

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Удмуртской Республики  
«Общеобразовательная школа № 5 города Глазова»  
(ГКОУ УР «ОШ № 5 города Глазова»)

**Рабочая программа**  
**по профессии (код)16675 «Повар»**  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
сроком обучения 2 года

**РАССМОТРЕНО**

Методическое объединение  
учителей трудового обучения  
ГКОУ УР «ОШ №5 города Глазова»  
Протокол №1 от «28» августа 2024 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Педагогический совет  
ГКОУ УР «ОШ №5 города Глазова»  
Протокол № 5 от «29» августа 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГКОУ УР «ОШ № 5 города Глазова»  
\_\_\_\_\_ Я.Е. Корлякова  
Приказ № 01-04/426 от «30» августа 2024 г.

Составил: Вершинина С.И.  
учитель высшей квалификационной  
категории

Рецензент: Невоструева О.Ю.,  
заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе,  
учитель высшей квалификационной  
категории

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Планируемые результаты
3. Учебный план
4. Календарно – учебный график
5. Рабочие программы по предметам
6. Оценочные материалы (промежуточная аттестация и итоговая аттестация)
7. Методические материалы (требования к материально-техническому обеспечению, учебно – методическое оснащение, организационно-педагогические условия, используемые педагогические технологии)

## 1. Пояснительная записка

Рабочая программа по профессии «Повар» (код 16675) составлена на основе Адаптированной основной программы профессионального обучения и следующих нормативно-правовых документов:

Рабочая программа по профессии «Повар» (код 16675) составлена на основе Адаптированной основной программы профессионального обучения и следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона Удмуртской Республики от 21 марта 2014 года № 11-РЗ «О реализации полномочий в сфере образования»;
- Федерального закона от 27.07.2006 г. №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» и Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»;
- Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24 июня 1998г №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2022 № 69 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г №115»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 5.12.2022 № 1063 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г №115»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

- Приказа Министерства образования РФ от 10.04.2002 г. № 29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
  - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.02.2024 № 119 "О внесении изменений в приложения № 1 и № 2 к приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников" (Зарегистрирован 22.03.2024 № 77603);
  - Письма Министерства просвещения РФ от 01.06.2023г № АБ-2324/05 «О внедрении единой модели профессиональной ориентации»;
  - Устава Учреждения;
  - Адаптированной основной программы профессионального обучения;
  - Локальных актов школы, регламентирующих организацию образовательного процесса.
- Приказа ГКОУ УР «ОШ №5 города Глазова» от 30.08.2024г № 01-04/427 «Об утверждении перечня учебников».

Программа профессионального обучения рассчитана на обучающихся X - XI класса на базе Государственного казенного общеобразовательного учреждения Удмуртской Республики «Общеобразовательная школа № 5 города Глазова» на освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар (2, 3 разряд).

Рыночная экономика предъявляет более высокие требования к трудовой аккуратности и профессиональной умелости работников производственного и обслуживающего труда, что значительно затрудняет трудоустройство и самостоятельную трудовую деятельность выпускников образовательных учреждений реализующих адаптированную основную общеобразовательную программу. Это делает в высокой степени актуальной проблему подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями к самостоятельной жизни и общественно-полезному труду.

*Актуальность* данной программы состоит в том, что сегодня современному обществу нужны люди самых разных рабочих профессий, но в нашем регионе выпускники школы, часто сталкиваются с трудностями связанными с трудоустройством. С целью решения проблемы социализации и дальнейшего трудоустройства наших выпускников, было принято решение разработать программу профессионального обучения по профессии «Повар»

ГКОУ УР «ОШ №5 г. Глазова» осуществляет образовательную деятельность по основным программам профессионального обучения. В образовательном учреждении создаются одногодичные (X), двухгодичные (X-XI) профессиональные классы, что входит в компетенцию образовательного учреждения.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

В профессиональный класс принимаются обучающиеся, имеющие психологические предпосылки для овладения данной профессией, окончившие IX класс, освоившие курс профессионально - трудового обучения и успешно прошедшие итоговую аттестацию, не

имеющие медицинских противопоказаний по состоянию здоровья к овладению данной профессией. Зачисление в профессиональный класс осуществляется на основании профессионально-трудовой характеристики, рекомендующей обучение в профессиональном классе, заявления родителей (законных представителей), рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, решения Педагогического совета о зачислении в профессиональный класс по каждому обучающемуся персонально и приказа руководителя общеобразовательного учреждения.

Содержание программы разработано на основе квалификационной характеристики повара 3-го разряда с учётом обеспечения единого уровня профессиональной подготовки в различных формах обучения.

Овладение профессией «Повар» (код 16675) осуществляется на основе общеобразовательной подготовки, сочетания теоретического и практического обучения, с учётом преемственности обучения в V-IX классах по предметам «Домоводство», «СБО».

*Цель программы:* подготовка обучающихся к самостоятельной работе на предприятиях общественного питания, связанных с приготовлением блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

*Задачи:*

- Создание оптимальных условий для обучения и получения специальности, формирование профессиональных навыков обучающихся, готовности к принятию новой социальной позиции – рабочего.
- Подготовка школьников к самостоятельному выполнению несложных видов работ квалифицированного труда в условиях современного производства.
- Создание условий для успешной социализации ребенка в классе, школе, внешкольном пространстве.
- Развитие коммуникативных отношений.
- Воспитание трудовой дисциплины, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело.

Программа профессионального обучения разрабатывается и составляется общеобразовательным учреждением на основе требований квалификационной характеристики к рабочим данной профессии.

## **2. Планируемые результаты**

Программа профессионального обучения в ГКОУ УР «ОШ №5 города Глазова» подготавливает обучающихся по профессии (код 16675) «Повар» (2-го, 3-го разряда).

### **Повар 2-го разряда 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 по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

### **Повар 2-го разряда должен уметь:**

- 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, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.
- Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

### **Повар 3-го разряда должен знать:**

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;
- 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.

### **Общие требования:**

- рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
- основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;
- основы экономики отрасли и предприятия.

### **Повар 3-го разряда должен уметь:**

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);
- производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);
- проводить первичную кулинарную обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);
- запекать овощные и крупяные изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса;

### **Общие требования:**

- рационально организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;
- пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.

### 3. Учебный план

Наименование предметов (дисциплин)	Года обучения		Всего за курс
	первый, X класс	второй, XI класс	
Охрана труда.	14	10	24
Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания.	38	8	46
Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	16	-	16
Технология приготовления и оформления блюд.	680	582	1262
Производственное обучение		192	192
<b>Итого</b>	<b>748</b>	<b>792</b>	<b>1540</b>
Производственная практика	180	180	360

**Промежуточная аттестация** обучающихся X, XI профессиональных классов проводится по программе профессионального обучения по профессии «Повар» после изучения каждого предмета. По приказу руководителя общеобразовательного учреждения после прохождения теоретического материала проводится экзамен, на который допускаются обучающиеся в полном объеме усвоившие теоретический материал, имеющие текущие положительные оценки по предмету и дифференцированному зачёту.

#### 4. Календарно - учебный график на 2024-2025 учебный год

1. X-XI профессиональные классы - работают по пятидневной учебной неделе
2. Продолжительность учебного года:

Начало учебного года 02.09.2024 г.

Окончание учебного года: 28.05.2025 г. – для 10 классов, 30.05.2025г – 11 класс (с учётом итоговой аттестации), включительно

11 класс – с 26.05.2025г. по 28.05.2025г. – консультации по профессионально-трудовому обучению.

30.05.2025г. – итоговая аттестация в 11 классе (квалификационный экзамен по адаптированной основной программе профессионального обучения)

#### 3. Календарные сроки каникулярных периодов:

Каникулы	Сроки	Продолжительность
Осенние	26.10 – 04.11	10 дней
Зимние	28.12 – 08.01	12 дней
Дополнительные (1 <sup>1</sup> ,1 класс)	08.02 – 16.02	9 дней
Весенние	22.03– 30.03	9 дней

#### 4. Календарные сроки учебных периодов:

Учебная четверть	Учебные дни	Примечание
1 четверть	02.09 – 25.10	04.11 – нерабочий день
2 четверть	05.11 – 29.12	24.02; 10.03 – нерабочие дни
3 четверть	09.01. – 21.03	01-04.05; 09-11.05 – нерабочие
4 четверть	31.03 – 28.05	праздничные дни
Резервные дни:	29.05 – за понедельник 30.05 - за среду	

Примечание: в случае карантина, длительных морозных дней для выполнения адаптированной основной общеобразовательной программы, адаптированной основной программы профессионального обучения, адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы учебный год может быть продлён на более длительный срок.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 10 августа 2023 г. № 1314 «О переносе выходных дней в 2024 году», в 2024 году будут следующие дни отдыха:

- с 3 по 4 ноября;
- с 29 по 31 декабря.

В 2025 году будут следующие дни отдыха:

- с 1 по 7 января;
- с 22 по 24 февраля;
- с 8 по 10 марта;
- с 1 по 4 мая и с 9 по 11 мая.

#### 5. Промежуточная аттестация с 14.04.2025 г. по 25.04.2025г.

10, 11 класс – профессиональное обучение (дифференцированный зачёт)

#### 6. Трудовая практика:

С 30.04.2025 г. по 13.06.2025 г. - производственная практика в 10 классе (30 дней).



С 14.04.2025 г. по 28.05.2025 г. – предвыпускная производственная практика в 11 классе.

**Сменность занятий:** все классы обучаются в 1 смену

#### **7. Режим работы школы:**

Утренняя зарядка – 8.00-8.05

Начало занятий – 8.05

Окончание учебных занятий: 1 – 4 классы с 12.00

5 - 6 классы с 13.00

7 – 8 классы с 14.00

9 - 11 классы с 14.45

Динамический час – 1 – 4 классы с 12.00 до 13.00

5 - 7 классы с 13.00 до 13.55

7 - 8 классы с 13.55 до 14.45

9 - 11 классы с 14.45 до 15.45

Продолжительность учебного занятия – до 40 минут

Продолжительность перемен: 15 – 20 минут.

Режим работы групп продленного дня:

Во вторую половину дня в классах организованы:

- прогулка, динамический час;
- внеурочная деятельность;
- организация выполнения домашних заданий;
- спортивный час;
- клубный час;
- час творчества;
- работа объединений дополнительного образования (кружки, спортивные секции);
- коррекционно-оздоровительная работа (ритмика, СБО, ОСЖ, логопедические занятия, занятия с учителем - дефектологом, психологический практикум, индивидуальные занятия с педагогом – психологом, развитие психомоторики и сенсорных процессов)
- проведение факультативных занятий (двигательная терапия «аэробика», пользователь ПК, «Финансовая грамотность»)

Часы индивидуальной коррекционной подготовки, кружки и секции проводятся как в течение учебной недели, так и по субботам при необходимости.

Часы внеурочной деятельности реализуются как в течение учебной недели, так и в период каникул, в выходные и праздничные дни.

#### **4. Рабочие программы по предметам (прилагаются)**

Рабочие программы, реализующие учебный план по программе профессионального обучения:

<b>Учитель</b>	<b>Предмет (дисциплина)</b>	<b>Класс</b>
Вершинина Светлана Ивановна	Охрана труда.	X, XI класс
	Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания.	X, XI класс
	Оборудование и организация производства предприятий общественного питания	X класс
	Технология приготовления и оформления блюд.	X, XI класс
	Производственное обучение	XI класс
	Производственная практика	X, XI класс

**Структура и содержание программы профессионального обучения в X, XI классе по предметам:**

**Охрана труда**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		X класс	XI класс
1	Введение. Понятие охраны труда.	2	
2	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	2	1
3	Виды травматизма, способы их предупреждения.	2	2
4	Первая помощь при несчастных случаях.	2	2
5	Виды инструктажей. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	5	4
	Зачёт:	1	1
	Итого:	<b>14</b>	<b>10</b>

**Тема 1. Введение. Понятие охраны труда.**

Что такое охрана труда? Права каждого гражданина на труд, отдых, оплату труда и социальное обеспечение. Трудовой кодекс РФ.

**Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.**

Медицинский осмотр, режим работы и отдыха. Шум и вибрация. Освещение. Пожарная безопасность и взрывоопасность. Действия при пожаре.

**Тема 3. Виды травматизма, способы их предупреждения.**

Причины травматизма и несчастных случаев и их предупреждение. Группы травм. Средства снижения и предупреждения травматизма. Средства защиты.

**Тема 4. Первая помощь при несчастных случаях.**

Оказание первой помощи при различных видах травм: порезы, переломы, электротравмы и др.

**Тема 5. Виды инструктажей. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.**

Виды инструктажей, порядок их проведения. Безопасные приёмы эксплуатации рабочего оборудования: механического, теплового, холодильного. Безопасные приёмы работы с кухонным инвентарём и столовыми приборами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- оказывать первую помощь при различных видах травм;
- пользоваться первичными средствами пожаротушения;
- соблюдать правила охраны труда на предприятиях общественного питания;
- использовать средства индивидуальной защиты

**знать:**

- основные документы, гарантирующие право на труд, отдых, оплату труда и социальное обеспечение.

- правила охраны труда на предприятиях общественного питания;
- виды инструктажей, порядок их проведения;
- безопасные приёмы работы с кухонным инвентарём и столовыми приборами;
- причины травматизма и пути их предупреждения;

- средства индивидуальной защиты

**Предмет: «Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания»**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		X класс	XII класс
	<b>Основы микробиологии.</b>	<b>12</b>	
1	Введение. Понятие о микробиологии.	2	
2	Распространение микробов в природе.	2	
3	Микробиология основных пищевых продуктов.	2	
4	Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления	6	
	<b>Физиология питания</b>	<b>10</b>	
5	Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение.	4	
6	Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации	4	
7	Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	2	
	<b>Гигиена и санитария общественного питания.</b>	<b>14</b>	<b>8</b>
8	Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.	4	
9	Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий.	2	
10	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	4	
11	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	4	
12	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.		2
13	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.		4
	Зачёт	<b>2</b>	<b>2</b>
	Итого:	<b>38</b>	<b>8</b>

**Раздел I. Основы микробиологии**

Тема 1. Введение. Понятие о микробиологии. Физиология микробов. Влияние внешней среды на микроорганизмы.

Тема 2. Распространение микробов в природе. Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования.

Тема 3. Микробиология основных пищевых продуктов

Микрофлора мясных и рыбных продуктов. Микрофлора молочных продуктов. Микрофлора зерна и муки. Микрофлора квашеных овощей. Источники обсемененности продуктов. Основные виды микробиологической порчи продуктов. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители. Микробиологические показатели безопасных продуктов.

Тема 4. Пищевые инфекционные заболевания. Пищевые отравления. Глистные заболевания.

## **Раздел II. Физиология питания**

Тема 5. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение

Белки, жиры, углеводы, их физиологическая роль, биологическая ценность и значение для организма. Витамины, минеральные вещества, вода. Обмен веществ и энергии.

Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи, энергетический баланс организма.

Тема 6. Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации

Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма.

Санитарные требования к кулинарной обработке.

Тема 7. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.

Характеристика диет. Понятие о полноценности диеты. Дробное питание.

Лечебно-профилактическое питание и его рацион. Назначение и характеристика основных лечебных диет.

## **Раздел III. Гигиена и санитария общественного питания.**

Тема 8. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного питания

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, личной и производственной гигиене.

Тема 9. Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий. Санитарный режим. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Тема 10. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, и таре. Экспресс-контроль качества мытья посуды. Санитарно-бактериологический контроль.

Тема 11. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

Тема 12. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.

Тема 13. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.

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.

**Предмет: «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания»**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
		XI класс.
1	<b>Классификация и характеристика предприятий общественного питания.</b>	<b>1</b>
2	<b>Организация обслуживания посетителей</b>	

### **Тема 3. Механическое оборудование**

#### 1. Общие сведения о машинах. Универсальные приводы

Машины и механизмы: понятия, их отличия..

Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов; способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная - машина), их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

#### 2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы

Машины для очистки сырых овощей, измельчения и нарезки сырых и вареных овощей: назначение, типы, принцип действия, особенности устройства; правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Протирочные машины: назначение, типы, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.

Машины для измельчения мяса и рыбы, очистки рыбы; машины для рыхления мяса, формовки котлет и биточков. Механизмы к универсальному приводу (для рыхления мяса, нарезки на бефстроганов, измельчения сухарей и перца): устройство, принцип действия, правила и виды сборки, правила эксплуатации и техники безопасности.

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов

Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации; регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.

Машины, для нарезки гастрономических товаров: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов, принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности.

### **Тема 4. Тепловое оборудование.**

Пищевые котлы и автоматы. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации. Виды и назначение варочных аппаратов.

Пищеварочные котлы: назначение, типы, принципиальная схема устройства, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.

Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Электросковороды.

Жарочные и пекарные шкафы: типы, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности. Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

Плиты электрические: классификация, назначение, правила эксплуатации и техники безопасности. Водогрейное оборудование. Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации, и. техники безопасности.

Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьника. Эксплуатировать оборудование с соблюдением правил безопасности.

Оборудование для раздачи пищи.

Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация, назначение. Мармиты для первых и вторых блюд: типы, назначение, правила эксплуатации и техники безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, правила эксплуатации и техники безопасности.

### **Тема 5. Холодильное оборудование.**

Холодильные машины: понятие и назначение. Типы холодильных агрегатов, особенности, область использования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- подбирать технологическое оборудование для заданного технологического процесса с целью наиболее эффективного использования и получения максимального количества и высокого качества продукции при минимальных затратах ручного труда.

**знать:**

- значение механизации и автоматизации на производстве,
- общие сведения о машинах, применяемых на предприятиях общественного питания,
- назначение комплектных механизмов и деталей,
- правила крепления механизмов к основному корпусу машины
- правила эксплуатации оборудования,
- безопасные приемы труда и пожарную безопасность.

**Предмет: «Технология приготовления и оформления блюд»**

№ п/п	Наименование тем	Количество часов.	
		X	XI
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	182	
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	176	
3	Приготовление супов и соусов	212	
4	Приготовление блюд из рыбы	174	
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		214
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		176
7	Приготовление сладких блюд и напитков		174
	Итого:	744	564

**Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей и плодов. Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов.

**Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

Технология подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых. Блюда и гарниры из круп и бобовых изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Блюда из яиц и творога. Виды теста. Мучные блюда из теста с фаршем.

**Раздел 3. Приготовление супов и соусов.**

Технология приготовления супов и соусов. Виды бульонов и отваров. Приготовление бульонов и отваров. Виды супов. Заправочные супы. Пюреобразные супы. Молочные супы. Прозрачные супы. холодные супы. Сладкие супы. Полуфабрикаты для соусов. Приготовление простых холодных и горячих соусов.

**Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы**

Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. Выполнение обработки рыбы с костным скелетом. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным

скелетом. Полуфабрикаты из рыбы, технология приготовления блюд из рыбы.

#### **Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

#### **Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.**

Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Холодные блюда и закуски.

#### **Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Сладкие блюда. Горячие напитки. Холодные напитки.

### **6. Оценочные материалы**

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Повар 2-й разряд	<p><i>Уметь выполнять:</i> Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.</p> <p>Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.</p> <p>Запекание овощных и крупяных изделий.</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.</p> <p>Приготовление бутербродов, блюд и полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p> <p><i>Должен знать:</i> рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</p> <p>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;</p> <p>правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;</p>	<p>Входной контроль: - тестовое задание;</p> <p>Текущий контроль: - тестовое задание; контрольные работы, практические занятия.</p> <p>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет, экзамен после изучения каждого предмета</p> <p>Итоговая аттестация - квалификационный экзамен.</p>



	<p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	
<p>Повар 3-й разряд</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Уметь выполнять:</i> приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой и средней сложности кулинарной обработки;</li> <li>▪ варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, и макаронные изделия, яйца;</li> <li>▪ жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;</li> <li>▪ формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;</li> <li>▪ формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей и круп);</li> <li>▪ производить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание);</li> <li>▪ проводить первичную кулинарную обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка и нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, птицы, обработка субпродуктов и др.);</li> <li>▪ запекать овощные и крупяные изделия;</li> <li>▪ приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;</li> <li>▪ порционировать (комплектовать) раздавать блюда массового спроса;</li> </ul> <p><i>Общие требования:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рационально организовывать своё рабочее место;</li> <li>▪ соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены, внутреннего распорядка;</li> <li>▪ пользоваться средствами пожаротушения, оказывать первую помощь при несчастных случаях.</li> <li>▪ <i>Должен знать:</i> правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> <li>▪ правила, приемы и последовательность выполнения</li> </ul>	<p>Входной контроль: - тестовое задание; Текущий контроль: - тестовое задание; контрольные работы, практические занятия. Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет, экзамен после изучения каждого предмета Итоговая аттестация - квалификационный экзамен.</p>

	<p>операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их разделки;</li> <li>▪ виды каш и правила их варки;</li> <li>▪ приемы варки овощей;</li> <li>▪ кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;</li> <li>▪ назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;</li> <li>▪ правила приготовления блюд из концентратов; правила раздачи блюд массового спроса.</li> </ul> <p><i>Общие требования:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ рациональную организацию труда на рабочем, правила внутреннего трудового распорядка;</li> <li>▪ безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;</li> <li>▪ основные средства и приёмы предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте;</li> <li>▪ основы экономики отрасли и предприятия.</li> </ul>	
--	--	--

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
65 ÷ 85	4	хорошо
50 ÷ 65	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

Контрольно – измерительные материалы прилагаются к рабочим программам по предметам.

6.1. Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением **промежуточной аттестации** обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся X-XI профессиональных классов проводится по профессиональному обучению после изучения каждого предмета учебного плана в форме дифференцированного зачёта.

6.2. Профессиональное обучение завершается **итоговой аттестацией** в форме квалификационного экзамена.

В целях обеспечения выполнения педагогами и обучающимися образовательной программы профессионального обучения, повышения их ответственности за качество образования в выпускных X-XI классах, обучение по программе профессионального обучения для обучающихся X-XI классов завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена в соответствии со специальностью обучения и прохождением производственной практики на базе предприятия.

Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. На экзамене по профессиональному обучению проверяются соответствие знаний обучающихся требованиям программ, глубина и прочность полученных знаний, умение их применять в практической деятельности.

Проверка теоретических знаний по профессиональному обучению может проводиться в форме представления творческого проекта, в форме выполнения тестовых заданий, устных ответов по билетам, собеседование по вопросам.

Квалификационный экзамен принимает комиссия, составленная из представителей предприятия и учреждения профессионального образования, но с обязательным включением в нее учителя трудового обучения и одного из членов администрации общеобразовательного учреждения (директора или его заместителя). К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Обучающиеся, успешно сдавшие квалификационный экзамен, присваивается квалификационный разряд по результатам профессионального обучения и выдается документ установленного образца «Свидетельство об уровне квалификации».

## **7. Методические материалы**

### **7.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»:

Учебный кабинет оснащён учебно-практическим оборудованием:

#### ***1. Электроприборы***

- Светильники дневного света
- Машина стиральная «Индезит»
- Чайник-Термопод Витек VT-1189
- Электроплита «Дарина» SEM 341
- Кухонный комбайн «Электа»
- Мясорубка электрическая «Аксион»
- Печь СВЧ «Самсунг»
- Тостер «Binaton»
- Чайник электрический «Maxwttl»

- Миксер «Скарлет»
- Холодильник «Бирюза»
- Удлинитель
- Весы кухонные
- Весы кухонные электронные

## **2. Посуда**

- Набор столовый (дымчатое стекло)
- Кастрюля эмалированная
- Набор столовый
- Сервиз чайный
- Сервиз столовый
- Сковороды
- Противни
- Столовые приборы
- Терки
- Половник
- Пресс для чеснока
- Емкости под сыпучие продукты
- Мясорубка
- Закаточная машинка
- Кастрюли из нержав. стали
- Дуршлак
- Разделочная доска (деревянная)
- Разделочная доска (пластиковая)
- Нож столовый
- Подставка под ножи пластиковая
- Сито металлическое
- Емкость для теста из нержав. Стали

## **3. Технические средства обучения (средства ИКТ)**

Ноутбук, CD проигрыватель «Myztery»

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которая организовывается на базе школьных столовых города.

### **7.2 Организационно-педагогические условия**

Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом и календарно – учебным графиком. Образовательная деятельность по основным программам профессионального обучения организуется в соответствии с утвержденным расписанием уроков.

ГКОУ УР «ОШ №5 г. Глазова» формирует на основании рекомендаций ТПМПК, заявлений родителей (законных представителей), приказа руководителя общеобразовательного учреждения группы обучающихся, изъявивших желание освоить программу профессионального обучения по соответствующей профессии.

ГКОУ УР «ОШ №5 г. Глазова» реализует программу профессионального обучения по профессии «Повар», организуя учебный процесс по учебным планам, своевременно предоставляя обучающимся информацию о расписании занятий, учебно-методическом обеспечении, о времени и месте проведения занятий, порядке и результатах промежуточной аттестации, оказывая консультационное содействие

ГКОУ УР «ОШ №5 г. Глазова» проводит текущий и промежуточный контроль уровня подготовки обучающихся в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся, Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля

успеваемости.

ГКОУ УР «ОШ №5 г. Глазова» формирует квалификационную комиссию для проведения итоговой аттестации с привлечением представителей работодателя предприятия, организации, на которых была организована производственная практика и возможно дальнейшее трудоустройство выпускника, также представителей Аграрно-промышленного техникума и школы. По результатам освоения программы профессионального обучения и успешной сдачи итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена по специальности выдаёт обучающимся документ установленного образца «Свидетельство об уровне квалификации».

### 7.3 Материально-техническое оснащение

№ п/п	Перечень имеющегося оборудования в соответствии с программой профессионального обучения по профессии «Повар»	
	Наименование	Количество
1.	<b>Электроприборы:</b> Машина стиральная «Индезит»	1 шт.
2.	Чайник-Термопод Витек VT-1189	1 шт.
3.	Электроплита «Дарина» SEM 341	1 шт.
4.	Кухонный комбайн «Электа»	1 шт.
5.	Мясорубка электрическая «Аксион»	1 шт.
6.	Печь СВЧ «Самсунг»	1 шт.
7.	Тостер «Binaton»	1 шт.
8.	Чайник электрический «Maxwtll»	1 шт.
9.	Миксер «Скарлет»	1 шт.
10.	Холодильник «Бирюза»	1 шт.
11.	Удлинитель	1 шт.
12.	Весы кухонные	1 шт.
13.	Весы кухонные электронные	1 шт.
14.	<b>Посуда:</b> Набор столовый (дымчатое стекло)	1 шт.
15.	Кастрюля эмалированная	8 шт.
16.	Набор столовый	2 набор
17.	Сервиз чайный	3 набор
18.	Сервиз столовый	1 набор
19.	Сковороды	3 шт.
20.	Противни	3 шт.
21.	Столовые приборы Чайные ложки Столовые ложки Вилки Ножи	25 шт 20 шт. 30 шт. 10 шт.
22.	Терки	2 шт.
23.	Половник	1 шт.
24.	Пресс для чеснока	1 шт.
25.	Емкости под сыпучие продукты	14 шт.
26.	Мясорубка	1 шт.
27.	Закаточная машинка	1 шт.
28.	Кастрюля из нержав. стали	4 шт.
29.	Дуршлак	2 шт.
30.	Разделочная доска (деревянная)	17 шт.
31.	Разделочная доска (пластиковая)	12 шт.
32.	Нож столовый	9 шт.

33.	Подставка под ножи пластиковая	1 шт.
34.	Сито металлическое	1 шт.
35.	Емкость для теста из нержав. стали	1шт.

#### **7.4 Учебно – методическое оснащение:**

##### *Литература по предмету «Охрана труда»*

1. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Пособие М.: Альфа – М: ИНФРА \_М,2007.
2. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации. М.: Книга сервис,2003 год
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. Ростов Н/Д: Феникс, 2006
4. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания. М.: Омега – Л, 2007.
5. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. Пособие. М.: Академия, 2006.
6. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании: Сибирское Университетское издательство: Н. \_ 2007.

##### *Литература по предмету «Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания»*

1. Матюхина З.П. Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии. М. « Академия», 2013
2. Богатырёва Е.А. Основы физиологии питания и гигиены. Теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. М. «Академия», 2004

##### *Оборудование и организация производства предприятий общественного питания*

##### *Оборудование и организация производства предприятий общественного питания*

- ##### *Литература по предмету «Организация производства на предприятиях общественного питания»*
1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.
  2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебн. Для нач. проф. образования; Изд. Центр «Академия», 2013.

##### *Литература по предмету «Технология приготовления и оформления блюд»*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария: – М.: ПрофОбрИздат, 2006.
2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008.
3. Шатун Л.Г., Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.

##### *Дополнительные источники:*

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования, Изд.4, перераб. и доп. (Начальное профессиональное образование), 2010 г.
2. Амренова М.М. и др. «Повар»
3. Амренова М.М. «Повар. Рабочая тетрадь»
4. Барановский В.А., Шатун Л.Г. «Повар». Ростов н/Д.: «Феникс», 2005 г.

5. Барановский В.А. Повар – технолог.– Ростов н/Д.: «Феникс», 2005 г.
  6. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. – М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.
  7. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство.- Ростов н/Д: Феникс, 2005.
  8. Качурина Т.А., Кулинария – М.: Академия, 2007.
  9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учеб. пособие для нач. проф. образования, 2006г.
  10. Мальчикова И.Г., Мурадова Е.О., Рамзаева Н.Н. Кулинария: Учеб. пособие для ссузов. (Сервис), 2009 г.
  11. Marianne Muller, Ota Mikolasek, Серия «Золотая библиотека хозяйки».
  12. Риас-Бухер Б. Фуршетные фантазии.- М.: Мой Мир ГмбХ и Ко. КГ, 2007.
  13. Ройтенберг И.Г. Готовим с удовольствием. ООО «Издательский дом «Аркаим», 2008 г.
  14. Соловьева О.М. и др. «Кулинария» (1-я часть)
  15. Соловьева О.М. и др. «Кулинария» (2-я часть)
  16. Ткачева Г.В. и др. «Технология продукции общественного питания»
  17. Украшение блюд. Фантазия из овощей и фруктов. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2005.
  18. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи.- М.: Академия, 2006.
- Журналы:*
- «Гастроном»
  - «Питание и общество»





## Учебная программа.

<b>Технология приготовления и оформления блюд.</b>					
Приготовление блюд из овощей и грибов					
№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		Вводное занятие. Знакомство с профессией. План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара.	2		
		Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	2		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичную обработку овощей;</li> <li>- нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов;</li> <li>- подготовку пряностей и приправ</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять первичную обработку овощей и плодов;</li> <li>- выполнять формы нарезки овощей и плодов в соответствии техническими условиями</li> <li>- соблюдать норму подготовки пряностей и приправ в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul>
		Механическая кулинарная обработка овощей.	2		
		Обработка овощей и грибов	2		
		Обработка капустных и луковых овощей	2		
		Обработка плодовых, салатных, консервированных овощей	2		
		Полуфабрикаты: технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.	2		
		Обработка грибов: кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения.	2		
		Обработка и нарезка картофеля	2		
		Обработка и нарезка корнеплодов	2		
		Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.	2		

		Зачёт по теме: «Механическая обработка и нарезка овощей»	2		
		Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и блюд. Значение овощных блюд в питании.	2		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Технологию приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с нормативной документацией.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить и оформлять блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с нормативной документацией;</li> <li>- соблюдать качество готового блюда по органолептическим показателям;</li> <li>- соблюдать выход готового блюда с учетом требований нормативной документации;</li> <li>- соблюдать охрану труда и санитарно-гигиенические требования.</li> </ul>
		Тепловая обработка продуктов. Приёмы тепловой обработки продуктов.	2		
		Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	2		
		Требования к качеству, условия, сроки хранения. Оформление и отпуск овощных блюд.	2		
		Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей. Приготовление картофельного пюре.	2		
		Приготовление моркови, припущенной в молоке	2		
		Приготовление картофеля в молоке	2		
		Приготовление блюд из жареных овощей. Картофель, жаренный основным способом.	2		
		Картофель во фритюре	2		
		Грибы в сметанном соусе.	2		
		Приготовление блюд из овощных масс Котлеты картофельные.	4		
		Котлеты морковные	4		
		Зразы картофельные	4		
		Приготовление блюд из тушеных овощей. Капуста тушёная.	2		

		Рагу из овощей.	4		
		Приготовление блюд из запечённых овощей. Запеканка картофельная с грибами	4		
		Голубцы овощные.	4		
		Блюда удмуртской кухни из овощей.	2		
		Консультация. Практическое повторение	2		
		<b>Дифференцированный зачёт по приготовлению блюд и гарниров из овощей.</b>	4		
		Учебная и производственная практика	48 часов		
		итого часов модуля	108ч -10 кл. 124 ч-11 кл.		
		<i>Охрана труда</i>	14 ч-10 кл		
		<i>Основы микробиологии, физиологии, гигиены и санитарии общественного питания</i>	38 ч-10 кл		
		<i>Оборудование предприятий общественного питания</i>	16 ч.-10 кл		
		<i>итого</i>	(176) 192		

**Технология приготовления и оформления блюд.**

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (повторение)	2		
		Значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.	2		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке продуктов</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.</li> </ul>
		Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров. Требования к качеству.	2		
		Порядок и правила подготовки круп, бобовых, макаронных изделий Обработка круп, бобовых, макаронных изделий	2		
		Проверочная работа	2		
		<u>Блюда и гарниры из круп и бобовых</u> Блюда из круп. Классификация. Рецептуры. Требования к качеству, условия, сроки хранения	4		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из круп и бобовых;</li> <li>- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров;</li> <li>- температуру подачи;</li> <li>- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их</li> </ul>
		Жидкие каши. Манная каша.	2		
		Приготовление овсяной каши	2		
		Рассыпчатые каши. Гречневая каша.	2		
		Гречневая каша с грибами и луком	4		
		Приготовление вязких каш.	4		

		Крупеник.			безопасного использования; Уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп и бобовых.
		Приготовление рисового пудинга	4		
		Блюда из бобовых. Приготовление фасоли в томатном соусе.	4		Знать: - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
		Контрольная работа.	2		
		<u>Блюда и гарниры из макаронных изделий</u>	2		Знать: - температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий.
		Приготовление макарон с сыром	2		
		Приготовление макарон с овощами	2		
		Приготовление макарон, запечённых с яйцом и сыром.	4		
		Приготовление лапшевника с творогом.	4		
		Проверочный тест.	2		
		<u>Блюда из яиц и творога.</u>	2		
					Знать: - температурный режим и правила

	Классификация.			приготовления простых блюд и гарниров из яиц, творога;
	Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек.	4		- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	Приготовление яичницы - глазуньи с сыром	2		- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
	Приготовление омлетов. Омлет с луком	4		- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	Холодные блюда из творога. Творожная масса.	2		Уметь:
	Приготовление сладкой творожной массы с изюмом	2		- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
	Приготовление сырников	4		- выбирать
	Приготовление запеканки из творога	4		производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
	Приготовление пудинга запечённого	4		- готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога.
	Повторение. Подготовка к контрольной работе	2		
	Контрольная работа	2		
	<u>Мучные блюда из теста с фаршем</u> Технология приготовления пресного теста	2		Знать:
	Приготовление фарша.	2		- температурный режим и правила приготовления простых блюд из пресного теста;
	Приготовление пельменей	4		- способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
	Приготовление вареников с творогом	4		- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
	Приготовление вареников с картофелем	4		- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	Приготовление блинной оболочки	4		

		Приготовление блинов с творогом	4		Уметь: - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - готовить и оформлять блюда из пресного теста
		Приготовление блинов с картофелем	4		
		Повторение. Обобщение знаний.	2		
		<b>Дифференцированный зачёт по модулю «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста»</b>	4		Контроль знаний и умений.
		Учебная - производственная практика	48		
		Практические занятия на базе школьной столовой	8 ч.		
		<b>Итого</b>	<b>10 кл-176ч 192 – 11 класс</b>		

**Технология приготовления и оформления блюд.  
Приготовление супов и соусов.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
----------------	-------------------	------------------------------	------------------	------	-----------------

		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (повторение)	2		
		<u>Приготовление бульонов и отваров.</u> Значение в питании, технология приготовления бульонов, рецептуры	4		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных бульонов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к основным бульонам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бульонов;</li> <li>- оценивать качество бульонов;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных бульонов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бульонов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательности выполнения технологических операций при приготовлении бульонов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>
		Расчёт количества сырья для приготовления бульонов.	2		
		Приготовление костного бульона	4		
		Приготовление куриного бульона	4		
		Приготовление рыбного бульона	4		
		<u>Приготовление простых супов.</u> Значение в питании, классификация, технология приготовления.	2		



		Требования к качеству, правила подачи, условия, сроки хранения	2		
		Нормы закладки сырья для приготовления супов. Технология приготовления заправочных супов	4		
		Приготовление борща с картофелем	4		<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления основных супов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов;</li> <li>- правила безопасного использования и последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления супов;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству</li> </ul>
		Приготовление щей с картофелем	4		
		Приготовление рассольника (ленинградский)	4		
		Приготовление солянки сборной	4		
		Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками	4		
		Приготовление супа картофельного с бобовыми.	4		
		Приготовление супа харчо.	4		
		Суп-лапша домашняя.	4		
		Приготовление супа крестьянского	4		
		Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками	4		
		Приготовление пюреобразных супов. Приготовление супа-пюре из разных овощей.	4		
		Молочные супы. Приготовление молочного супа с вермишелью.	4		
		Приготовление прозрачных супов. Приготовление бульона с яйцом	4		

	Бульон рыбный (уха)	4		готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	Приготовление холодных супов. Приготовление кваса хлебного	4		
	Приготовление окрошки мясной	4		
	Приготовление фруктового супа.	4		
	Зачёт.	2		Контроль знаний и умений.
	<u>Полуфабрикаты для соусов</u>			<b>иметь практический опыт:</b> - приготовления основных соусов; <b>уметь:</b> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <b>знать:</b> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; - правила безопасного использования и последовательности выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; - температурный режим и правила приготовления соусов; - способы сервировки и варианты оформления,
	Технология приготовления мучных пассировок к бульонам. Приготовление коричневого бульона	4		
	<u>Соусы.</u> Значение в питании, классификация, технологические требования к качеству соусов, расчёт количества сырья.	4		
	Приготовление белого соуса и его производных	4		
	Приготовление красного соуса и его производных	4		
	Приготовление молочного соуса	4		
	Приготовление сметанного соуса	4		
	Приготовление соусов без муки	4		
	Приготовление сладких соусов	4		

					температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
		Повторение.	<b>2</b>		Обобщение знаний и умений по разделу «Приготовление супов и соусов»
		Дифференцированный зачёт по модулю «Приготовление супов и соусов»	<b>4</b>		Контроль знаний и умений по разделу «Приготовление супов и соусов»
		Учебно-производственная практика	<b>60</b>		Применение полученных знаний по приготовлению блюд.
		Практические занятия на базе школьной столовой	<b>10кл.-30 ч.</b>		

**Технология приготовления и оформления блюд.  
Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (повторение)	<b>2</b>		
		Значение рыбы в питании. Классификация. Технологический процесс обработки рыбы	<b>2</b>		<i>Знать:</i> санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы с оборудованием и инвентарём.
		Расчет количества сырья при механической кулинарной обработке рыбы.	<b>2</b>		- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья,

	Обработка чешуйчатой рыбы	2		полуфабрикатов и готовых блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья
	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2		
	Обработка соленой рыбы. Вымачивание солёной рыбы	2		
	<u>Полуфабрикаты:</u> ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование.	2		<p><i>Знать:</i> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья</p> <p>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p> <p>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p> <p><i>Уметь:</i> - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов</p> <p><i>Иметь практический опыт</i> обработки рыбы с костным скелетом; подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p><i>знать:</i></p> <p>- классификацию, пищевую ценность,</p>
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Котлетная и кнельная масса: рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.	2		
	Приготовление полуфабрикатов из целой и пластованной рыбы	2		
	Приготовление полуфабрикатов из чистого филе.	2		
	Приготовление котлетной массы для котлет, биточков, рулета, зраз	2		
	Приготовление полуфабрикатов: котлеты, биточки, шницель	2		
	Приготовление полуфабрикатов: зразы, рулеты	2		
	Приготовление котлетной массы для тефтелей, фрикаделек; приготовление тефтелей и фрикаделек	2		
	Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2		
	<b>Зачёт</b>	2		
	<u>Блюда из рыбы.</u> Значение блюд из рыбы в питании, классификация, рецепты.	2		

	Технология приготовления блюд из рыбы, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы.	4		<p>требования к качеству готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</li> <li>- температурный режим, правила охлаждения и хранения готовых блюд из рыбы;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>иметь практический опыт</i></p> <p>приготовления блюд из рыбы;</p>
	Приготовление блюд из <u>отварной</u> рыбы - рыба (не пластованная кусками) отварная с картофельным пюре - Рыба отварная с картофелем отварным с соусом польским.	4		
	Приготовление блюд из <u>припущенной</u> рыбы. Рыба (филе) припущенная с отварным картофелем. - Рыба, припущенная в молоке	4		
	Приготовление блюд из <u>жареной</u> рыбы. - Рыба жареная с жареным картофелем - Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом. - Рыба жареная в тесте с картофелем жареным во фритюре с соусом томатным.	2 2 2		
	Приготовление блюд из <u>запеченной</u> рыбы. - Рыба, запечённая с яйцом. - Рыба, запеченная с картофелем по-русски	2 4		
	Приготовление блюд из <u>тушеной</u> рыбы. - Рыба, тушенная в томате с овощами	4		
	Приготовление блюд из рыбной <u>котлетной</u> массы - Биточки рыбные с пюре картофельным с соусом белым основным - Котлеты рыбные с картофельным пюре - фрикадельки рыбные с томатным соусом - зразы рыбные с отварными овощами	4 4 4 4		

		-тефтели рыбные в томатном соусе с пюре картофельным	4		
		<b>Консультации. Повторение.</b>	4		
		<b>Дифференцированный зачёт по модулю «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»</b>	4		
		Учебно- производственная практика	54		
		Производственная практика (11 класс)	180		
		Производственная практика (10 класс)	180 ч.		

**Технология приготовления и оформления блюд.  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (повторение)	2		
		Классификация видов мяса, пищевая ценность. Требования к качеству сырья.	2		<b>Знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья - последовательность выполнения

		Кулинарный разруб туш крупного и мелкого рогатого скота. Оборудование, инструменты, инвентарь для обработки мяса.	2		технологических операций при подготовке сырья <b>уметь:</b> - проверять органолептическим способом качество мяса - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса.
		Классификация, требования к качеству <i>полуфабрикатов</i>	2		<b>знать:</b> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <b>иметь практический опыт:</b> - приготовления полуфабрикатов <b>уметь:</b> - проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов
		<u>Полуфабрикаты</u> из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	4		
		Полуфабрикаты из свинины, баранины, их характеристика и назначение.	2		
		Полуфабрикаты из рубленой массы Полуфабрикаты из котлетной массы	4		
		Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: шницель, фрикадельки	4		
		Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: биточки, зразы, тефтели	4		

		Блюда из <u>рубленой и котлетной массы</u> . Способы сервировки и варианты оформления блюд.	2		<p><i>Знать</i> технологию приготовления и оформления блюд из рубленой и котлетной массы в соответствии с нормативной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>соблюдать</i> качество готового блюда по органолептическим показателям;</li> <li>- <i>соблюдать</i> требования организации труда;</li> <li>- <i>соблюдать</i> санитарно-гигиенические требования;</li> <li>- <i>соблюдать</i> правила безопасности труда</li> </ul> <p>- <i>иметь практический опыт</i> приготовления блюд из рубленой и котлетной массы</p>
		Приготовление шницеля натурального рубленного с гарниром	4		
		Приготовление котлет, биточков, шницеля из котлетной массы с гарниром.	4		
		Приготовление зраз рубленных с картофелем отварным.	4		
		Приготовление тефтелей с гарниром	4		
		Приготовление фрикаделек в соусе с картофельным пюре.	4		
		Обработка домашней птицы. Обработка субпродуктов, их использование.	2		<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из домашней птицы;</li> </ul>



		Полуфабрикаты из домашней птицы Требования к качеству полуфабрикатов. Условия хранения.	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из домашней птицы;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработки сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов из домашней птицы;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов</li> </ul>
		Способы сервировки и варианты оформления блюд из мяса.	2		<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>технология приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с нормативной документации;</li> <li>- <i>соблюдать</i> качество готового блюда по органолептическим показателям;</li> <li>- <i>соблюдать</i> требования организации труда;</li> <li><i>соблюдать</i> санитарно-гигиенические требования;</li> </ul>
		Особенности варки мясных продуктов. Блюда из <i>отварного</i> мяса. Мясо отварное с рисом.	4		
		Приготовление сосисок отварных с гарниром.	4		
		Жарка мяса, способы. Блюда из <i>жареного</i> мяса, рецептура.	2		
		Приготовление бефстроганов.	4		
		Приготовление поджарки.	4		

		Колбаса, сардельки или сосиски жареные с гарниром.	4		<i>соблюдать</i> правила безопасности труда <i>иметь практический опыт</i> приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.	
		Блюда из <i>тушёного</i> мяса: рецептура, приготовление, отпуск.	2			
		Приготовление гуляша	4			
		Приготовление азу	4			
		Приготовление жаркого по-домашнему.	4			
		Приготовление говядины в кисло-сладком соусе.	4			
		<i>Запечённые</i> мясные блюда: рецептура, приготовление, отпуск	2			
		Приготовление запеканки картофельной с мясом.	4			
		Приготовление голубцов с мясом и рисом.	4			
		Блюда из мясопродуктов: рецептура, приготовление, отпуск.	2			
		Приготовление печени по-строгановски.	4			
		Требования к качеству мясных блюд, сроки хранения.	2			
		Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. Классификация по способу обработки, требования к качеству сырья.	4			<i>Знать:</i> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья из домашней птицы; - технологию приготовления и оформления блюд из домашней птицы в соответствии с нормативной документацией; - <i>соблюдать</i> качество готового блюда по органолептическим показателям; - <i>соблюдать</i> требования организации
		Блюда из отварной, тушёной и жареной птицы	2			
		Грудки отварные куриные с гарниром	4			
		Плов из курицы	4			

		Курица, тушённая в соусе с овощами.	4		труда; - <i>соблюдать</i> санитарно-гигиенические требования; - <i>соблюдать</i> правила безопасности труда - <i>иметь практический опыт</i> приготовления блюд из домашней птицы
		Обобщающий урок. Повторение	6		Обобщение знаний по технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.
		<b>Дифференцированный зачёт</b> по модулю	4		Проверка знаний и умений
		Учебно-производственная практика	60		

<b>Технология приготовления и оформления блюд. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>					
№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (санитарно-гигиенические требования).	2		<i>Знать:</i> - санитарно-гигиенические требования, правила безопасной работы с оборудованием и инвентарём; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов;
		Основные приемы работы с оборудованием и инвентарём, правила безопасной работы.	2		
		<b>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</b>	20		- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении; - температурный режим хранения
		Значение бутербродов в питании. Санитарно-гигиенические требования Классификация, рецептура, технология приготовления.	4		

		Требования к качеству, правила подачи, сроки хранения. Расчёт нормы закладки сырья. Гастрономические товары и консервы (порциями)	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству бутербродов;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> </ul>
		Приготовление открытых бутербродов (с маслом, с сыром, с мясными гастрономическими продуктами, с рыбными консервами, с паштетом и яйцом)	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температуру подачи бутербродов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul>
		Приготовление закрытых бутербродов (с мясными гастрономическими продуктами, с сыром, с мясными кулинарными изделиями, с рыбными гастрономическими продуктами)	4		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> </ul>
		Приготовление бутербродов закусочных (канапе с сыром, с паштетом, с мясными гастрономическими продуктами, с килькой и яйцом), корзиночки с различными продуктами и кулинарными изделиями.	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов;</li> <li>- оценивать качество бутербродов;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> </ul>
		Зачёт.	2		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления бутербродов</li> </ul>
		<b><i>Приготовление салатов и винегретов.</i></b>	<b>58</b>		<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую</li> </ul>

		Салаты. Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов.	4		<p>ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении салатов;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- правила охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству салатов;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- температуру подачи салатов;</li> <li>- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять салаты</li> <li>- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;</li> </ul>
		Классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения. Расчёт количества сырья.	4		
		Приготовление салата зелёного с огурцами и помидорами	2		
		Салат из белокочанной капусты	2		
		Приготовление салата «Весна»	2		
		Салат картофельный с огурцами или капустой	4		
		Салат из овощей	4		
		Салат из свёклы с сыром и чесноком	4		
		Салат витаминный (1 вариант)	4		
		Салат из отварных овощей с гастрономическими продуктами «Мясной»	4		
		Салат столичный	4		
		Салат с птицей	4		
		Салат «Сельдь под шубой»	4		
		Салат с морепродуктами	4		
		Винегрет овощной	4		

		Винегрет мясной	2		<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления салатов;</li> <li>- оценивать качество салатов;</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима <i>иметь практический опыт:</i></li> <li>- подготовки гастрономических продуктов;</li> <li>- приготовления и оформления салатов</li> </ul>
		Винегрет рыбный	2		
		<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>		
		<b><i>Холодные блюда и закуски.</i></b>	<b>44</b>		<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>- требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления;</li> </ul>
		Значение в питании. Классификация холодных закусок, требования к качеству, сроки хранения, расчёт количества сырья.	4		
		Помидоры, фаршированные яйцом и луком. Икра овощная.	4		
		Кабачки, фаршированные овощами.	4		
		Рубленые яйца с маслом и луком. Яйца под майонезом с гарниром	4		
		Килька с отварным картофелем и жареным луком	4		
		Жареная рыба под маринадом	4		
		Сельдь с картофелем и маслом Ассорти рыбное.	4		

		Мясо отварное с гарниром. Ассорти мясное	4		- температуру подачи холодных блюд и закусок;
		Птица жареная с гарниром	4		- виды необходимого технологического оборудования и
		Студень из субпродуктов птицы	4		производственного инвентаря, правила их безопасного использования
		Паштет из печени.	4		<i>Уметь</i> -готовить и оформлять простые холодные закуски - готовить и оформлять простые холодные блюда - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима <i>иметь практический опыт:</i> - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок
		Повторение. Консультации к зачёту	2		Обобщение знаний по разделу «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

		<b>Дифференцированный зачёт по модулю «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»</b>	<b>4</b>		Контроль знаний и умений по разделу.
		Учебно - производственная практика	<b>48</b>		Формирование первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.
		Практические занятия на базе школьной столовой	<b>14</b>		Формирование практических умений для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

**Технология приготовления и оформления блюд.  
Приготовление сладких блюд и напитков.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		План на четверть. ПБР в кабинете кулинарии. Санитария повара (повторение)	<b>2</b>		



		<b><u>Сладкие блюда и напитки.</u></b> Значение в питании. Классификация сладких блюд.	2		<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</li> </ul>
		Технология приготовления сладких блюд и напитков, требования к качеству. Условия и сроки хранения, правила подачи. Расчёт нормы сырья.	4		
		<b><i>Приготовление киселей.</i></b> Кисель из плодов и ягод.	4		
		Приготовление киселя из яблок с клюквой	2		
		Приготовление киселя из кураги	2		
		Приготовление киселя молочного	2		
		<b><i>Приготовление компотов.</i></b> Компот из свежих плодов	2		
		Приготовление компота из сухофруктов, компоты ассорти	4		
		<b><i>Приготовление желе</i></b> из мандаринов и сиропа ягодного	4		
		<b><i>Приготовление блюд из яблок.</i></b> Яблоки запечённые.	4		
		Приготовление яблок в тесте жареных	4		
		Приготовление шарлотки с яблоками	4		
		Приготовление пудинга яблочного с орехами	4		
		<b><i>Приготовление крема.</i></b> Крем ванильный из сметаны	2		
		Приготовление крема из джема	2		

					<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество готовых блюд;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сладких блюд;</li> <li>- приготовления напитков</li> </ul>
		<b>Горячие напитки.</b> Значение в питании. Расчёт нормы сырья.	<b>2</b>		<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству горячих и холодных напитков;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении горячих и холодных напитков;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих и холодных напитков;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления горячих и холодных напитков</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить простые горячие и холодные напитки</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- определять их соответствие технологическим требованиям к горячим и холодным напиткам</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих и холодных</li> </ul>
		Приготовление чая, кофе	<b>2</b>		
		Приготовление какао	<b>2</b>		
		Приготовление горячего шоколада	<b>2</b>		
		<b>Холодные напитки.</b> Значение в питании	<b>2</b>		
		Холодные напитки. Требования к качеству, условия хранения, правила подачи	<b>4</b>		
		Приготовление коктейля шоколадного	<b>2</b>		
		Коктейль молочно - ягодный с мороженым	<b>2</b>		
		Напиток из сиропа. Напиток клюквенный.	<b>4</b>		
		Фрукты и ягоды свежие Подготовка и подача фруктов и ягод. Салат из фруктов и ягод.	<b>4</b>		

					напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления горячих и холодных напитков; - оценивать качество готовых блюд <i>Иметь практический опыт:</i> - приготовления горячих и холодных напитков
		Изделия из теста			
		Пищевая ценность. Классификация бездрожжевого теста и характеристика способов разрыхления.	<b>2</b>		
		Ассортимент полуфабрикатов для мучных изделий из бездрожжевого теста. Последовательность выполнения технологических операций. Правила хранения и требования к качеству.	<b>4</b>		
		Приготовление сладких блюд из бисквитного теста	<b>8</b>		
		Приготовление сладких блюд из песочного теста	<b>8</b>		
		Приготовление сладких блюд из слоённого теста	<b>8</b>		

		Повторение. Консультации к зачёту	2		Обобщение знаний по разделу «Приготовление и оформление сладких блюд и напитков»
		<b>Дифференцированный зачёт по модулю «Приготовление сладких блюд и напитков»</b>	<b>4</b>		Контроль знаний и умений по разделу «Приготовление и оформление сладких блюд и напитков»
		Учебно-производственная практика	48		

### Учебная программа.

<b>Оборудование и организация производства предприятий общественного питания</b>					
<b>10 класс -16 ч.</b>					
№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		<b>Классификация и характеристика предприятий общественного питания.</b>	<b>1</b>		Знать виды и характеристики ПОП, уметь охарактеризовать деятельность каждого из них.
		<b>Организация обслуживания посетителей</b>	1		Понимать, как организована работа по обслуживанию посетителей.
		<b>Механическое оборудование.</b>	<b>6</b>		
		Общие сведения о машинах. Универсальные приводы.	2		Иметь представление о оборудовании ПОП, его классификации. Знать, как проверяется санитарно-гигиеническое состояние машин. Знать, какие универсальные приводы используются на ПОП.
		Машины для обработки овощей. Машины	4		Знать способы крепления сменного

		для обработки мяса и рыбы. Машины для приготовления полуфабрикатов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.			механизма к универсальному приводу. Правила безопасной работы со съёмными механизмами. Уметь использовать данные приспособления для облегчения работы и повышения производительности труда.
		<b>Тепловое оборудование</b>	<b>4</b>		
		Пищеварочные котлы и автоматы. Аппараты для жарки и выпечки. Варочно-жарочное оборудование. Жарочные и пекарские шкафы. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	4		Знать виды теплового оборудования, используемого на ПОП. Знать правила безопасной работы на тепловом оборудовании. Уметь работать на тепловом оборудовании
		<b>Холодильное оборудование</b>	1		Знать виды холодильного оборудования, используемого на ПОП. Знать правила безопасной работы с холодильным оборудованием. Уметь работать с холодильным оборудованием
		<b>Экскурсия на предприятие общественного питания.</b>	<b>2</b>		Ознакомление с организацией работы на ПОП, с оборудованием, применяемым непосредственно данным предприятием.
		<b>Зачёт</b>	1		Контроль знаний по предмету.

### Учебная программа.

Охрана труда. 10 кл.-14 ч.

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		Введение. Понятие охраны труда.	<b>2</b>		Знать, что такое «охрана труда», основные документы, гарантирующие право на труд. Трудовой кодекс.
		Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Шум и вибрация. Освещение.	<b>2</b>		Знать правила охраны труда и пожарной безопасности, режим прохождения медицинского осмотра, режим работы и отдыха.
		Виды травматизма, способы их предупреждения.	<b>2</b>		Знать о причинах травматизма и несчастных случаев и уметь их предупреждать.
		Первая помощь при несчастных случаях.	<b>2</b>		Знать способы оказания первой помощи при различных видах травм: ушибы, ссадины, порезы и уметь оказывать первую доврачебную помощь.
		Виды инструктажей. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	<b>5</b>		Знать виды инструктажей, порядок их проведения. Безопасные приёмы работы с кухонным инвентарём и столовыми приборами. Уметь использовать безопасные приёмы работы на производстве.
		<b>Зачёт</b>	<b>1</b>		Контроль знаний и умений по предмету.

**Охрана труда  
11 кл.-10 ч.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	<b>1</b>		Знать правила охраны труда и пожарной безопасности Пожарная безопасность и взрывоопасность. Уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения.
		Виды травматизма, способы их предупреждения.	<b>2</b>		Знать о видах травматизма на ПОП, средствах снижения и предупреждения травматизма. Уметь использовать средства индивидуальной защиты.
		Первая помощь при несчастных случаях.	<b>4</b>		Знать о способах оказания первой помощи при различных видах травм: электротравмы, переломы и кровотечения, и уметь оказывать первую доврачебную помощь.
		Виды инструктажей. Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	<b>2</b>		Знать виды инструктажей, порядок их проведения. Безопасные приёмы эксплуатации рабочего оборудования: механического, теплового, холодильного. Уметь использовать безопасные приёмы работы на производстве.
		<b>Зачёт</b>	<b>1</b>		Контроль знаний и умений по предмету.

**Учебная программа.**

---

**«Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания»**

**10 кл.-38 ч.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		<b>Основы микробиологии.</b>	<b>12</b>		
		Введение. Понятие о микробиологии.	2		Иметь представление о физиологии микробов, влиянии внешней среды на микроорганизмы.
		Распространение микробов в природе.	2		Иметь представление о микрофлоре почвы, воды, воздуха, тела человека. Иметь представление о микробиологических показателях и нормативах, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря и оборудования
		Микробиология основных пищевых продуктов.	4		Иметь представление о микрофлоре мясных и рыбных продуктов, молочных продуктов, о микрофлоре зерна и муки; микрофлоре квашеных овощей. Знать источники обсемененности продуктов, основные виды микробиологической порчи продуктов.
		Пищевые инфекционные заболевания.	4		Знать виды пищевых отравлений и пути их предотвращения; характеристику глистных заболеваний и меры профилактики
		<b>Физиология питания.</b>	<b>10</b>		



		Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма. Пищеварение.	4		<p>Знать о значении белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, их физиологической роли, биологической ценности для организма. Иметь представление об обмене веществ и энергии.</p> <p>Иметь понятие о пищеварении и усвояемости пищи; иметь понятие о калорийности пищи, энергетическом балансе организма.</p>
		Рациональное питание детей и подростков и физиологические основы его организации	4		<p>Возрастные особенности и нормы питания детей, подростков и взрослого населения. Зависимость физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма.</p> <p>Санитарные требования к кулинарной обработке.</p>
		Диетическое и лечебно-профилактическое питание.	2		<p>Иметь представление о возрастных особенностях и нормах питания детей, подростков и взрослого населения; о зависимости физиологических норм потребления пищи от возраста, пола и массы тела.</p> <p>Знать и соблюдать санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.</p>
		<b>Гигиена и санитария общественного питания.</b>	<b>14</b>		
		Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, к благоустройству,	4		Знать основные требования гигиены и санитарии труд; требования к личной и производственной гигиене.

		содержанию и оборудованию предприятий общественного питания.			
		Требования к устройству и санитарному содержанию предприятий.	2		Знать требования к устройству и санитарному содержанию предприятий ПОП. Иметь представление, как проводятся дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Соблюдать санитарный режим.
		Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	4		Знать, как проводится экспресс-контроль качества мытья посуды и санитарно-бактериологический контроль. Соблюдать санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю и таре. Соблюдать санитарные требования к хранению пищевых продуктов.
		Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	4		Знать санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и соблюдать данные требования.
		<b>Зачёт</b>	<b>2</b>		Контроль качества знаний

**«Основы микробиологии и физиологии питания. Гигиена и санитария общественного питания»  
11 кл.-8 ч.**

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов	Дата	Знания и умения
		<b>Гигиена и санитария общественного питания.</b>	<b>8</b>		

		Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	2		Знать санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.
		Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.	4		Знать об организациях, осуществляющих санитарно-эпидемиологический надзор предприятий общественного питания.
		<b>Зачёт</b>	<b>2</b>		Контроль качества знаний

### Программа производственного обучения за 10 – 11 класс

№ урока в году	№ урока в разделе	Название раздела, темы урока	Количество часов. практика	Базовые понятия	Знания и умения	Дата
		<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>		<b>10 класс 1 четверть – 48 часов</b>		
	1	Приготовление полуфабрикатов из овощей	6	Первичная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Нарезка картофеля, моркови	Уметь: - выполнять первичную обработку овощей; - выполнять простую форму нарезки овощей; - пользоваться оборудованием по обработке и нарезке овощей; - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами.	

	2	Приготовление полуфабрикатов из овощей	6	Приготовление фаршированных полуфабрикатов: перцы фаршированные, голубцы фаршированные.	Уметь: - выполнять первичную обработку овощей; - выполнять простую форму нарезки и подготовку к фаршированию овощей; - пользоваться оборудованием по обработке и нарезке овощей; - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами.	
	3	Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	6	Приготовление и отпуск блюд: картофеля отварного, картофельного пюре. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов.	Уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей; - готовить блюда из отварных овощей, выбирая производственный инвентарь и оборудование. - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования.	
	4	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	6	Приготовление и отпуск блюд: картофеля в молоке, морковь припущенная. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами.	Уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей; - готовить блюда из отварных и припущенных	

					овощей, выбирая производственный инвентарь и оборудование. - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования.	
	5	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6	Приготовление и отпуск блюд: картофель жареный, оладьи из кабачков. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами	Уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей и грибов; - готовить блюда из жареных овощей, выбирая производственный инвентарь и оборудование.	
	6	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	6	Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, зразы картофельные с грибной начинкой. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами	- соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования	
	7	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6	Приготовление и отпуск блюд: капуста тушеная, рагу овощное. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами.	Уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей, готовых блюд; - готовить блюда из тушеных овощей, выбирая производственный инвентарь и оборудование. - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации	

					оборудования	
	8	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей	6	Приготовление и отпуск блюд: запеканка картофельная с овощами, перец фаршированный с овощами и рисом, голубцы овощные. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами.	Уметь: - проверять органолептическим способом качество овощей, готовых блюд; - готовить блюда из запечённых овощей, выбирая производственный инвентарь и оборудование. - соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования	
		<b>Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>10 класс 2 четверть – 48 часов</b>		
	1	Приготовление блюд и гарниров из круп	6	Приготовление и отпуск блюд: жидкой манной каши с маслом, каши гречневой рассыпчатой, вязкой рисовой каши с тыквой. Органолептическая оценка качества блюда. Работа со сборником рецептур.	Уметь: - организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; - проверять органолептическим способом качество продуктов, готовых блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и	

					<p>приготовления блюд и гарниров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп;</li> <li>- соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	
	2	Приготовление блюд из каш		<p>Приготовление и отпуск блюд: биточки манные с вареньем, пудинг рисовый с вареньем. Органолептическая оценка качества. Работа с технологическими картами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться технологической картой;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов, готовых блюд;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда из круп;</li> <li>- соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами и при эксплуатации оборудования.</li> </ul>	
	3	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6	<p>Приготовление и отпуск фасоли отварной с маслом, макарон отварных с овощами Органолептическая оценка качества блюда. Работа с технологической</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место;</li> <li>- пользоваться технологической картой;</li> </ul>	

				картой.	<p>проверить органолептическим способом качество продуктов, готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда и гарниры из бобовых, макаронных изделий.</li> </ul>	
	4	Приготовление блюд из макаронных изделий		<p>Приготовление и отпуск макаронника, лапшевника. Органолептическая оценка качества блюда. Работа с технологической картой</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место;</li> <li>- пользоваться технологической картой;</li> <li>проверить органолептическим способом качество продуктов, готовых блюд;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</li> <li>- готовить и оформлять блюда из макаронных изделий.</li> </ul>	



5	Приготовление блюд из яиц	6	<p>Приготовление и отпуск блюд: яйца, сваренные без скорлупы; омлет натуральный; омлет, фаршированный овощами; яичница глазунья. сырников.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюда. Работа с технологическими картами</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место;</li> <li>- пользоваться технологической картой;</li> <li>проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из яиц;</li> <li>- готовить и оформлять блюда из яиц.</li> </ul>	
6	Приготовление блюд из творога	6	<p>Приготовление и отпуск блюд: вареники ленивые, сырники из творога. Органолептическая оценка качества блюда. Работа с технологическими картами.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место;</li> <li>- пользоваться технологической картой;</li> <li>проверять органолептическим способом качество продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из творога;</li> <li>- готовить и оформлять</li> </ul>	

					блюда из творога.	
	7	Приготовление блюд из теста	6	Приготовление и отпуск вареников картофельных, блинчиков фаршированных. Органолептическая оценка качества блюда. Работа со сборником рецептов	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - готовить и оформлять блюда из теста	
	8	Приготовление блюд из теста	6	Приготовление и отпуск блюд: паста с сыром, пицца с колбасой. Органолептическая оценка качества блюда. Работа со сборником рецептов	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из теста;	

					- готовить и оформлять блюда из теста	
		<b>Приготовление супов и соусов</b>		<b>3 четверть – 60 часов</b>		
	1	Приготовление заправочных супов	6	Приготовление и отпуск заправочных супов: щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне. Работа со сборником рецептур.	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	2			Приготовление и отпуск заправочных супов: борщ из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне. Работа со сборником рецептур.	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный	

				инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	3		6	Приготовление и отпуск Расольника петербургского. Работа со сборником рецептур	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов
	4		6	Приготовление и отпуск супа горохового, супа крестьянского Работа со сборником рецептур	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать

					производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	5		6	Приготовление и отпуск супа с рисовой крупой, супа с макаронными изделиями. Работа со сборником рецептов	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	6	Приготовление супов-пюре	6	Приготовление и отпуск блюда: супа-пюре картофельный. Работа со сборником рецептов.	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов;	

					- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	7	Приготовление молочных супов		Приготовление и отпуск супа молочного с рисовой крупой, супа молочного с домашней лапшой. Работа со сборником рецептов.	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	8	Приготовление сладких супов		Приготовление и отпуск супа из сухофруктов, супа из свежих плодов. Работа со сборником рецептов	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество	

					продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	9	Приготовление холодных супов	6	Приготовление окрошки мясной и овощной	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов; - использовать различные технологии приготовления супов	
	10	Приготовление соусов	6	Приготовление соусов: соус белый основной, соус красный основной, Соус майонез. Приготовление бульонов, пассеровок из муки для соусов. Работа со сборником рецептур.	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; проверять органолептическим	

					способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов; - использовать различные технологии приготовления соусов	
				<b>4 четверть – 48 часов</b>		
		<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>48</b>			
	1	Обработка рыбы с костным скелетом и приготовления полуфабрикатов из нее	6	Обработка рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов кругляши, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой;  проверять органолептическим	
	2	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов	способом качество рыбы ; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - оценивать качество готовых полуфабрикатов;	
	3	Приготовление блюд из	6	Приготовление и отпуск рыбы отварной. Органолептическая оценка	Уметь: организовать рабочее	



		отварной рыбы		качества. Работа со сборником рецептов.	место;	
4	Приготовление блюд из припущенной рыбы	6	Приготовление и отпуск блюда рыба припущенная, рыба, припущенная в молоке. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов.	- пользоваться технологической картой;		
5	Приготовление блюд из жареной рыбы	6	Приготовление и отпуск блюда рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов.	- проверять органолептическим способом качество рыбы ;		
6		6	Приготовление и отпуск блюда зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов.	- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;		
7	Приготовление блюд из тушеной рыбы	6	Приготовление и отпуск блюда рыба, тушенная в томате с овощами	- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;		
8	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6	Приготовление и отпуск блюда рыба, запеченная с картофелем по-русски, рулет из рыбы. Органолептическая оценка качества. Работа со сборником рецептов.	- оценивать качество готовых блюд;		
				<b>11 класс</b>		
				<b>1 четверть –60 часов</b>		
	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>60</b>				
1	Первичная обработка и приготовление	6	Приготовление рубленой и массы и полуфабрикатов из них:	<b>Уметь:</b> - проверять		

		полуфабрикатов из рубленной массы мяса		фрикадельки, бифштекс рубленный, шницель натуральный рубленный, люля-кебаб.	органолептическим способом качество мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса; - использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из мяса; - оценивать качество готовых полуфабрикатов;	
	2	Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы мяса	6	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели	<b>Уметь:</b> - проверять органолептическим способом качество мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса; - использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из мяса; - оценивать качество готовых полуфабрикатов;	
	3	Приготовление блюд из отварного мяса	6	Приготовление и отпуск блюд: мясо отварное, сосиски отварные	<b>Уметь:</b> - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; - выбирать	

	4	Приготовление блюд из жареного мяса	6	Приготовление и отпуск блюд: Бефстроганов, поджарка	производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд;	
	5	Приготовление блюд из тушеного мяса	6	Приготовление и отпуск блюда Гуляш с отарными макаронными изделиями, жаркое по домашнему.		
	7	Приготовление блюд из запеченного мяса	6	Приготовление и отпуск блюда рулет картофельный с мясом		
	8	Приготовление блюд из рубленой массы	6	Приготовление и отпуск блюд из рубленой массы (фрикадельки, бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый)		
	9	Приготовление блюд из котлетной массы	6	Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы (котлеты, тефтели)		
	10	Приготовление блюд из птицы	6	Приготовление и отпуск блюда рулет с сырной начинкой, ножки фаршированные		
				<b>2 четверть – 48 часов</b>		
		<b>Холодные блюда и закуски</b>	48			
	1	Приготовление бутербродов	6	Подготовка продуктов и приготовление бутербродов открытых (с вареной колбасой и сыром, с помидорами), закрытых (с мясным кулинарным изделием), закусочных (канапе с килькой и яйцом, с сыром).	Уметь: организовать рабочее место; - пользоваться технологической картой; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;	
	2	Приготовление салатов из сырых овощей	6	Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты, салата из моркови с яблоками		

	3	Приготовление разных салатов	6	Приготовление и отпуск салата столичного, салата из свеклы с сыром и чесноком	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- оценивать качество холодных блюд и закусок</li> </ul>	
	4	Приготовление винегретов	6	Приготовление и отпуск винегрета овощного, винегрета с сельдью.		
	5	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и яиц	6	Приготовление и отпуск кабачковой икры, яйца фаршированные с сельдью и луком,		
	6	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	6	Приготовление и отпуск блюд: Рыба жареная под маринадом, Рыба отварная с гарниром и хреном		
	7	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы	6	Приготовление и отпуск блюда студень из говядины.		
	8	Приготовление холодных блюд и закусок из домашней птицы	6	Приготовление и отпуск рулета из птицы сырной начинкой		
				<b>3 четверть – 48 часов</b>		
		<b>Сладкие блюда и напитки</b>	<b>48</b>			
	1	Приготовление компотов	<b>6</b>	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>Уметь:</li> <li>организовать рабочее место;</li> <li>- пользоваться технологической картой;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>	
	2	Приготовление железированных блюд	<b>6</b>	Приготовление и отпуск молочного киселя, киселя из кураги ил яблок (густой)		
	3		<b>6</b>	Приготовление и отпуск самбука яблочного		
	4	Приготовление горячих сладких блюд	<b>6</b>	Приготовление и отпуск яблок печеных, яблоки в тесте		
	5		<b>6</b>	Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками		

	6		6	Приготовление пудинга сахарного	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд.</li> </ul>	
	7		6	Приготовление суфле ванильное, шоколадное		
	8		6	Приготовление рулета бисквитного с вареньем		

