блюда из отварной, припущенной и жаренной рыбы.	3			3
	61,62,63	Блюда из тушеной и запечённой рыбы.	3			3
	64	ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, жаренной рыбы.		1		1
	65	ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из тушенной, припущенной и запечённой рыбы.		1		1
	66,67	Блюда из рыбной котлетной массы.	2			2
	68	Блюда из морепродуктов.	1			1
	69	ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря.		1		1
	70	К/р «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов».			1	1
	Всего		**15**	**3**	**1**	**19**

Тема № 52 - 63.

Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.

Блюда из отварной, припущенной и жаренной рыбы.

Блюда из тушеной и запечённой рыбы.
Значение в питании и классификация рыбных блюд, приготовление полуфабрикатов из рыбы, приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из неё, классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.
Тема № 64.
ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, жаренной рыбы - закрепление изученного материала на практике.
Тема № 65.
ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из тушенной, припущенной и запечённой рыбы - закрепление изученного материала на практике.
Тема № 66,67.
Блюда из рыбной котлетной массы.
Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из неё, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.
Тема № 68.
Блюда из морепродуктов.
Приготовление болюд из морепродуктов, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.
Тема № 69.
ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря - закрепление изученного материала на практике.
Тема № 70. К/Р. «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы» - контроль знаний по изученным темам.

Содержание учебного предмета

Мясо, птица

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
9		**Мясо, птица**				
	71,72,73	Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.	3			3
	74,75,76	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.	3			3
	77,78,79	Блюда из мяса отварного, жаренного.	3			3
	80	ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса.		1		1
	81,82	Блюда из тушеного и запечённого мяса.	2			2
	83	ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	84	ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	85,86	Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.	2			2
	87	ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.		1		1
	88	ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов.		1		1
	89,90	Блюда из птицы.	3			3
	91	ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной.		1		1
	92	Блюда из рубленной массы птицы.				
	93	ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы.		1		1
	96	К/р «Обработка птицы и приготовление блюд»			1	1
	Всего		**16**	**7**	**1**	**24**

Тема № 71-79.
Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.
Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.
Блюда из мяса отварного, жаренного.

Технологический процесс обработки мяса, кулинарный разруб туши говядины, приготовление полуфабрикатов из говядины, кулинарный разруб туши свинины и баранины, полуфабрикатов и их использование, приготовление рубленой массы из мяса, блюда из котлетной массы, готовить и оформлять простые блюда из мяса мясных продуктов, классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья,

полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству готовой продукции, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых блюд. Первичная обработка домашней птицы, обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы,

Тема № 80.

ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 81,82.

Блюда из тушеного и запечённого мяса.

Приготовление блюд из тушеного и запечённого мяса, оформление блюд, пищевая ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

Тема № 83.

ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 84.

ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 85,86.

Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.

Приготовление рубленой массы из мяса, блюда из котлетной массы, готовить и оформлять простые блюда из мяса мясных продуктов, классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству готовой продукции, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых блюд.

Тема № 87.

ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 88.

ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 89,90.

Блюда из птицы.

Приготовление блюд из птицы, оформление блюд из птицы, пищевая ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из птицы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы и готовых блюд.

Тема № 91.

ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 92.

Блюда из рубленной массы птицы.

Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из птицы, оформление блюд из птицы, пищевая ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из птицы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы и готовых блюд.

Тема № 93.

ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 96. К/Р. «Обработка птицы и приготовление блюд» - контроль знаний по темам.

Содержание учебного предмета
Холодные блюда и закуски.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
10		**Холодные блюда и закуски.**				
	94,95	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2			2
	97,98	Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2			2
	99	ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей.				
	100	ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты.		1		1
	101	ЛПЗ № 25.Приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов.		1		1
	Всего		**4**	**3**		**7**

Тема № 94-98.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.

Значение в питании холодных блюд и закусок, приготовление бутербродов, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, субпродуктов, оформление простых холодных блюд и закусок, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.

Тема № 99.

ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей - закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Тема № 100.

ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты- закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Тема № 100.

ЛПЗ № 25. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов. - закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Содержание учебного предмета

Сладкие блюда и напитки.

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
11		**Сладкие блюда и напитки.**				
	102,103	Сладкие блюда и напитки холодные.	2			2
	104,105,106	Сладкие блюда горячие и напитки.	3			3
	107	ЛПЗ № 26. Сладкие блюда и напитки холодные.		1		1
	108	ЛПЗ № 27. Сладкие блюда и напитки горячие.		1		1
	109	К/р «Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки.»			1	1
	Всего		**5**	**2**	**1**	**8**

Тема № 102-106.

Сладкие блюда и напитки холодные.

Сладкие блюда горячие и напитки.

Значение сладки блюд и напитков в питании человека, классификация по температуре подачи, готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки, способы сервировки, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков.

Тема № 107.

ЛПЗ № 19 «Сладкие блюда и холодные напитки»,

Тема № 108.

ЛПЗ № 20 «Сладкие блюда и горячие напитки» - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема № 109.

К/Р. «Приготовление сладких блюд и напитков» - итоговый контроль знаний по изученным темам.

Планируемые результаты освоения программы по кулинарии

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов:

- ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемы при приготовление блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке, обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.

> **Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста:**

- ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов к готовке;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи готовых блюд;
- правила хранения и сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

> **Технология приготовления супов и соусов:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд и соусов, температура подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

> **Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

> **Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

> **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи и правила охлаждения, хранения холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

> **Технология приготовления сладких блюд и напитков:**

- классификация и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и закусок;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения брокеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и закусок;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

Раздел (тема) междисциплинарного курса	**Результаты** (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
№ 1 «Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья»	ПК-1	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработки сырья	Опрос. Тематическая аттестация

№2 «Приготовление первых блюд и соусов»	ПК-2; ПК-1	Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд	Опрос. Тематическая аттестация
№ 3 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей»	ПК-1; ПК-2	Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептур.	Опрос. Тематическая аттестация
№ 4 «Приготовление рыбных и мясных горячих блюд»	ПК-1; ПК-3	Определять качество рыбы и мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и рыбы, соблюдая последовательность операций. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Создавать художественное оформление блюд	Опрос. Тематическая аттестация
№ 5 «Приготовление блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок»	ПК-1; ПК-3	Определять качество яиц, творога, продуктов, необходимых для приготовления холодных закусок. Выполнять технологические процессы приготовления блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок. Создавать художественное оформление блюд.	Опрос. Текущая аттестация

Форма для определения результатов и содержания подготовки по профессиональному модулю «Приготовление блюд и кулинарных изделий»

Результаты (освоенные	Основные показатели	Формы и методы контроля и	Содержание учебного материала	Уровень освоени

профессиональные компетенции)	**результатов подготовки**	**оценки**		**я**
1	2	3	4	5
ПК-1 «Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья»	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций по механической кулинарной обработки сырья	Тестирование. Экспертная оценка на практическом задании	Характеристика сырья, оценка качества, условия приема, порядок и правила обработки овощей, мяса и рыбы, круп, бобовых, макаронных изделий	2
ПК-2 «Технология приготовления первых блюд, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий»	Планировать технологический процесс при приготовлении супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Определять готовность блюд. Решать технологические задачи	Тестирование. Экспертная оценка на практическом задании	Виды блюд, характеристика использования, рецептура. Технология приготовления, требования к качеству супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения	2
ПК-3 «Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий»	Выполнять технологический процесс приготовления горячих блюд из рыбы и мяса, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Определять готовность блюд. Создавать художественное оформление блюд	Тестирование. Экспертная оценка на практическом задании	Виды блюд, их характеристика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству горячих мясных и рыбных блюд, холодных блюд и закусок, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Условия и сроки хранения	2

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой).

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Предметные результаты
10-11 класса
Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Кулинария»
10 класс

Темы № 1-2.

Понятия «Кулинария», «технологический процесс», технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции, виды кулинарной обработки продуктов, что такое кулинарная продукция, что такое сырье, полуфабрикаты, виды полуфабрикатов, качество кулинарной продукции, признаки различий полуфабрикатов и кулинарной продукции.

Темы № 4,5,6,8,9,10.

Техника обработки овощей, грибов, пряностей, способы

Тема № 7

ЛПЗ №1 Обработка и нарезка овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №11.

ЛПЗ № 2 Блюда и гарниры из отварных, жаренных овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №12.

ЛПЗ № 3 Блюда и гарниры из тушенных, запечённых овощей и грибов - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема №13.

ЛПЗ № 3 Блюда и гарниры овощной массы - закрепление полученных знаний и умений на практике.

Тема № 14 Контроль знаний по теме: «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»

Тема № 15,16,18.

Ассортимент, подготовка продуктов к готовке, состав готовых блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Тема № 17

ЛПЗ № 5 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 19

ЛПЗ № 6 Блюда из макаронных изделий - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 20

К/Р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» - контроль знаний

Тема № 21,22

Значение блюд из яиц и творога, способы подач и температурный режим.

Тема № 23

ЛПЗ № 7 Блюда из яиц и творога - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 24,25,26,28

Виды теста, его значение и технология приготовления, готовить и оформлять простые мучные блюда.

Тема № 27

ЛПЗ № 8 Изделия из теста дрожжевого - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 29

ЛПЗ № 9 Изделия из теста без дрожжевого - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 30

К/Р. «Блюда из яиц, творога, теста» - контроль знаний.

Тема № 31,32,33,34,35,36,37,40,41,42,43,44,45

Характеристики супов, классификация супов, пищевая ценность, требования к качеству основных супов, правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов, температурный режим и правила приготовления супов, правила проведения брокеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

Тема № 38.

ЛПЗ № 10 «Борщи, щи, рассольники, солянки» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 38.

ЛПЗ № 11 «Рассольники, солянки» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 46.

ЛПЗ № 12 «Разные супы» - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 48,49,50,51

Характеристики соусов, классификация соусов, пищевая ценность, требования к качеству основных соусов, правила безопасного использования и

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов, температурный режим и правила приготовления соусов, правила проведения брокеража, правила хранения и требования к качеству готовых блюд.

Тема № 51. К/Р. «Приготовление соусов» - контроль знаний по изученным темам.

11 класс

Тема № 52 - 63.
Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.
Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.
Блюда из отварной, припущенной и жаренной рыбы.
Блюда из тушеной и запечённой рыбы.
Значение в питании и классификация рыбных блюд, приготовление полуфабрикатов из рыбы, приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из неё, классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Тема № 64.
ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, жаренной рыбы - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 65.
ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из тушенной, припущенной и запечённой рыбы - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 66,67.
Блюда из рыбной котлетной массы.
Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из неё, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Тема № 68.
Блюда из морепродуктов.
Приготовление болю из морепродуктов, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы, последовательность выполнения технологических операций при подготовке и приготовлении блюд из рыбы, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.

Тема № 69.
ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря - закрепление изученного материала на практике.

Тема № 70. К/Р. «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы» - контроль знаний по изученным темам.

Тема № 71-79.

Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.

Блюда из мяса отварного, жаренного.

Технологический процесс обработки мяса, кулинарный разруб туши говядины, приготовление полуфабрикатов из говядины, кулинарный разруб туши свинины и баранины, полуфабрикатов и их использование, приготовление рубленой массы из мяса, блюда из котлетной массы, готовить и оформлять простые блюда из мяса мясных продуктов, классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству готовой продукции, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых блюд.

Первичная обработка домашней птицы, обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы,

Тема № 80.

ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 81,82.

Блюда из тушеного и запечённого мяса.

Приготовление блюд из тушеного и запечённого мяса, оформление блюд, пищевая ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд.

Тема № 83.

ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 84.

ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 85,86.

Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.

Приготовление рубленой массы из мяса, блюда из котлетной массы, готовить и оформлять простые блюда из мяса мясных продуктов, классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи, требования к качеству готовой продукции, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и готовых блюд.

Тема № 87.

ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 88.

ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 89,90.

Блюда из птицы.

Приготовление блюд из птицы, оформление блюд из птицы, пищевая ценность и требования к

качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из птицы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы и готовых блюд.

Тема № 91.

ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 92.

Блюда из рубленной массы птицы.

Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы из птицы, оформление блюд из птицы, пищевая ценность и требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из птицы, температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из птицы и готовых блюд.

Тема № 93.

ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы. - закрепление полученных знаний на практике.

Тема № 96. К/Р. «Обработка птицы и приготовление блюд» - контроль знаний по темам.

Тема № 94-98.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.

Значение в питании холодных блюд и закусок, приготовление бутербродов, салатов и винегретов, холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, субпродуктов, оформление простых холодных блюд и закусок, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья при приготовлении холодных блюд и закусок.

Тема № 99.

ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей - закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Тема № 100.

ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты- закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Тема № 100.

ЛПЗ № 25. Приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов. - закрепление полученных теоретических знаний и умений на практике.

Тема № 102-106.

Сладкие блюда и напитки холодные.

Сладкие блюда горячие и напитки.

Значение сладки блюд и напитков в питании человека, классификация по температуре подачи, готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки, способы сервировки, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков.

Тема № 107.

ЛПЗ № 19 «Сладкие блюда и холодные напитки»,

Тема № 108.

ЛПЗ № 20 «Сладкие блюда и горячие напитки» - закрепление полученных знаний и умений на

практике.

Тема № 109.

К/Р. «Приготовление сладких блюд и напитков» - итоговый контроль знаний по изученным темам.

Тематическое планирование
10 -11 класс

«Кулинарии»

№ п/п	№ урока	Тема урока	Теория	ЛПЗ	К/р	Всего
1	1,2	**Введение. Виды кулинарной обработки.**	**2**			**2**
	7	К/р «Введение и кулинарная обработка»			1	1
	Всего		**2**		**1**	**3**
2		**Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.**				
	3,4,5	Первичная обработка овощей и грибов, нарезка.	3			3
	6	ЛПЗ № 1. Обработка и нарезка овощей и грибов.		1		1
	8,9	Блюда из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.	2			2
	10	Блюда из жаренных, запечённых овощей и грибов.	1			1
	11	ЛПЗ № 2. Блюда из отварных, припущенных, жаренных овощей и грибов		1		1
	12	ЛПЗ №3 Блюда из тушеных, запечённых овощей и грибов.		1		1
	13	ЛПЗ №4 Блюда из овощной массы.		1		1
	14	К/р «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»			1	1
	Всего		**6**	**4**	**1**	**11**
3		**Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**				
	15,16	Обработка и приготовление блюд из круп, бобовых.	2			2
	17	ЛПЗ№5 Приготовление блюд из круп, бобовых.		1		1
	18	Обработка и приготовление блюд из макаронных изделий.	1			1
	19	ЛПЗ № 6. Блюда из макаронных изделий.		1		1
	20	К/р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.»			1	1
	Всего		**3**	**2**	**1**	**6**
4		**Блюда из яиц и творога.**				
	21,22	Обработка и приготовление блюд из яиц и творога.	2			2

	23	ЛПЗ № 7. Блюда из яиц и творога.		1		1
	Всего		**2**	**1**		**3**
5		**Тесто**				
	24,25,26	Значение в питании изделий из теста. Дрожжевое тесто.	3			3
	27	ЛПЗ № 8. Изделия из дрожжевого теста.		1		1
	28	Бездрожжевое тесто.	1			1
	29	ЛПЗ № 9 Изделия из бездрожжевого теста.		1		1
	30	К/р «Блюда из яиц и творога. Приготовление теста и изделия из него»			1	1
	Всего		**4**	**2**	**1**	**7**
6		**Супы**				
	31,32,33	Супы. Классификация супов. Бульоны.	3			3
	34,35,36,37	Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	4			4
	38	ЛПЗ № 10. Борщи, щи.		1		1
	39	ЛПЗ № 11. Рассольники, солянки.		1		1
	40,41	Супы овощные. Супы картофельные с макаронными, крупами и бобовыми изделиями.	2			2
	42,43,44,45	Супы молочные, супы-пюре, холодные, сладкие.	4			4
	46	ЛПЗ № 12. Разные супы.		1		1
	47	К/р «Приготовление супов»			1	1
	Всего		**13**	**3**	**1**	**17**
7		**Соусы**				
	48	Соусы. Классификация.	1			1
	49,50	Приготовление соусов с загустителями.	2			2
	51	Приготовление соусов без загустителей.	1			1
	Всего		**4**			**4**
8		**Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.**				
	52,53,54	Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	3			3
	55,56,57	Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.	3			3
	58,59,60	Блюда из отварной, припущенной и жаренной рыбы.	3			3
	61,62,63	Блюда из тушеной и запечённой рыбы.	3			3
	64	ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, жаренной рыбы.		1		1
	65	ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из тушенной, припущенной и запечённой рыбы.		1		1
	66,67	Блюда из рыбной котлетной массы.	2			2
	68	Блюда из морепродуктов.	1			1
	69	ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря.		1		1
	70	К/р «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов».			1	1

	Всего		**15**	**3**	**1**	**19**
9		**Мясо, птица**				
	71,72,73	Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.	3			3
	74,75,76	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.	3			3
	77,78,79	Блюда из мяса отварного, жаренного.	3			3
	80	ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса.		1		1
	81,82	Блюда из тушеного и запечённого мяса.	2			2
	83	ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	84	ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1
	85,86	Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.	2			2
	87	ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.		1		1
	88	ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов.		1		1
	89,90	Блюда из птицы.	3			3
	91	ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной.		1		1
	92	Блюда из рубленной массы птицы.				
	93	ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы.		1		1
	96	К/р «Обработка птицы и приготовление блюд»			1	1
	Всего		**16**	**7**	**1**	**24**
10		**Холодные блюда и закуски.**				
	94,95	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2			2
	97,98	Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2			2
	99	ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей.				
	100	ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты.		1		1
	101	ЛПЗ № 25.приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов.		1		1
	Всего		**4**	**3**		**7**
11		**Сладкие блюда и напитки.**				
	102,103	Сладкие блюда и напитки холодные.	2			2
	104,105,106	Сладкие блюда горячие и напитки.	3			3
	107	ЛПЗ № 26. Сладкие блюда и напитки холодные.		1		1
	108	ЛПЗ № 27. Сладкие блюда и напитки горячие.		1		1
	109	К/р «Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки.»			1	1
	Всего		**5**	**2**	**1**	**8**

		Экзамен				**8**
		ВСЕГО	**144**	**47**	**10**	**201+12**

Поурочное планирование
«Кулинария»

№ урока	**Тема урока**	**Теория**	**ЛПЗ**	**К/р**	**Всего**	**Дата**	
						План	**Факт**
1,2	**Введение. Виды кулинарной обработки.**	**2**			**2**		
7	К/р «Введение и кулинарная обработка»			1	1		
Всего		**2**		**1**	**3**		
	Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов.						
3,4,5	Первичная обработка овощей и грибов, нарезка.	3			3		
6	ЛПЗ № 1. Обработка и нарезка овощей и грибов.		1		1		
8,9	Блюда из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов.	2			2		
10	Блюда из жаренных, запечённых овощей и грибов.	1			1		
11	ЛПЗ № 2. Блюда из отварных, припущенных, жаренных овощей и грибов		1		1		
12	ЛПЗ №3 Блюда из тушеных,		1		1		

	запечённых овощей и грибов.						
13	ЛПЗ №4 Блюда из овощной массы.		1		1		
14	К/р «Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов»			1	1		
Всего		**6**	**4**	**1**	**11**		
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.						
15,16	Обработка и приготовление блюд из круп, бобовых.	2			2		
17	ЛПЗ№5 Приготовление блюд из круп, бобовых.		1		1		
18	Обработка и приготовление блюд из макаронных изделий.	1			1		
19	ЛПЗ № 6. Блюда из макаронных изделий.		1		1		
20	К/р «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.»			1	1		
Всего		**3**	**2**	**1**	**6**		
	Блюда из яиц и творога.						
21,22	Обработка и приготовление блюд из яиц и творога.	2			2		
23	ЛПЗ № 7. Блюда из яиц и творога.		1		1		
Всего		**2**	**1**		**3**		
	Тесто						
24,25,26	Значение в питании изделий из теста. Дрожжевое тесто.	3			3		
27	ЛПЗ № 8. Изделия из дрожжевого теста.		1		1		
28	Бездрожжевое тесто.	1			1		
29	ЛПЗ № 9 Изделия из бездрожжевого теста.		1		1		
30	К/р «Блюда из яиц и творога. Приготовление теста и изделия из него»			1	1		
Всего		**4**	**2**	**1**	**7**		
	Супы						
31,32,33	Супы. Классификация супов. Бульоны.	3			3		
34,35,36,37	Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	4			4		
38	ЛПЗ № 10. Борщи, щи.		1		1		
39	ЛПЗ № 11. Рассольники, солянки.		1		1		
40,41	Супы овощные. Супы картофельные с макаронными, крупами и бобовыми изделиями.	2			2		
42,43,44,45	Супы молочные, супы-пюре, холодные, сладкие.	4			4		
46	ЛПЗ № 12. Разные супы.		1		1		
47	К/р «Приготовление супов»			1	1		
Всего		**13**	**3**	**1**	**17**		

	Соусы						
48	Соусы. Классификация.	1			1		
49,50	Приготовление соусов с загустителями.	2			2		
51	Приготовление соусов без загустителей.	1			1		
Всего		**4**			**4**		
	Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы.						
52,53,54	Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.	3			3		
55,56,57	Приготовление рыбной котлетной масса и полуфабрикаты из неё. Морепродукты.	3			3		
58,59,60	Блюда из отварной, припущенной и жаренной рыбы.	3			3		
61,62,63	Блюда из тушеной и запечённой рыбы.	3			3		
64	ЛПЗ № 13 Приготовление блюд из отварной, жаренной рыбы.		1		1		
65	ЛПЗ № 14 Приготовление блюд из тушенной, припущенной и запечённой рыбы.		1		1		
66,67	Блюда из рыбной котлетной массы.	2			2		
68	Блюда из морепродуктов.	1			1		
69	ЛПЗ № 15. Блюда из котлетной массы и из нерыбных продуктов моря.		1		1		
70	К/р «Обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы и соусов».			1	1		
Всего		**15**	**3**	**1**	**19**		
	Мясо, птица						
71,72,73	Обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.	3			3		
74,75,76	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из неё. Обработка субпродуктов и полуфабрикаты из них.	3			3		
77,78,79	Блюда из мяса отварного, жаренного.	3			3		
80	ЛПЗ № 16. Приготовление вареных и жареных блюд из мяса.		1		1		
81,82	Блюда из тушеного и запечённого мяса.	2			2		
83	ЛПЗ № 17. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1		

84	ЛПЗ № 18. Приготовление тушёных и запеченных блюд из мяса.		1		1		
85,86	Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.	2			2		
87	ЛПЗ № 19. Блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов.		1		1		
88	ЛПЗ № 20. Блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов.		1		1		
89,90	Блюда из птицы.	3			3		
91	ЛПЗ № 21. Приготовление блюд из птицы отварной, жаренной, тушеной.		1		1		
92	Блюда из рубленной массы птицы.						
93	ЛПЗ № 22. Приготовление блюд из рубленной массы птицы.		1		1		
96	К/р «Обработка птицы и приготовление блюд»			1	1		
Всего		**16**	**7**	**1**	**24**		
	Холодные блюда и закуски.						
94,95	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	2			2		
97,98	Холодные блюда и закуски из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	2			2		
99	ЛПЗ № 23. Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей.						
100	ЛПЗ № 24. Приготовление холодных блюд из вареных овощей, винегреты.		1		1		
101	ЛПЗ № 25.приготовление холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов.		1		1		
Всего		**4**	**3**		**7**		
	Сладкие блюда и напитки.						
102,103	Сладкие блюда и напитки холодные.	2			2		
104,105,106	Сладкие блюда горячие и напитки.	3			3		
107	ЛПЗ № 26. Сладкие блюда и напитки холодные.		1		1		
108	ЛПЗ № 27. Сладкие блюда и напитки горячие.		1		1		
109	К/р «Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки.»			1	1		
Всего		**5**	**2**	**1**	**8**		
	Экзамен				**8**		
	ВСЕГО	**144**	**47**	**10**	**201+12**		

Учебно – методическое обеспечение.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета кулинарии; мастерской поваров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стенды, макеты, муляжи, плакаты, парты со стульями.

Технические средства обучения: проектор, компьютер, экран.

Оборудование мастерской: электрическая плита, водонагреватель, холодильник, электрический миксер, блендер, кухонный комбайн, электрический чайник, производственные столы, рабочие столы, рабочий инвентарь для повара (сковорода, чашки, ножи, доски разделочные, кастрюли, шумовки, разливные ложки, лопатки, миксер, мясорубка, овощерезка, скалка, тесторезка, форма для пельменей и вареников и т.д.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
8. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
9. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
10. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
12. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
13. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
15. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
16. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
17. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2009г.
18. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
19. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
20. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
21. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
22. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
23. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. – М.:Академия, 2009г.

Дополнительные источники:

http://4vkusa.ru
www.good-cook.ru
www.povara.ru

http://www.piatto.ru/
http://www.cook-alliance.ru/
http://www.webfoods.ru/
http://d000.ru
http://www.edatoday.ru
http://www.eda-info.ru
http://eda-server.ru/

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	**СОГЛАСОВАНО** Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	**УТВЕРЖДЕНО** Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675
учебной дисциплины:
«Учебная практика».

КЛАСС: **10- 11.**
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10 - всего 51 час, 11 -59 часов.**
МАСТЕРА: **ТЕПЛИНСКАЯ СВЕТЛАНА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
3. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
5. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.

с. Вилино, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к рабочей учебной программе учебной дисциплины:
«Учебная практика».

Настоящая программа учебной дисциплины «Учебная практика» предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы за основу взят Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 16675 «Повар», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

Освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины «Учебная практика» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда, «Приготовление блюд и кулинарных изделий».

Реализация учебной дисциплины «Учебная практика» осуществляется в учебном кабинете «Кухня - лаборатория», который обеспечен:

- учебно-методической документацией, комплектами наглядных пособий, инструментами, оборудованием, инвентарём, посудой.

Основная задача дисциплины «Учебная практика» - отработка учащимися практическими навыками по приготовлению блюд и кулинарных изделий; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиям при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

Методика изучения предмета построена на чередовании теоретического обучения с проведением практических работ. Каждую работу проводят с половиной группы учащихся (12-15человек), которую делят на четыре бригады и закрепляют за отдельными рабочими местами. Преподаватель проводит вводный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно – гигиенических правилах при работе в кухне – лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, учащиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приёмы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном учащиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требованию к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда, учащиеся оформляют, сдают побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления.

Учащиеся каждой бригады оформляют отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда или изделия, получают оценки за проделанную работу. В конце работ учащиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные учащимися в процессе проведения лабораторно – практической работы.

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, решения ситуационных задач, других контрольно-измерительные материалов, которые позволяют проанализировать процесс усвоения и систематизации знаний, полученных обучающимися.

По окончании курса дисциплины «Учебная практика» дифференцированный зачет.

Общая характеристика учебного предмета «Учебная практика»

Является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой практический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Цели изучения учебного предмета «Учебная практика»

Цель проведения лабораторно – практических работ по курсам «Кулинария» - отработка учащимися практических навыков по приготовлению кулинарных блюд и изделий; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиям при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

*проводить процессы первичной кулинарной обработки сырья и других продуктов;
*формовать и панировать полуфабрикаты;
*готовить блюда, которые требуют несложной кулинарной обработки;
*варить, жарить, запекать и выпекать изделия;
*порционировать, оформлять, раздавать блюда;
*сроки и условия хранения;
*устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
*безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
*правила эксплуатации весовых, измерительных и контрольно-кассовых аппаратов.
*работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;

Место учебного предмета В учебном плане «Учебная практика»

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.
Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часов и учебной практики 98 часов.

Содержание учебного предмета Учебная практика.

№	Наименование разделов и тем	Количество часов		
		Всего	**Теория**	**Практика**
	Решение задач на процент отходов овощей.	1	1	-
№1	Обработка овощей, формы нарезки.	4	-	4
№2	Блюда из отварных овощей и овощной массы.	4	-	4
№3	Блюда из жареных овощей и грибов.	4	-	4
№4	Блюда из тушёных и запечённых овощей.	3	-	3
	Тестовый контроль.	1	1	-
№5	Блюда из круп, бобовых изделий	4	-	4
№6	Блюда из макаронных изделий.	4	-	4
№7	Блюда из яиц и творога	4	-	4
№8	Изделия из дрожжевого теста.	4	-	4
№9	Блюда из без дрожжевого теста.	3	-	3
	Тестовый контроль.	1	1	-
№10	Приготовление щей, борщей.	4	-	4
№11	Приготовление рассольников, солянок.	4	-	4
№12	Приготовление разных супов.	3	-	3
	Тестовый контроль.	1	1	-
	Контрольная практическая работа	2	2	-
№13	Блюда из отварной и жареной рыбы.	4	-	4
№14	Блюда из припущенной, тушёной и запечённой рыбы.			
№15	Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов.	3	-	3
	Тестовый контроль.	1	1	-
№16	Блюда из мяса отварного, жареного мяса.	3	-	3
№17	Блюда из тушеного, запечённого мяса.	4	-	4
№18	Блюда из тушеного, запечённого мяса.	4	-	4
№19	Приготовление блюд из рубленой массы.	4	-	4
№20	Приготовление блюд из котлетной массы, субпродуктов.	3	-	3
	Тестовый контроль	1	1	-
№21	Приготовление блюд из птицы.	4	-	4
№22	Приготовление блюд из рубленой массы птицы.	3	-	3
	Тестовый контроль	1	1	-
№23	Приготовление бутербродов, салатов из сырых овощей.	3	-	3
№24	Приготовление холодных блюд и закусок из вареных овощей.	4	-	4
№25	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.	3	-	3
	Тестовый контроль	1	1	
№26	Приготовление сладких блюд и напитков холодных.	4	-	4
	Тестовый контроль	1	1	
№27	Приготовление сладких блюд и напитков горячих.	3	-	3
	. Контрольная практическая работа	1	1	
	Всего	**110**	**12**	**98**

Содержание учебного предмета

№1

Решение задач на процент отходов овощей.

Обработка овощей, формы нарезки.

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капусты, лука и чеснока, тыквенных и томатных, салатных, шпинатных овощей и пряной зелени, десертных овощей.

Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.

Организация рабочего места у картофелечисток, овощерезок и за спецстолом для доочистки картофеля. Организация рабочих мест по переработке, очистке, доочистке, мойке корне- и клубнеплодов.

Размещение сырья, инвентаря, инструментов и посуды на рабочем месте при переборке, очистке, нарезке и шинковке овощей, зелени.

Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая и сложная). Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Полуфабрикаты из овощей: овощи очищенные и нарезанные, овощные наборы (на щи, борщи и т. д.), технические требования к ним. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов.

Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию.

Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов

Практическое обучение:

Приобретение навыков по нарезке картофеля, моркови, свеклы, капусты, лука.

Ознакомление с нормами отходов и мерами по снижению и использованию отходов при механической кулинарной обработке овощей. Овладение навыками подготовки картофеля и овощей к механической кулинарной обработке. Овладение навыками переборки, мойки, чистки, доочистки, промывки картофеля и овощей.

Овладение навыками рациональной организации рабочего места на обработке, нарезки, шинковки овощей; содержание рабочего места в надлежащем санитарном состоянии.

Приобретение навыков ухода за рабочим местом, инвентарём, инструментами по окончании работы.

Примерный перечень блюд: отварной картофель, овощное рагу, тушеная капуста, салат из свежей капусты, винегрет, картофельные котлеты, зразы, крокеты, картофель «пай» и др.

№2 Блюда из отварных овощей и овощной массы.

№3 Блюда из жареных овощей и грибов.

№ 4 Блюда из тушёных и запечённых овощей.

Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные). Их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей, технология приготовления. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству.

Блюда и гарниры из припущенных овощей, приготовление и отпуск.

Сроки и условия хранения блюд и гарниров из овощей.

Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов по действующим сборникам рецептур.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд. Требования к качеству.

Приготовление блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Подбор посуды и оборудования для приготовления блюд. Приготовление отварных гарниров: картофель с маслом, картофельное пюре, морковь. Жарка картофеля и овощей. Приготовление котлет из картофеля, моркови: шницелей и котлет из капусты. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

Примерный перечень блюд: картофельное пюре, капуста отварная с маслом или соусом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, картофель жаренный, кабачки, баклажаны , помидоры жареные, котлеты морковные, зразы картофельные, котлеты картофельные, капуста тушенная, рагу из овощей, морковь тушенная с рисом и черносливом, картофельная запеканка, рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные, перец фаршированный, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные.

Тестовый контроль

№5 Блюда из круп, бобовых изделий

№6 Блюда из макаронных изделий.

№7 Блюда из яиц и творога

№8 Изделия из дрожжевого теста.

№9 Блюда из без дрожжевого теста.
Тестовый контроль.

Блюда из круп, бобовых изделий. Блюда из макаронных изделий.

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Виды круп. Подготовка их к варке. Виды каш. Общие правила варки каш. Требования к их качеству. Блюда из вязких каш, рассыпчатых и жидких. Требования к качеству готовых блюд

Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Технология их приготовления и нормы выхода. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Посуда, применяемая для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка их к варке. Варка вязких каш, рассыпчатых и жидких. Подготовка посуды, определение соотношений круп и жидкости, кипячение жидкости, закладка крупы, варка, определение готовности. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд. Приготовление блюд (котлет, биточков, запеканки) из каш. Особенности их приготовления. Требования к качеству готовых блюд

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий: подготовка макаронных изделий, варка двумя способами(в большом и малом количестве воды), откидывание и промывка, заправка. Варка макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Значение бобовых блюд в питании человека. Варка бобовых (фасоли, гороха): переборка, замачивание в холодной воде, варка. Характеристика бобовых блюд, приготовление, отпуск, нормы выхода, требования к качеству готовых блюд и гарниров.

Приобретение навыков по приготовлению гарниров и вторых блюд.

Примерный перечень блюд: гречневая каша, рисовая каша рассыпчатая, манная каша молочная, запеканка рисовая, фасоль в соусе, макароны отварные с сыром, макароны с томатом, макаронник и др.

Блюда из яиц и творога

Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка.

Способы варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.

Приготовление блюд из жаренных и запеченных яиц. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Технология приготовления блюд из яиц и отпуск.

Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки хранения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд из яиц и творога.

Приобретение навыков по приготовлению блюд из яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Примерный перечень блюд: яйца всмятку, яйца «в мешочек», яйца вкрутую, яичная каша, яичница-глазунья, яичница с гарниром, омлет с сыром, омлет натуральный

Приобретение навыков по приготовлению блюд творога.

Приготовление блюд из творога.

Примерный перечень блюд: творожная масса со сметаной, вареники с творожным фаршем, вареники ленивые, пудинг из творога, сырники из творога, запеканка из творога.

Изделия из дрожжевого теста.

Блюда из без дрожжевого теста.

Значение мучных изделий в питании, классификация теста, способы разрыхления.

Характеристика дрожжевого теста, его виды, способы приготовления. Фарши и начинки..
Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.
Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления мучных блюд, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок.

Приготовление дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях. Замес теста, изготовление изделий (пирожков, пончиков, булочек), их выпечка, жарка.

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

Приготовление заварного теста. Приготовление изделий из слоеного теста.

Примерный перечень блюд: ватрушки, пирожки жареные, пончики, пицца, оладьи, беляши.

Характеристика бездрожжевого теста, его виды, способы приготовления. Фарши и начинки.
Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления теста и изделий из него.
Требования безопасности труда и организации рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления мучных блюд, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Приобретение навыков по приготовлению разных видов теста: (замес, разделка, выпечка). Приготовление изделий из теста, приготовление фаршей, начинок.

Приготовление без дрожжевого теста: подготовка и просеивание муки, подготовка компонентов, входящих в состав теста в установленных пропорциях. Замес теста, изготовление изделий (блинчики, пельмени, манты, чебуреки)

Приготовление теста для блинов и оладий: просеивание муки, подготовка продуктов, входящих в тесто в установленных пропорциях, замес теста, выпечка блинов и оладий.

Приготовление заварного теста. Приготовление изделий из слоеного теста.

Примерный перечень блюд: блинчики, пельмени, манты, чебуреки

Тестовый контроль.

№10 Приготовление щей, борщей.

№11 Приготовление рассольников, солянок.

№12 Приготовление разных супов.

Тестовый контроль.

Контрольная практическая работа

Значение, классификация супов, технология приготовление бульонов. Требования к их качеству.
Общие правила приготовления заправочных супов.
Классификация супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок, овощных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями; их ассортимент, правила подачи, требования к качеству.
Особенности приготовления супов-пюре, молочных, сладких супов, их ассортимент, правила подачи.
Приготовление, подача холодных супов: окрошки, борща холодного, свекольника, щей зеленых.
Правила раздачи и отпуска супов. Продукты для отпуска супов, их нормы. Норма выхода супов.
Супы национальной кухни, ассортимент, приготовление и отпуск.
Условия хранения и сроки реализации, требования к качеству.
Организация работы горячего цеха.

Практическое обучение:

Приобретение навыков по общим правилам приготовления разных супов: приготовление бульонов, пассерования овощей, томата, процесс варки супа, доведение до вкуса, подача.
Приготовление мясокостного, рыбного и грибного бульонов, супов-бульонов, а также приготовление супов: пюреобразного, молочных, холодных и сладких.
Примерный перечень блюд: борщ московский, рассольники, солянки, щи со свежей капустой, бульоны, суп-пюре из бобовых (фасоли, гороха чечевицы), суп лапша, окрошка, суп харчо и др.

№13 Блюда из отварной и жареной рыбы.
№14 Блюда из припущенной, тушёной и запечённой рыбы.
№15 Блюда из рыбной котлетной массы и морепродуктов.

Тестовый контроль.

Значение горячих рыбных блюд в питании человека. Способы тепловой обработки рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы, котлетной массы и полуфабрикатов.

Блюда из морепродуктов. Способы определения готовности в процессе приготовления блюд из рыбы.

Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная. Гарниры и соусы к рыбе.

Приготовление и отпуск. Нормы выхода готовых блюд. Требования к их качеству. Срок и условия хранения готовых блюд. Бракераж готовых рыбных блюд. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Посуда, применяемая для отпуска. Организация рабочего места, требования безопасности труда.

Практическое обучение:

Приготовление блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков. Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из рыбы.

Приготовление блюд из рыбы. Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из рыбы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Примерный перечень блюд: рыба отварная, рыба припущенная, рыба, припущенная с соусом белым с рассолом, рыба жареная, рыба, жаренная во фритюре, рыба, жаренная с луком по-ленинградски, рыба в тесте, зразы запеченная с картофелем по-русски, рыба, запеченная в сметанном соусе, тефтели рыбные, фрикадельки рыбные с томатным соусом.

№16 Блюда из мяса отварного, жареного мяса.
№17 Блюда из тушеного, запечённого мяса.
№18 Блюда из тушеного, запечённого мяса.
№19 Приготовление блюд из рубленой массы.
№20 Приготовление блюд из котлетной массы, субпродуктов.

Тестовый контроль

Значение мясных горячих блюд в питании человека. Способы тепловой обработки мяса.

Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Варка мясных продуктов, жарка мяса, тушеные мясные блюда, запеченные мясные блюда. Блюда из рубленной и котлетной массы. Блюда из субпродуктов. Особенности варки мясных продуктов и субпродуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы. Время тепловой обработки различных продуктов и способы его уменьшения. Правила приготовления мяса и птицы. Определение готовности. Улучшение вкусовых качеств блюд путем добавления в него приправ и пряностей. Порционирование, подбор гарниров, соусов, правила отпуска. Отпуск. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовых блюд.

Оборудование и посуда для тушения, жарения.

Требования безопасности труда, организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Приобретение навыков по приготовлению вторых блюд из мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление блюд из птицы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приемы приготовления.

Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Примерный перечень блюд: мясо отварное, сосиски или сардельки отварные, ростбиф, свинина жаренная, бифштекс, филе, бифштекс с яйцом, котлеты натуральные, шашлык, бефстроганов, поджарка, шницель, мясо тушеное, жаркое по-домашнему, зразы отбивные, гуляш, азу, рагу, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, бифштекс рубленный, котлеты, тефтели, рулет с макаронами, почки по-русски, печень, тушенная в соусе, печень жаренная, сердце или легкое в соусе (гуляш), куры отварные, куры жаренные, гусь жаренный, котлеты, птица, тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

№21 Приготовление блюд из птицы.

№22 Приготовление блюд из рубленой массы птицы.
Тестовый контроль

Приготовление блюд из птицы. Приготовление блюд из субпродуктов. Приемы приготовления.

Подбор необходимой посуды для приготовления блюд из мяса. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Примерный перечень блюд: куры отварные, куры жаренные, гусь жаренный, котлеты, птица, тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

№23 Приготовление бутербродов, салатов из сырых овощей.

№24 Приготовление холодных блюд и закусок из вареных овощей.

№25 Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.
Тестовый контроль

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Их классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе.

Продукты для приготовления холодных блюд и закусок (свежие, консервированные, быстро замороженные овощи и фрукты, грибы, яйца, мясо, рыба и др.). Бутерброды. Салаты. Винегреты. Приправы для холодных блюд: соусы, майонез, сметана, растительное масло. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей. Украшение холодных блюд и закусок продуктами с яркой окраской из состава блюд в виде фигурок и цветов, листья зелени.

Подача блюд к столу в посуде из фарфора, стекла, хрусталя, серебра, мельхиора, нержавеющей стали (салатники, вазы, лотки, блюда, соусники, мелкие тарелки и др.). Температура холодных блюд при подаче их столу. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Требования безопасности труда и организация рабочего места.

Практическое обучение:

Приемы приготовления холодных блюд и закусок.

Приобретение навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, овощей, субпродуктов.

Примерный перечень блюд: паштет из печени; ассорти мясное; икра из баклажан; сельдь с гарниром; рыба под маринадом, , салат витаминный, салат из квашеной капусты, салат столичный, салат рыбный, различные виды бутербродов, винегрет.

№26 Приготовление сладких блюд и напитков холодных.

№27 Приготовление сладких блюд и напитков горячих.

Тестовый контроль

Контрольная практическая работа

Значение сладких блюд и напитков в питании человека. Их классификация. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Компоты. Обработка и подача натуральных плодов и ягод.

Желированные блюда. Приготовление киселей. Приготовление мусса, самбука.

Горячие сладкие блюда. Пудинги, шарлотка, омлеты, гурьевская каша, печеные яблоки.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао; их отпуск.

Национальные сладкие блюда, ассортимент, приготовление и отпуск.

Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения.

Практическое обучение:

Приемы приготовления сладких блюд и напитков.

Приобретение навыков по приготовлению сладких блюд. Подготовка продуктов.

Приобретение навыков по приготовлению напитков.

Подготовка продуктов. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао.

Подготовка продуктов. Приготовление холодных напитков: лимонного, апельсинового и др

Примерный перечень блюд: фруктовый десерт, компот из сухофруктов, компот из свежих плодов и ягод, кисель из свежих ягод, кисель молочный, желе, мусс яблочный, самбук абрикосовый, пудинг рисовый, гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, банановый десерт, кофе, какао, квас, чай холодный, кофе - глясе.

Планируемые результаты освоения программы по
Начального профессионального образования
«Учебная практика»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения	
*проводить процессы первичной кулинарной обработки сырья и других продуктов;	внеаудиторная самостоятельная работа
*варить, жарить, запекать и выпекать изделия;	внеаудиторная самостоятельная работа
*порционировать, оформлять, раздавать блюда;	внеаудиторная самостоятельная работа
выхода полуфабрикатов и готовых изделий	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
как произвести замену одного сырья на другое, правильно принять и отпустить готовую продукцию.	внеаудиторная самостоятельная работа

Раздел (тема) учебной дисциплины	**Результаты** (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
№ 1 «Общие принципы организации учета на ПОП»	Знание документов учета, значения материальной ответственности Знание разделов сборника рецептур. Умение находить в нем информацию	Изложение реквизитов и требований к содержанию документов, значение договора о материальной ответственности Нахождение сведений, необходимых при расчетах для приготовления кулинарной продукции	Фронтальный опрос
№ 2 «Ценообразование и калькуляция на ПОП»	Умение составлять калькуляцию, устанавливать цену	Выполнение расчетов на установление цены на продукцию кондитерского производства, количества сырья	Фронтальный опрос
№ 3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	Умение составлять технологические карты и делать перерасчеты.	Выполнение расчетов	Фронтальный опрос
№ 4 «Учет сырья и готовой продукции»	Знание основ учета, сырья и готовой продукции	Планирование приемки товаров, списание их учета и инвентаризации	Фронтальный опрос

№ 5 Документальное оформление реализации готовой продукции.	Умение документально оформлять документы на реализацию готовой продукции		Фронтальный опрос

Критерии оценки качества выполнения лабораторно практических, практических работ.

Отметка «5» ставится, если:

- полностью соблюдены правила трудовой дисциплины;
- правильно организовано рабочее место;
- работа выполнялась самостоятельно;
- полностью соблюдены правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности;
- бережное отношение к инструментам, оборудованию, инвентарю;
- экономное отношение к энерго-, водным ресурсам, продуктам питания;
- задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если:

- задание выполнялось самостоятельно с незначительными ошибками на которые указывает мастер производственного обучения и исправлялись самостоятельно;

- были допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, но исправлялись самостоятельно после замечания мастера производственного обучения;

- полностью выполнялись требования трудовой и технологической дисциплины;
- полностью выполнялись правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности;
- норма времени недовыполненная на 5-10%.

Отметка «3» ставится, если:

- самостоятельность в работе была низкой;

-допущены нарушения в организации рабочего места, трудовой и технологической дисциплины, но ошибки исправлялись после замечания мастера производственного обучения;

- работа выполнена со значительными нарушениями требований;
- норма времени недовыполненная на 25%.

Отметка «2» ставится если:

- самостоятельность в работе отсутствовала;
- допущены грубые нарушения правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя;

-заданная работа выполнена с грубыми нарушениями или допущен брак;

-норма времени недовыполненная на 50%

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
8. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
9. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
10. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
11. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
12. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
13. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
14. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
15. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
16. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
17. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2009г.
18. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
19. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
20. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
21. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
22. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
23. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –м.:Академия, 2009г.
24. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». -М.. «Высшая школа» 1989г.
25. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
26. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
27. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2007г.
28. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2010г
29. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. –М.: Академия, 2010г
30. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. –М.: Академия, 2010г

31. Андросов В.П., Пыжова т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2010г
32. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2002г.
33. Поляков В.А., Соколов Б.А., Уланов В.Г. «Методика трудового обучения и воспитание учащихся в межшкольных учебно-производственных комбинатах».- М.: Просвещение 1979г.
34. Учебный проект «Технология в логике проектной деятельности» Сост. Ч.Г.Гараев - Казань: РИЦ «Школа»,2000г.
35. Ничипорович Л.И. «Торты» Минск: современный литератор, 1999г.
36. Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
37. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М : Просвещение, 1993г.
38. Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
39. Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки».- М.: Ниола 21-век, 2000г.
40. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
41. Журналы «Школа и производство» за 1998-20012г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Межшкольный учебный комбинат с общим и средним (полным) образованием"
села Вилино Бахчисарайского района Республики Крым

РАССМОТРЕНО на заседании ШМО Руководитель ШМО _____ Протокол№____ «_____» августа 202__г.	**СОГЛАСОВАНО** Заместитель директора по УПР _____ «_____» августа 202__ г.	**УТВЕРЖДЕНО** Директор МБОУ «МУК» _____Л.С. Катаклы Приказ №_____ от «____» _____202__г.

Рабочая программа

НА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД
(очная форма обучения)

ПОВАР 16675
учебной дисциплины:
«Производственная практика».

КЛАСС: **10.**
КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: **10 - всего 120 часов.**
МАСТЕРА: **ТЕПЛИНСКАЯ СВЕТЛАНА ИВАНОВНА**
КАТЕГОРИЯ: **СЗД**
СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВЕ Профессиональный стандарт «Повар. утвержденный приказом Минтруда России от 08.09.2015 года № 610н. зарегистрирован в минюсте России от 29.09.2015 года № 39023
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ УЧЕБНИКИ:

1. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
3. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
5. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.

с. Вилино, 2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
Производственная практика

Учебная производственная практика является обязательным разделом рабочей программы по специальности «Повар» 16675.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Настоящая программа общепрофессиональной дисциплины предназначена для подготовки учащихся 10-11 классов, неработающего населения по профессии «Повар», код 16675.

При составлении рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины за основу взят федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 16675 «Повар», Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

Освоение рабочей учебной программы общепрофессиональной дисциплины предусмотрено параллельно с общепрофессиональными предметами: «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессиональным модулем: «Приготовление блюд и кулинарных изделий»

Реализация учебной дисциплины осуществляется на предприятиях общественного питания.

После изучения тем по общепрофессиональной дисциплине предусмотрен дифференцированный зачет.

Целью практики является формирование профессиональных и общих компетенций по специальности.

Производственная практика направлена на получение первоначального практического опыта по профессии 16675 Повар, квалификация Повар 3 разряда и на освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций, проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю профессиональных модулей, а также на подготовку к выполнению практической квалификационной работы.

Форма отчетности учащихся по производственной практике - дневник,

Содержание практики может уточняться в зависимости от специфических особенностей конкретной организации (предприятия).

Формой аттестации по производственной практике является зачет (дифференцированный зачет).

Программа производственной практики является частью программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 16675 Повар, в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. 1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1. 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока
для приготовления блюд и гарниров
ПК2. 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
ПК2. 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
ПК2. 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
ПК2. 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2. Готовить простые супы
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями
ПК6. 2. Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК6. 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПК7. 1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК7. 2. Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 8.1. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
Количество часов, отводимое на производственную практику-120

Общая характеристика учебного предмета
Производственная практика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар является составной частью модульной программы обучения профессии «повар» и представляет собой теоретический модуль курса. Содержание модуля отвечает основным требованиям стандарта начального профессионального образования.

Место учебного предмета
Производственная практика
В учебном плане

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов.

Содержание учебного предмета

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	2	3
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
2.	Изучение технологического оборудования	12
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	6
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6
5.	Ознакомление с основами учета	6
6.	**Механическая кулинарная обработка сырья**	**36**
6.1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	12
6.2.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	12
6.3.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	12
7	**Приготовление готовых блюд и изделий**	**36**
7.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	12
7.2.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
7.3.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
7.4.	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	6
7.5.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6
8	**Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов**	**12**
	Итого:	**120**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка.

Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.

Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.

Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.
Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.
Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.
Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.
Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.
Овладение навыками нарезки хлеба.
Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.
Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.
Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка сырья

Отработка навыков нарезки хлеба

Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.

6.1. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

6.2. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

6.3. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом,

организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 7. Приготовление готовых блюд и изделий

7.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

7.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом, сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

7.3. Приобретение навыков приготовления блюд их яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

7.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков в приготовлении фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

7.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов, и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 8. Самостоятельное выполнение работ повара 3-го разрядов

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Планируемые результаты освоения программы по
Производственное обучение

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценивания устных ответов, выполненных контрольных и самостоятельных работ учащимися группы «Повар».

Примерные нормы оценки устных ответов:

Отметка «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами. Использует при этом специальную терминологию, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Отметка «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, пользуется специальными терминами, правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «3» ставится, если учащийся не усвоил существующую часть учебного материала, допускаются значительные ошибки в его изложении, не использует специальную терминологию, слабо отвечает на дополнительные вопросы преподавателя

Отметка «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не использует специальные термины, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

Примерные нормы оценки качества выполнения контрольных и самостоятельных работ:

Отметка «5». Контрольная (КР) или самостоятельная (СР) работа выполнена в полном объёме с соблюдением необходимой последовательности. Учащийся работает полностью самостоятельно. Показывает необходимые теоретические знания, умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4». КР или СР выполняется в полном объёме и самостоятельно. Допускается отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата . Работа показывает знания учащегося основного

теоретического материала, необходимые для самостоятельного выполнения задания.

Отметка «3». КР или СР выполняется и оформляется учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка «2». Выставляется в том случае, когда учащийся не подготовлен к выполнению контрольной работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показано плохое знание теоретического материала. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных учащихся неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

Критерии оценки качества выполнения лабораторно-практических работ по профессии «Повар».

Отметка «5» ставится, если:

- Полностью соблюдались правила трудовой дисциплины;
- Правильно организовано рабочее место:
- Работа выполнялась самостоятельно;
- Были полностью соблюдены правила техники безопасности;
- Отношение к труду- добросовестное, к инструментам и оборудованию- бережное, экономное;
- Задание выполнено в полном объёме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнялась самостоятельно;
- были допущены незначительные ошибки в планировании труда;
- в организации рабочего места, но исправлялись самостоятельно;
- полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины;
- правила техники безопасности;
- норма времени не довыполнена на 5-10%.

Отметка «3» ставится, если:

- самостоятельность в работе была низкой;
- допущены нарушения в организации рабочего места;
- трудовой и технологической дисциплины, но ошибки исправлялись после замечаний учителя;
- работа выполнена со значительными нарушениями требований;
- норма времени не довыполнена на 25%.

Отметка «2» ставится, если:

- самостоятельность в работе отсутствовала;
- опущены грубые нарушения правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя;
- заданная работа выполнена с грубыми нарушениями или допущен брак;
- норма времени не довыполнена на 50%.

Предметные результаты

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности

Общие сведения о предприятии. Ознакомление с режимом работы, формами организации

труда и правилами внутреннего трудового распорядка.
Ознакомление с квалификационными требованиями повара 2-3-го разрядов, программой и порядком проведения производственного обучения.
Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.
Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма.
Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

Тема 2. Изучение технологического оборудования

Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в цехах.
Изучение технологического оборудования (механического, теплового, холодильного и др.), правил эксплуатации.
Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.
Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.
Ознакомление с инвентарем, инструментом и посудой, правилами пользования и ухода за ними. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.

Тема 3. Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест

Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья.
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при тепловой обработке продуктов.
Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при порционировании и раздаче готовой продукции.

Тема 4. Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи

Изучение ассортимента поступающего сырья, требований к качеству.
Распознавание видов пищевых продуктов, их отличительные признаки и кулинарное назначение, недопустимые пороки. Овладение навыками органолептической оценки качества пищевых продуктов.
Овладение навыками нарезки хлеба.
Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

Тема 5. Ознакомление с основами учета

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, построение. Овладение навыками пользования Сборником рецептур блюд, таблицей норм взаимозаменяемости продуктов.
Порядок определения норм закладки сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.
Ознакомление с порядком получения продуктов и оформлением документации на поступление и расходование сырья и полуфабрикатов, отпуск готовой продукции.
Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка сырья

Отработка навыков нарезки хлеба

Ознакомление с рабочим местом по нарезке хлеба и его оборудованием, применяемыми инструментами. Нарезка хлеба в соответствии с действующими

правилами, отработка навыков ручной и машинной нарезки хлеба.

6.1. Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод

Обработка картофеля и корнеплодов.

Переработка, сортировка. Овладение навыками очистки картофеля и корнеплодов машинным способом: включение машины, загрузка вымытыми овощами, контроль за очисткой, выгрузка овощей, отключение и мытье машины. Освоение приемов ручной доочистки, промывания овощей.

Ознакомление с условиями хранения обработанного картофеля и корнеплодов.

Ознакомление с порядком использования отходов картофеля и корнеплодов.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками).

Обработка луковых овощей.

Очистка и промывка репчатого и зеленого лука, чеснока; освоение приемов, облегчающих их очистку. Отработка приемов нарезки луковых овощей (соломкой, дольками, кольцами, мелкой крошкой). Ознакомление с условиями хранения обработанных луковых овощей.

Обработка капустных овощей.

Подготовка капустных овощей (белокочанной капусты, цветной, кольраби) к обработке; овладение навыками обработки. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки (соломкой, шашками и т.д.). Подготовка капусты к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных капустных овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка плодовых овощей.

Сортировка, очистка, промывка плодовых овощей. Приобретение навыков нарезки (дольками, кружочками и др.); подготовка кабачков, баклажанов и помидоров к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения обработанных плодовых овощей. Ознакомление с порядком использования отходов.

Обработка зелени.

Переборка, очистка, промывка. Условия хранения обработанной зелени.

Обработка плодов и ягод.

Переборка, сортировка, очистка, промывка, освобождение от косточек. Овладение навыками нарезки различных видов плодов.

Ознакомление с условиями хранения обработанных и нарезанных плодов и порядком использования отходов.

Обработка сухих, консервированных и быстрозамороженных овощей, плодов и ягод. Овладение приемами подготовки быстрозамороженных квашеных, соленых и сушеных овощей к дальнейшему использованию. Ознакомление с условиями хранения обработанных сухих, консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.

Обработка грибов.

Овладение навыками переборки, сортировки, очистки, промывки и нарезки грибов. Ознакомление с особенностями обработки некоторых видов грибов, условиями хранения обработанных и нарезанных грибов.

6.2. Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи

Ознакомление с цехом для обработки мяса и мясопродуктов: вырабатываемая продукция, оборудование, инвентарь, инструмент, организация рабочего места, виды поступающего сырья, органолептическая оценка качества мяса.

Ознакомление с предварительной обработкой мяса: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывка, обсушивание.

Ознакомление с приемами кулинарного разруба и обвалки туш крупного рогатого скота, бараньих и свиных туш. Ознакомление с порядком использования отходов.

Ознакомление с приемами нарезки мясных полуфабрикатов из говядины, телятины, свинины.

Овладение навыками обработки птицы и дичи: ощипывание, опаливание, потрошение, промывание, заправка “в кармашек”. Обработка и использование отходов.

Оттаивание субпродуктов. Приобретение навыков их обработки.

Приготовление котлетной массы. Ознакомление с рецептурой. Овладение навыками приготовления котлетной массы. Отработка приемов порционирования, формования и панирования, правильности укладки полуфабрикатов из котлетной массы. Ознакомление с условиями и сроками хранения полуфабрикатов из котлетной массы.

Приготовление полуфабрикатов из натурального рубленного мяса. Отработка приемов порционирования, формования, правильной укладки полуфабрикатов. Ознакомление с условиями и сроками хранения.

6.3. Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов

Ознакомление с цехом обработки рыбы и нерыбных морепродуктов, с оборудованием, инвентарем и инструментом,

организацией рабочего места, видами поступающего сырья; органолептическая оценка качества рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом: оттаивание мороженой рыбы, очистка от чешуи, удаление плавников, головы, плечевой кости, внутренностей, промывание. Ознакомление с приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Овладение навыками обработки сельди и кильки.

Приготовление котлетной массы из рыбы. Ознакомление с рецептурой, овладение навыками приготовления, отработка приемов порционирования, формования и укладки полуфабрикатов из котлетной массы.

Ознакомление с технологическим процессом обработки морепродуктов.

Тема 7. Приготовление готовых блюд и изделий

7.1. Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей

Приобретение навыков приготовления блюд из отварных овощей и картофеля: картофель отварной, картофель в молоке, картофельное пюре, капуста (белокочанная, цветная) отварная с маслом, зеленый горошек отварной с маслом.

Приобретение навыков приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей: овощи припущенные, капуста тушеная; свекла тушеная в сметане.

Приобретение навыков приготовления блюд из картофельной, капустной и морковной котлетной массы, подготовка массы, формовка, панирование, обжаривание.

Приобретение навыков приготовления блюд из запеченных овощей: запеканка картофельная, капустная, морковная.

Приобретение навыков приготовления блюд из фаршированных овощей: кабачки, перец фаршированный, голубцы овощные.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из овощей; порционирования, оформления и отпуска.

7.2. Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Предварительная подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий; определение готовности. Оценка качества. Кулинарное использование.

Приобретение навыков приготовления блюд из каш (котлеты, биточки, запеканки).

Приобретение навыков приготовления блюд из бобовых: бобовые отварные, с жиром, с жиром и луком.

Приобретение навыков приготовления блюд из макаронных изделий: с маслом,

сыром, макаронник, лапшевник.

Приобретение навыков органолептической оценки качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; порционирования, оформления и отпуска.

7.3. Приобретение навыков приготовления блюд их яиц

Овладение навыками варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек; определение готовности.

Приобретение навыков приготовления блюд из яиц: яичных омлетов натуральных. Органолептическая оценка качества блюд из яиц, оформление, отпуск.

7.4. Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него

Овладение навыками замеса теста для блинов, оладий, блинчиков.

Приобретение навыков в приготовлении фаршей, начинок (фарш мясной, рыбный, творожный, капустный, рисовый, яблочный, и т.п.).

Овладение навыками фарширования блинчиков, выпечки оладий, блинов, блинчиков.

Приобретение навыков органолептической сценки качества блинов, блинчиков, оладий, оформления и отпуска.

7.5. Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов

Приобретение навыков приготовления бутербродов: подготовка мясных и рыбных гастрономических продуктов и хлеба; овладение навыками нарезки гастрономических продуктов и хлеба; оформление и отпуск бутербродов.

Приобретение навыков приготовления блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов; ознакомление с условиями и сроками реализации.

Тема 8. Самостоятельное выполнение работ повара 2-го – 3-го разрядов

Самостоятельная работа на рабочем месте повара 2-го – 3-го разрядов по совершенствованию и закреплению полученных умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Билет №1.

1.Значение овощей в питании, классификация.
2.Технология приготовления блюда «Каша молочная рисовая», правила подачи.
3.Бутерброды, виды, классификация.

Билет№2.

1.Значение рыбы в питании. Разделка рыбы с костным скелетом массой до 200г.
2.Технология приготовления блюда «Биточки манные», правили подачи.
3.Технология приготовления мясной котлетной массы и полуфабрикаты из неё.

Билет №3.

1.Значение мяса в питании, классификация.
2.Технология приготовления блюда «Омлет, фаршированный», правила подачи.
3.Технология приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикаты из неё.

Билет №4.

1.Значение первых блюд в питании, классификация.
2.Технология приготовления блюда «Гуляш», правила подачи.
3.Разделка рыбы с костным скелетом на кругляши.

Билет №5.

1.Технолоия приготовления блюда «Суп-лапша домашняя», правила подачи.
2.Обработка клубнеплодов, нарезка, использование.
3.Разделка рыбы с костным скелетом массой1,5кг и выше.

Билет №6.

1.Технология приготовления блюда «Бифштекс», правила подачи.
2.Значение холодных блюд и закусок в питании, классификация.
3.Обработка луковых, нарезка, использование.

Билет №7.

1.Подготовка овощей к фаршированию.
2.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из неё.
3. «Плов», технология приготовления, правила подачи.

Билет №8.

1.Основные способы тепловой кулинарной обработки, характеристика.
2.Технология приготовления костного бульона, использование.
3.Обработка капустных, нарезка, использование.

Билет№9.

1.Разделка рыбы с костным скелетом на чистое филе.
2.Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная», правила подачи.
3.Способы варки макаронных изделий, характеристика.

Билет№10.

1.Технология приготовления блюда «Солянка домашняя», правила подачи.
2.Бульоны, классификация, использование.
3.Технология приготовления блюда «Сырники», правила подачи.

Билет№11.

1.Технология приготовления пресного теста и изделия из него.
2.Значение соусов в питании, классификация.
3.Технология приготовления блюда «Блинчики с мясным фаршем», правила подачи.

Билет№12.

1.Блины, технология приготовления, правила подачи.
2.Способы жарки, характеристика.
3. «Кальмары в сметанном соусе», технология приготовления, правила подачи.

Билет№13.

1.Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки.
2. «Борщ московский», технология приготовления, правила подачи.
3.Технология приготовления блюда «Цыплята табака», правила подачи.

Билет№14.

1. «Соус польский», технология приготовления, правила подачи.
2. «Тефтели», технология приготовления, правила подачи.
3. Перечислить части мяса, используемые для варки и тушения.

Билет №15.

1. «Рассольник ленинградский», технология приготовления, правила подачи.
2. Основные правила варки каш.
3. «Вареники ленивые», технология приготовления, правила подачи.

Билет №16.

1. «Борщ украинский с пампушками», технология приготовления, правила подачи.
2.Перечислить части мяса, используемые для жарки.
3. «Пюре картофельное», технология приготовления, правила подачи.

Билет№17.

1. «Соус красный основной», технология приготовления, правила подачи.
2. «Бефстроганов», технология приготовления, правила подачи.
3. «Чай», технология приготовления, правила подачи.

Билет№18.

1. «Суп харчо», технология приготовления, правила подачи.
2. «Котлеты, биточки», технология приготовления, правила подачи.
3. Значение напитков в питании, классификация.

Билет№19.

1.Значение сладких блюд в питании, классификация.
2. «Рыба жареная в тесте», технология приготовления, правила подачи.
3. «Какао с молоком», технология приготовления, правила подачи.

Билет№20.

1. «Мясо, шпигованное», технология приготовления, правила подачи.
2. «Желе молочное», технология приготовления, правила подачи.
3. Виды теста. Характеристика.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРИГОТОВИТЬ И ПОДАТЬ

Билет № 1

1. Плов № 601
2. Морковь по –корейски №1
3. Компот из свежих плодов. №859

Билет № 2

1. Котлеты, рубленные из птицы № 667
2. Пюре картофельное № 694
3. Салат из белокочанной капусты №79

Билет № 3

1.Тельное из рыбы №514
2. Пюре картофельное №694
3. Салат из свежих помидоров и огурцов №59

Билет № 4

1. Манты с бараниной №1037
2. Аджика № 1
3. Кисель из плодов №869

Билет № 5

1. Цыплята табака №729
2. Салат из свежих помидоров и огурцов №59
3. Желе из мандаринов №891

Билет № 6

1. Котлеты по – киевски №659
2. Картофель, жаренный во фритюре №697
3. Салат из редиса № 64

Билет № 7

1. Рыба, фаршированная порционными кусками №458
2. Пюре картофельное №694
3. Салат из квашенной капусты №81

Билет № 8

1.Ромштекс №575
2. Картофель, жаренный во фритюре №697
3. Бутерброды с маслом №1

Билет № 9

1. Мясо шпигованное №587
2. Капуста тушеная №708
3. Компот из свежих плодов №859

Билет № 10

1. Рыба жаренная №488
2. Пюре картофельное №694

3. Салат столичный №98

Билет № 11

1. Чебуреки №1096
2. Салат из свеклы с сыром и чесноком №88
3. Чай с лимоном №944

Билет № 12

1. Голубцы с мясом и рисом №636
2. Ассорти рыбное №144
3. Чай с лимоном №944

Билет № 13

1. Шницель №574
2. Картофель, жаренный во фритюре №697
3. Салат рыбный №95

Билет № 14

1. Пельмени со сметаной №1033
2. Сельдь с луком №129
3. Напиток апельсиновый №1008

Билет № 15

1. Рыба в тесте жаренная №499
2. Соус майонез с корнишонами №822
3. Канапе с сыром №24

Билет № 16

1. Блинчики с творожным фаршем №1044
2. Желе из лимонов №891
3. Какао с молоком №959

Билет № 17

1. Биточки № 608
2. Пюре картофельное №694
3.Винегрет овощной №100

Билет № 18

1. Рулет из рыбы № 512
2. Картофель отварной №692
3. Грибы, маринованные с луком №93

Билет № 19

1. Люля – кебаб №678
2. Салат из свежих помидоров и огурцов №59
3. Какао с молоком №959

Билет № 20

1. Жаренная рыба под маринадом №140
2. Салат из зеленого лука №57
3. Чай с сахаром №943

Билет № 21

1. Котлеты по – полтавски №1113
2. Картофель жаренный во фритюре №697
3. Кофе черный №948

Тематическое планирование
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Количество часов
1	2	3
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6
2.	Изучение технологического оборудования	12
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	6
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6
5.	Ознакомление с основами учета	6
6.	**Механическая кулинарная обработка сырья**	**36**
6.1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	12
6.2.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	12
6.3.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	12
7	**Приготовление готовых блюд и изделий**	**36**
7.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	12
7.2.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6
7.3.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6
7.4.	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	6
7.5.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6
8	**Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов**	**12**
	Итого:	**120**

Поурочное планирование

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Количество часов	Дата	
			План	Факт
1	2	3		
1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	6		
2.	Изучение технологического оборудования	12		
3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	6		
4.	Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи	6		
5.	Ознакомление с основами учета	6		
6.	**Механическая кулинарная обработка сырья**	**36**		
6.1	Приобретение навыков обработки овощей, грибов, плодов, ягод	12		
6.2.	Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы и дичи	12		
6.3.	Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов	12		
7	**Приготовление готовых блюд и изделий**	**36**		
7.1	Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей	12		
7.2.	Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	6		
7.3.	Приобретение навыков приготовления блюд из яиц	6		
7.4.	Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него	6		
7.5.	Приобретение навыков приготовления бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов	6		
8	**Самостоятельное выполнение работ повара 2-3 разрядов**	**12**		
	Итого:	**120**		

Учебное – методическое обеспечение.

Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Плакаты:

1. Сроки хранения продуктов
2. Пища
3. Рациональное питание
4. Ассортимент мельхиоровой и стальной посуды
5. Хрустальная и стеклянная посуда
6. Комплектные фарфоровые изделия
7. Блюда из овощей
8. Форма нарезки картофеля,
9. Форма нарезки лука;
10. Кулинарная разделка туши говядины
11. Кулинарная разделка туши свинины.
12. Кулинарная разделка туши баранины
13. Полуфабрикаты из свинины и баранины
14. Полуфабрикаты из говядины
15. Первые блюда
16. Обработка чешуйчатой рыбы;
17. блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
18. блюда и гарниры из картофеля и овощей
19. рыба отварная и припущенная
20. рыба жареная
21. Блюда из мяса и мясных продуктов
22. Блюда из говядины,
23. блюда из свинины
24. Блюда из курицы
25. Строение яйца
26. Блюда из яиц и творога
27. Холодные блюда и закуски
28. Бутерброды
29. Сладкие блюда (напитки, кисели, сладкие блюда)
30. Изделия из заварного теста
31. Изделия из слоеного теста
32. Изделия из дрожжевого теста
33. Изделия из песочного теста

Иллюстрированное пособие. Кулинария.

1. Механическая обработка продуктов.
2. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.
3. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.

4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания.

   Натуральные образцы: ассортимент круп, макаронных и бобовых изделий, ассортимент вкусовых приправ, ассортимент кофе, ассортимент чая, овощей; столовая посуда, чайная посуда, столовые приборы.

Аттестационный экзамен

После успешного усвоения программного материала учащиеся сдают квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен состоит из двух частей: *квалификационной пробы,* на которой учащиеся показывают практическое владение материалом, и *аттестационного экзамена,* на котором учащиеся демонстрируют усвоение теоретических знаний.

Перед сдачей квалификационной пробы учащиеся получают карточки – задания с указанием блюд, которые должны приготовить. Данное задание выдается накануне экзамена, с тем, чтобы учащиеся смогли подготовить все необходимое для его проведения.

После успешно сдачи квалификационной пробы, учащиеся допускаются к сдаче аттестационного экзамена. Во время проведения аттестационного экзамена учащиеся отвечают на билеты, включающие вопросы по кулинарии и физиологии питания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар»,- Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях. -М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,- М.: Академия,2009г.
13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.
15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.

16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: ПрофОбрИздат 2001г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. – Академия, 2009г.
19. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». -М.. «Высшая школа» 1989г.
20. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 1997г.
21. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2000г.
22. Программы общеобразовательных учреждений. Ермакова В.И. «Основы кулинарии 10-11 классы», -М., «Просвещение», 2007г.
23. Андросов В.П., Пыжова Т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария. Механическая обработка продуктов. –М.: Академия, 2010г
24. Андросов В.П., Пыжова ТВ. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. –М.: Академия, 2010г
25. Андросов В.П., Пыжова Т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд. –М.: Академия, 2010г
26. Андросов В.П., Пыжова Т.В. и др. Иллюстрированное пособие. Кулинария Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания. –М.: Академия, 2010г
27. Оценка качества подготовки выпускников средней (полной) школы по технологии. -М.: Дрофа, 2002г.
28. Поляков В.А., Соколов Б.А., Уланов В.Г. «Методика трудового обучения и воспитание учащихся в межшкольных учебно-производственных комбинатах». - М.: Просвещение 1979г.
29. Учебный проект «Технология в логике проектной деятельности» Сост. Ч.Г.Гараев - Казань: РИЦ «Школа»,2000г.
30. Ничипорович Л.И. «Торты» Минск: современный литератор, 1999г.
31. Журналы «Приятного аппетита» за 1998-2006г.
32. Ермакова В.И. «Основы кулинарии» 8-11 кл. М: Просвещение, 1993г.
33. Каленьюк Р. «Любимые рецепты народов мира» лучшие рецепты со всего света, 1999г.
34. Ханиш Х. «Искусство сервировки, салфетки». - М.: Никола 21-век, 2000г.
35. Кияткина О.И. «Этикет и сервировка стола», Минск, Харвест, 2002г.
36. Журналы «Школа и производство» за 1998-20012г.

РАССМОТРЕНО на заседании методического объединения «_____»_____20_____г.	**СОГЛАСОВАНО** Заместитель директора по УВР «_____»_____20_____г.	**УТВЕРЖДЕНО** Директор МБОУ «МУК» «_____»_____20_ г.

Лист коррекции

Рабочей программы учителя _____
Ф.И.О.

по _____
предмет

В _____ класс

№ п/п	Название раздела, темы	Тема урока	Дата проведения	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту

Выводы о выполнении программы:

Учитель_____(_____)
Подпись Ф.И.О.