

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РД
«КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА»**

УТВЕРЖДАЮ:



Директор ГБПОУ РД «КСиД»

Ш.М. Магомедов
Ш.М. Магомедов

« » 2016 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

«ПОВАР, КОНДИТЕР»

ДЛЯ СЛУШАТЕЛЕЙ 10-11х КЛАССОВ

Профессия – повар, кондитер

Код - 16675

Квалификация – 1-2 разряд

Срок обучения – 286 часов

г. МАХАЧКАЛА

2016

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
Квалификационная характеристика.....	6
Учебный план и программа подготовки слушателей 10 класса	7
Учебный план и программа подготовки слушателей 11 класса.....	35
Рекомендуемая литература.....	57

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая рабочая программа разработана применительно к учебной программе профессионального обучения слушателей 10–11 классов по профессии «Повар, кондитер» код 16675.

Главной целью школьного образования является развитие ребенка как компетентной личности путем включения его в различные виды ценностной человеческой деятельности: учеба, познания, коммуникация, профессионально-трудовой выбор, личностное саморазвитие, ценностные ориентации, поиск смыслов жизнедеятельности. С этих позиций обучение рассматривается как процесс овладения не только определенной суммой знаний и системой соответствующих умений и навыков, но и как процесс овладения компетенциями. Это определило **цели** обучения по курсу начальной профессиональной подготовки по профессии «повар»:

- освоение знаний об отраслевом делении современного производства, ведущих отраслях производства в регионе; о распространенных видах работ на региональном рынке труда; о планировании профессиональной карьеры и путях приобретения профессии;
- овладение умениями применять методы индивидуальной, коллективной и творческой деятельности при разработке и создании продуктов труда; соотносить свои намерения и качества личности с требованиями, предъявляемыми к специалисту соответствующей профессией;
- развитие способности к самостоятельному поиску и решению практических задач в сфере технологической деятельности; профессионально значимых качеств для будущей трудовой деятельности; навыков активного поведения на рынке труда и образовательных услуг;
- воспитание ответственного отношения, инициативности и творческого подхода к трудовой деятельности; культуры поведения на рынке труда и образовательных услуг;
- подготовка к продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

На основании требований государственного образовательного стандарта 2010 г. в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о технике и технологиях в современном обществе, о тенденциях их развития, о рациональных приемах ручной и машинной обработки продуктов, о защите прав потребителей;
- овладение способами деятельности в организации трудового процесса, подготовке и оснащении рабочего места, обеспечении безопасности труда, в способах приготовления блюд и организации массового производства, в составлении технологических схем и технологических карт приготовления блюд, в формировании профессиональных планов и в выборе профессии;

– освоение учебно-исследовательских, информационно-коммуникативной, социально-трудовой, эмоционально-ценностной компетенций.

Компетентностный подход определяет следующие особенности предъявления содержания образования: оно представлено в виде модулей, обеспечивающих формирование компетенций. Здесь представлены дидактические единицы, обеспечивающие совершенствование навыков профессиональной подготовки по профессии «повар». Это содержание обучения является базой для развития социально-трудовой компетенции учащихся.

Таким образом, рабочая программа обеспечивает взаимосвязанное развитие и совершенствование ключевых, общепредметных и предметных компетенций.

Принципы отбора содержания связаны с преемственностью целей образования на различных ступенях и уровнях обучения, логикой внутрипредметных связей, а также с возрастными особенностями развития учащихся.

Профессиональная подготовка по профессии «повар» включает подготовку учащихся к осознанному выбору путей продолжения образования и будущей профессиональной деятельности вне школы.

Согласно действующему в образовательном учреждении учебному плану и с учетом направленности классов программа предполагает профессиональное обучение в объеме 286 часа, в том числе производственную практику в объеме 140 часов в 10-11х классах.

Дидактическая модель обучения и педагогические средства отражают модернизацию основ учебного процесса, их переориентацию на достижение конкретных результатов в виде сформированных умений и навыков учащихся, обобщенных способов деятельности. Формирование целостных представлений о профессии повара будет осуществляться в ходе творческой деятельности учащихся на основе личностного осмысления опыта известных поваров в общественном питании. Особое внимание уделяется познавательной активности учащихся, их мотивированности к самостоятельной учебной работе. Это предполагает все более широкое использование нетрадиционных форм уроков, в том числе методики:

- профориентационных игр («Угадай блюдо», «Слабое звено». «Своя игра», «Угадай профессию», «Моя профессия», «Поле –чудес»);
- межпредметных интегрированных уроков («Кулинария», «Товароведение», «Предпринимательство»);
- проектной деятельности по ключевым темам курса.

При выполнении творческих работ формируется умение определять адекватные способы решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов, комбинировать известные алгоритмы деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них, мотивированно отказываться от образца деятельности, искать оригинальные решения.

Проектная деятельность учащихся – это совместная учебно-познавательная, творческая деятельность, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата.

Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, соблюдение последовательности этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта), комплексная реализация проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

При начальной профессиональной подготовке по профессии «повар» в старшей школе осуществляется переход от методики поурочного планирования к модульной системе организации учебного процесса. Модульный принцип позволяет не только укрупнить смысловые блоки содержания, но и преодолеть традиционную логику изучения технологического материала – от единичного к общему и всеобщему, от фактов к процессам и закономерностям. В условиях модульного подхода возможна совершенно иная схема изучения технологических процессов «всеобщее – общее – единичное».

Основой целеполагания является обновление требований к уровню подготовки выпускников в системе начального профессионального образования, что отражает важнейшую особенность педагогической концепции государственного стандарта – переход от суммы «предметных результатов» к межпредметным и интегративным результатам. Такие результаты представляют собой обобщенные способы деятельности, которые отражают специфику не отдельных предметов, а ступеней общего образования. В государственном стандарте они зафиксированы как **общие учебные умения, навыки и способы человеческой деятельности**, что предполагает повышенное внимание к развитию межпредметных связей курса начальной профессиональной подготовки по профессии «повар».

Реализация образовательной программы обеспечивает освоение общеучебных умений и компетенций в рамках **информационно-коммуникативной деятельности**, в том числе способностей передавать содержание текста в сжатом или развернутом виде в соответствии с целью учебного задания, составлять план, тезисы, конспект. Для решения познавательных и коммуникативных задач учащимся предлагается использовать различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных, в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения осознанно выбирать выразительные средства языка и знаковые системы (текст, таблица, схема, чертеж, аудиовизуальный ряд и др.).

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончанию учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Слушателям, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, выдается свидетельство установленного образца.

Слушатели, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия – Повар, кондитер

Квалификация – 1-2 разряд

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения программы должен:

иметь практический опыт:

–приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

знать:

–рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

–виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделия, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов;

–признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов (сырья), правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

–назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

–правила организации рабочих мест и производственных помещения при обработке сырья, приготовлении блюд (изделий) и их отпуске;

–правила и температурный режим ведения операций тепловой обработки.

уметь:

–производить механическую кулинарную обработку картофеля овощей;

–варить картофель и другие овощи;

–жарить картофель, другие овощи и изделия из овощных масс;

–запекание овощных изделий;

–производить подготовку круп, бобовых, макаронных изделий и яиц;

–варить каши, бобовые, макаронные изделия, яйца;

–запекать крупяные изделия;

–производить подготовку рыбы и мяса для кулинарного использования;

–приготовление мясной и рыбной котлетных масс и формование полуфабрикатов;

–жарить блюда из мясной и рыбной котлетной массы;

–подготавливать продукты для приготовления бутербродов и холодных закусок;

–готовить бутерброды и холодные закуски;

–готовить блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

–замешивать тесто для блинов, оладий и блинчиков;

–жарить блины, оладьи и блинчики.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СЛУШАТЕЛЕЙ 10 КЛАССА

Составлен по образовательной программе для профессии 16675 «Повар, кондитер»

Квалификация – 1-2 разряд

Срок обучения – Общее количество часов по учебному плану 140 час.в. т.ч. на теоретическое обучение 68 час, на практические занятия 72 часа.

№ урока	Наименование раздела программы	Тема урока	Кол- во часов	Тип урока	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Домашнее задание	Примечание
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	Предмет «кулинария», его роль в подготовке повара. Цель: дать представление о задачах предмета	1	Изложение нового материала	Роль и значение общественного питания в экономическом и социокультурном развитии страны. Научный прогресс в пищевой промышленности, его приоритетные направления. Необходимость обеспечения конкурентоспособности на мировом рынке отечественной продукции, перспективы его дальнейшего развития. Предмет «кулинария», его роль в подготовке повара.	Высказывает общее суждение о задачах и содержании предмета. общественного питания, требованиях профессионально- квалификационной характеристики.	опрос		
2		Квалификационная характеристика повара 2-3	1	Изложение нового материала	Профессионально- квалификационная	Высказывает общее суждение о роли и	опрос		

		разрядов Цель: дать понятие о содержании профессионально-квалификационной характеристики и программы обучения.			характеристика. Роль профессионального мастерства в обеспечении высокого качества выполняемых работ. Трудовая и технологическая дисциплина. Место осваиваемой квалификации в технологическом процессе производства продуктов питания	значении квалификации, требованиях профессионально-квалификационной характеристики			
3		Технологический процесс на ПОП Цель: Сформировать знания о технологическом процессе, о видах сырья, полуфабрикатов, кондитерском изделии	1	Изложение нового материала	Технологические процессы. Трудовая и технологическая дисциплина. Сырье, полуфабрикат, готовое блюдо, кулинарное изделие, технологический процесс. Стандарт.	Излагает технологический процесс приготовления пищи	опрос		
4	Охрана труда	Трудовое законодательство Цель: Сформировать знания о системе охраны труда на предприятии, требованиях безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах.	1	Изложение нового материала	Основы законодательства Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества	Характеризует систему охраны труда на рабочем месте, требования безопасности труда и пожарной безопасности. Правила дорожного движения.		По конспекту	
5		Санитарный режим предприятий общественного питания Цель: сформировать знания о санитарном режиме предприятий	1	Изложение нового материала	Знакомство с МУК, лабораторией. Изучение инструкций по охране труда и	Знакомится с правилами внутреннего распорядка МУК, лабораторией.			

		общественного питания и лаборатории МУК			технике безопасности, правил дорожного движения.				
6		Организация работы по охране труда на предприятии Цель: Сформировать знания о системе охраны труда на предприятии, требованиях безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах	1	Изложение нового материала	Вводный инструктаж. Повторный инструктаж. Внеплановый инструктаж. Целевой инструктаж. Виды травматизма. Оказание первой помощи	Характеризует систему охраны труда на предприятии, требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах, изучает инструктажи			
7		<i>Инструктаж по технике безопасности и охране труда</i> Цель: определение уровня усвоения учебного материала	1	<i>Практический</i>	<i>Правила внутреннего распорядка МУК. Организация рабочего места. Проведение вводного инструктажа</i> <i>Проверка знаний</i>	<i>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</i>	Контроль за выполнением работ	<i>Подготовиться к семинару по вопросам, рефераты</i>	
8	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Роль пищи для организма человека Цель: дать представление о структуре и содержании предмета ;познакомить с ролью общественного питания; понятиями –физиология питания; микробиология, гигиена и санитария; их значением для работников общественного питания	1	Изложение нового материала	Роль пищи в жизни человека..	Высказывает общее суждение о структуре и содержании предмета, роли общественного питания; значении знаний физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии для работников ПОП		Реферат	Семинар
8		Общие сведения о пищевых продуктах Цель: Сформировать знания о пищевых веществах и их роли в жизни человека.	1	Изложение нового материала	Понятие о пищевых веществах. Понятие о белке, жирах. Углеводах, витаминах, минеральных веществах, воде	Объясняет хим. Состав тела человека. Характеризует белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества			
9		Определение энергетической ценности пищевых продуктов Цель: дать понятие об энергетической ценности пищи,	1	комбинированный	Понятие об энергетической ценности пищи. Энергетическая	Объясняет понятие энергетической ценности пищи, сущность рационально-		Повторить пройденный материал, составить меню	

		основных пищевых веществах и суточном рационе питания			ценность основных пищевых веществ и суточного рациона питания населения. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Понятие о режиме питания. Принципы составления суточного рациона питания.	сбалансированного питания, режима питания . Составляет суточный рацион питания			
10		Решение задач Цель: ознакомить учащихся с расчетом энергетической ценностью пищевых продуктов	1	Практический	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	Объясняет понятие энергетической ценности пищи и находит ее.	Контроль за решением задач	Повторить решение задач	
11		Пищеварение и усвояемость пищи Цель: Сформировать представление о роли внутренних органов человека в пищеварении, дать понятие об усвояемости пищи	1	Изложение нового материала	Понятие о процессе пищеварения. Понятие о усвояемости пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	Высказывает общие суждения о роли внутренних органов человека в пищеварении, объясняет процесс усвояемости.	опрос		
12		Рациональное питание. Цель: Дать понятие о белках жирах, углеводах, минеральных веществах. Их энергетической ценности, физиологическом значении; изменениях в организме при их недостатке; суточной потребности; режиме питания, о рациональном сбалансированном питании.	1	Изложение нового материала	Понятие о процессе пищеварения. Понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме. Суточный расход энергии человека. Группы занятого населения в зависимости от характера трудовой деятельности и суточного расхода энергии.	Объясняет энергетическую ценность; изменения в организме при их недостатке; суточную потребность в продуктах.			реферат
13		Изучение принципов составления суточного рациона питания Цель: научить составлять	1	практический	Принципы составления суточного рациона питания	Составляет суточный рацион питания	Контроль за выполнением работ	Составить меню	

		<i>суточный рацион питания</i>							
14	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Понятие о микроорганизмах и инфекциях. Цель: Дать представление о микробах, об их распространении в природе. Сформировать знания о морфологии микробов, об их классификации, о размножении, полезных и вредных воздействиях на пищевые продукты	1	Изложения нового материала	Понятие о микробах, инфекциях .Распространение микробов в природе. Классификация микробов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы и др. Полезные и вредные воздействия микробов на пищевые продукты.основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, действие света, химических веществ. Венерические заболевания, их предупреждение.	Высказывает общее суждение о микробах, об их распространении в природе; классифицирует и характеризует их величину, строение, размножение; обосновывает вредные воздействия микробов на пищевые продукты Объясняет сущность инфекции. Характеризует источники инфекционных заболеваний, пути передачи и проникновения в организм человека патогенных микробов. Комментирует понятие об инкубационном периоде заболевания, иммунитете и бактерионосительстве	Тест		
15		Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Цель: Дать понятие об инфекциях, источниках инфекционных заболеваний, о путях передачи и проникновения в организм человека микробов, об инкубационном периоде заболевания	1	Изложения нового материала	Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции. Понятие о пищевых отравлениях. Виды отравлений. Первая помощь больным при отравлении. Пищевые интоксикации. Отравления токсином стафилококка. Меры профилактики. Ботулизм. Гельминтозы. Меры предупреждения заражения гельминтами.	Объясняет сущность пищевых отравлений, классифицирует их; характеризует признаки и особенности заболеваний, причины обсеменения продуктов, меры предупреждения пищевых отравлений на предприятиях общественного питания. Излагает сведения о глистах и глистных заболеваниях.			

16		Тестовые задания Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Основы микробиологии. Пищевые инфекции и отравления	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением заданий	Работа по рабочим тетрадям	
17	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Предмет и задачи товароведения. Классификация пищевых продуктов. Методы оценки качества и стандартизация пищевых продуктов. Цель: Познакомить со структурой и содержанием предмета. Дать понятие о товароведении и товаре. Познакомить с методами оценки качества пищевых продуктов. Сформировать знания о стандартизации и сертификации продовольственных товаров.	1	Изложение нового материала	Введение. Предмет, цели и задачи товароведения. Развитие товароведения. Связь товароведения с другими предметами. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Понятие о качестве пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов Методы оценки качества: органолептический, химический, биохимический, физический, технологический. Стандартизация, сертификация продовольственных товаров. Краткие сведения об единичной системе кодирования продукции Условия хранения пищевых продуктов. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, их краткая характеристика.	Высказывает общие суждения о задачах предмета, его значении в освоении изучаемой специальности. Оценивает роль товароведения в освоении единичных квалификаций специальности «Повар». Называет, опираясь на очевидные признаки, методы оценки качества пищевых продуктов, их особенности и эффективность. Раскрывает сущность, цели и значение стандартизации и сертификации продовольственных товаров. Высказывает общее суждение о процессах консервирования пищевых продуктов, условиях хранения их.			

					Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования.				
18	Техническое оснащение и организация рабочих мест	Классификация ПОП Цель: Сформировать представление о структуре и содержании предмета. Дать представление о предприятии общественного питания, особенностях его деятельности, функциональной цели, об отличиях от предприятий пищевой промышленности и розничной торговли. Дать понятие о типах предприятий общественного питания	1	Изложение нового материала	Типы предприятий. Заготовочные и доготовочные. Основные помещения. Краткая характеристика производственных, складских, торговых, административно-бытовых, вспомогательных и технических помещений	Высказывает общие суждения о предприятии общественного питания, особенностях его деятельности, функциональной цели. Характеризует типы предприятий общественного питания.		По конспекту	
19		Организация производства Цель: Сформировать знания об организации работы заготовочных, овощных, мясных, рыбных, горячего и холодного цехов, моечных	1	Изложение нового материала	Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов, рабочих мест. Безопасность и охрана труда	Объясняет организацию работы цехов и моечной.	Контрольная работа	Повторить пройденный материал	
20		Тестовый контроль Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тестовые задания	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ		реферат
21		Введение. Общие сведения об оборудовании Цель: познакомить со структурой и содержанием предмета. Сформировать знания о классификации оборудования, дать понятие о механизмах, познакомить с правилами эксплуатации.	1	Изложение нового материала	Введение. Общие сведения о машинах. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Основные требования.	Высказывает о видах оборудования, используемого на предприятиях общественного питания. Классифицирует механическое оборудование, объясняет назначение и правила		По конспекту	

					Универсальные Приводы, их назначение, принцип устройства.	эксплуатации.			
22		Механическое оборудование для обработки овощей. Цель: сформировать знания о классификации механического оборудования. Дать понятие о передаточных механизмах, познакомить с правилами эксплуатации.	1	Изложение нового материала	Универсальные приводы, картофеле очистительные, овоще резальные и протирочно-резательные машины. Правила безопасного использования	Классифицирует механическое оборудование, объясняет назначение и устройство передаточных механизмов, руководствуется правилами эксплуатации		По конспекту	
23		Машины для обработки мяса, рыбы, теста, полуфабрикатов Цель: сформировать знания устройства, принципа работы и правил эксплуатации машин и механизмов для обработки мяса, рыбы	1	Изложение нового материала	Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. машина для нарезки хлеба. Тестомесильные и взбивальные машины. Машины для деления и формирования полуфабрикатов.	Объясняет устройство, принцип работы, излагает правила эксплуатации машин и механизмов для обработки мяса, рыбоочистительных, тестомесильных машин и хлеорезок		По конспекту	
24		Тестовый контроль № 1 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 1 «Обработка овощей, плодов, грибов»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ		
25-28		Экскурсия на предприятия общественного питания Цель: Сформировать знания о предприятиях общественного питания.	4	Практический	Экскурсия на предприятия общественного питания. Структура предприятия, профессии, организация работы предприятия. Виды оборудования на предприятии	Знакомится с предприятием общепита, принципами работы, оборудованием Объясняет принцип работы машин.	Экскурсия	Повторить пройденный материал	
29	Физиология	Свежие овощи, грибы, плоды, ягоды	1	Изложение нового	Классификация	Классифицирует свежие		Стр 8-9	

	питания с основами товароведения	Цель: Сформировать знания о классификации свежих овощей, плодов, ягод и грибов, об их значении в питании. :дать понятие о значении овощей в питании, сформировать знания о технологическом процессе механической обработки овощей, плодов.		материала	овощей, их пищевая ценность. Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные овощи. Виды. Понятие о технологическом процессе механической обработки овощей, картофеля. Характеристика операций обработки овощей, плодов, грибов.	овощи; оценивает их значение в питании. Характеризует сырье овощного цеха, обосновывает его питательную ценность и кулинарное использование, объясняет технологический процесс обработки овощей, плодов			
30	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования.	1	Изложение нового материала	Сортировка овощей. Назначение и цель сортировки по размеру и качеству. Способы мойки (ручная и механическая), их характеристики. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, тыквенных, капустных, зеленых овощей в зависимости от кулинарного использования. Требования к качеству очищенных овощей.	Определяет по внешнему виду качественные показатели очищенных овощей и плодов, ягод, зелени		Стр. 9-11	
31		Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования	1	Комбинированный урок: изучение нового материала, обобщение и систематизация знаний	Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки картофеля, сложные формы	Характеризует формы нарезки клубнеплодов, излагает правила нарезки, их кулинарное использование и назначение.	Контроль за выполнением работ	Стр.11-14 реферат	

					нарезки картофеля Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей.				
32		Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования.	1	Изложение нового материала	Сортировка овощей. Назначение и цель сортировки по размеру и качеству. Способы мойки (ручная и механическая), их характеристики. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, тыквенных, капустных, зеленых овощей в зависимости от кулинарного использования. Требования к качеству очищенных овощей.	Определяет по внешнему виду качественные показатели очищенных овощей и плодов, ягод, зелени		Стр.15 реферат	
33		Форма нарезки моркови, свеклы и их использование Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования.	1	Комбинированный урок: изучение нового материала, обобщение и систематизация знаний	Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки моркови, свеклы и их кулинарное использование, сложные формы нарезки картофеля Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей	Характеризует формы нарезки овощей, излагает правила нарезки, их кулинарное использование и назначение.	Контроль за выполнением работ	Стр.15-18	
34-36		Овощное рагу Цель: освоение рациональных	3	практический	<i>Приготовить и оформить для подачи</i>	<i>Выполняет правильно нарезку овощей.</i>	Контроль за выполнением	<i>Составить технологические</i>	

		<i>методов организации труда при приготовлении нескольких блюд. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи</i>			<i>следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	работ	<i>схемы блюд: картофельное пюре, картофельные котлеты, винегрет,</i>	
37		Механическая кулинарная обработка капусты, лука. Форма нарезки овощей Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования	1	Изложение нового материала	Порядок обработки плодовых овощей: кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца. Правила обработки овощей с учетом сохранения цвета и витаминов. Требования безопасности труда, организация рабочего места.	Характеризует правила обработки плодовых овощей с сохранением цвета и витаминов.		Ср 19-21	
38-40		<i>Практическая работа</i> «Картофельное пюре» «Картофельные котлеты» «Винегрет» Цель: <i>отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	Контроль за выполнением работ	<i>Составить технологические схемы блюд: тушеная капуста, салат столичный. Подготовиться к практическому занятию</i>	
41		Механическая кулинарная обработка плодовых овощей. МКО салатных, шпинатных, пряных и десертных овощей. Цель: Сформировать знания о назначении и способах нарезки овощей в зависимости от их кулинарного использования	1	Изложение нового материала	Порядок обработки плодовых овощей: кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца. Правила обработки овощей с учетом сохранения цвета и витаминов. Требования безопасности труда, организация рабочего места.	Характеризует правила обработки плодовых овощей с сохранением цвета и витаминов.		Стр.22-24 Реферат Подготовиться к практическому занятию	

42		МКО консервированных овощей Цель: Сформировать знания о консервировании овощей в зависимости от их кулинарного использования	1	Изложение нового материала	МКО консервированных овощей. Подготовка овощей к фаршированию	Характеризует правила обработки овощей для консервирования и фарширования		Стр24-26	
43		Обработка грибов Цель: Сформировать знания о видах грибов, правила их обработки	1	Изложение нового материала	Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания. Порядок обработки свежих, сушеных, соленых грибов.	Определяет виды грибов по внешнему виду, объясняет правила их обработки.		Стр.31-32 реферат	
44		Требования к качеству. Сроки хранения. Цель: дать понятие об условиях и сроках хранения овощей,	1	Изложение нового материала	Требования к качеству очищенных овощей, зелени.. Требования безопасности труда, организации рабочего места. Условия и сроки хранения очищенных овощей	Излагает условия и сроки хранения овощей.		Стр.27 Подготовиться к практическому занятию	
45		Отходы овощей и их использование. Обработка грибов. Цель: научить применять знания для определения норм отходов при обработке овощей, дать понятие о способах снижения и использования овощных отходов.	1	Комбинированный	Отходы при очистке овощей, мероприятия по их снижению, использованию. Мероприятия по снижению отходов, использование овощных отходов. Грибы, их кулинарное использование. Обработка грибов. Виды грибов, поступающих на предприятия общественного питания. Порядок обработки свежих,	Определяет массу отходов при обработке овощей, излагает способы их снижения и использования. Определяет виды грибов по внешнему виду, объясняет правила их обработки. Характеризует особенности обработки соленых и сушеных грибов		Стр.28	

					сушеных, соленых грибов.				
46-47		Решение задач Цель: дать понятие о проценте и массе отходов, нормах выхода после кулинарной обработки	2	Практический	Определить процент отходов при обработке овощей и сравнить с нормативами	Обосновывает процент и массу отходов, нормы выхода после кулинарной обработки	Контроль за выполнением задач	Повторить решение задач	
48		Тестовый контроль № 1 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 1 «Обработка овощей, плодов, грибов»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ	По конспекту	
49-51		Практическая работа «Картофельные котлеты» Овощной салат. Цель: отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд	3	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе	Контроль за выполнением работ	Составить технологические схемы блюд: тушеная капуста, салат столичный,	
52	Физиология питания с основами товароведения	Рыба и рыбопродукты Цель: Дать представление о значении и видах рыбного сырья.	2	Изложение нового материала	Значение рыбы в питании человека. Пищевая ценность рыбы.	Высказывает общее суждение о строении и химическом составе рыбы и рыбных продуктов, их значении в питании; комментирует понятия «Рыба живая, охлажденная, мороженая»		Реферат, Стр. 34	
53	Технология механической кулинарной обработки рыбы	Механическая кулинарная обработка рыбы. Цель: дать представление видах рыбного сырья, об операциях технологического процесса его обработки и их последовательности. Познакомить со способами оттаивания, вымачивания	1	Изложение нового материала	Виды рыбного сырья, поступившего на предприятия общественного питания Технологический процесс механической обработки рыбного сырья, назначение и характеристика операций. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой	Высказывает общее суждение о значении рыбного сырья. Характеризует виды рыбного сырья		Стр.35-38	

					рыбы.				
54		Обработка чешуйчатой рыбы Цель: дать понятие о видах рыбного сырья и особенностях обработки чешуйчатой рыбы	1	Изложение нового материала	Обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом в зависимости от размера и кулинарного использования.. Требования к качеству обработанной рыбы. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены, организации рабочего места.	Высказывает общее суждение о значении рыбного сырья, по очевидным признакам технологические операции обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Характеризует виды рыбного сырья, особенности обработки бесчешуйчатой. Мелкочешуйчатой рыбы.		Стр.38-42	
55		Обработка бесчешуйчатой рыбы Цель: дать понятие о видах рыбного сырья и особенностях обработки бесчешуйчатой рыбы	1	Изложение нового материала	. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы: камбалы, наваги, сома, судака и др. Инструменты , применяемые при обработке рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы. Требования безопасности труда, санитарии и гигиены, организации рабочего места.	Высказывает общее суждение о значении рыбного сырья, по очевидным признакам технологические операции обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Характеризует виды рыбного сырья, особенности обработки бесчешуйчатой. Мелкочешуйчатой рыбы.		Стр.42	
56		Обработка осетровой рыбы Цель: сформировать знания о правилах обработки осетровых пород, приготовление полуфабрикатов	1	Изложение нового материала	Особенности оттаивания осетровой рыбы. Обработка стерляди. Приготовление полуфабрикатов из осетровой рыбы	Излагает правила обработки осетровой рыбы, характеризует способы приготовления полуфабрикатов		Стр.45-48	
57		Приготовление полуфабрикатов из рыбы Цель: сформировать знания о способах нарезки рыбы, правилах нарезки в зависимости от	1	Изложение нового материала	Способы нарезки рыбы в зависимости от назначения. Значение правильной нарезки. Приготовление рыбных	Объясняет способы нарезки рыбы, приготовления полуфабрикатов. Характеризует способы панировки рыбы при		Стр.49	

		кулинарного назначения, способах приготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов			натуральных полуфабрикатов для варки и жарки. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов.	приготовлении полуфабрикатов.			
58		Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Цель: сформировать знания о способах нарезки рыбы, правилах нарезки в зависимости от кулинарного назначения, способах приготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов	1	Изложение нового материала	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Способы панировки, их характеристика. Приготовление льезона. Подготовка муки и сухарей для панировки.	Характеризует способы панировки рыбы при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов.		Стр.52	
59		Промежуточная контрольная работа Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Контрольная работа	Выполняет контрольную работу	Контроль за выполнением работ		
60		Обработка морепродуктов Цель: Сформировать знания о правилах использования и обработки нерыбных продуктов моря, оценки их качества.	1	Изложение нового материала	Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, обработка. Требования к качеству обработанных морепродуктов	Комментирует кулинарное использование и технологические процессы		Стр. 60 Реферат	
61-62		<i>Практическая работа «Разделка рыбы», «Рыба жареная»</i> Цель: отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд	2	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе	Контроль за выполнением работ	Составить технологические схемы блюд. Подготовиться к практическому занятию	
63		Приготовление рыбной кнельной массы и полуфабрикаты из нее.	1	Изложение нового материала	Приготовление кнельной массы и	Характеризует способы панировки рыбы при		Стр.54	

		Цель: сформировать знания о способах нарезки рыбы, правилах нарезки в зависимости от кулинарного назначения, способах приготовления натуральных и рубленых полуфабрикатов			полуфабрикатов. Панировка полуфабрикатов, ее назначение. Способы панировки, их характеристика. Приготовление лезона. Подготовка муки и сухарей для панировки.	приготовлении кнельной массы и полуфабрикатов. Объясняет технологию приготовления полуфабрикатов из кнельной массы, натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для припускания, жарки во фритюре, гриле, на вертеле.			
64		Обработка рыбы для фарширования. Цель: Дать понятие об особенностях обработки рыбы и правилах ее фарширования различными способами	1	Изложение нового материала	Особенности обработки рыбы для фарширования. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (судака, щуки и др.), фаршированной целиком для банкетов. Подготовка щуки и судака к фаршированию	Характеризует правила приготовления полуфабрикатов для фарширования целиком.		Стр. 56	
65		Отходы рыбы и их использование. Цель: научить анализировать способы панировки рыбы, массу отходов и нормы выхода полуфабрикатов, качество рыбных полуфабрикатов.	1	Изложение нового материала	Нормы отходов при механической обработке рыбы с костным скелетом. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов.	Определяет нормы отходов и показатели качества.		Стр. 57	
66		Решение задач Цель: дать понятие о проценте и массе отходов, нормах выхода после кулинарной обработки	1	Практический	Определение массы пищевых отходов при обработке рыбы.	Обосновывает процент и массу отходов, нормы выхода после кулинарной обработки	Контроль за выполнением работ	Повторить решение задач	
67		Тестовый контроль № 2 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 2 «Обработка рыбы и морепродуктов»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ		
68		Требования к качеству. Сроки хранения.	1	Изложение нового материала	Требования к качеству очищенных овощей,	Излагает условия и сроки хранения овощей.		Стр. 59	

		Цель: дать понятие об условиях и сроках хранения овощей,			зелени.. Требования безопасности труда, организации рабочего места. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов				
69-70		Практическая работа «Рыба в кляре» Цель: отработка практических навыков приготовления	2	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд. Требования безопасности труда и организация рабочего места.	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе	Контроль за выполнением работ	Составить технологические схемы блюд. Подготовиться к практическому занятию	
71-72		Практическая работа «Рыба, запеченная по-московски с грибами» Цель: отработка практических навыков приготовления	2	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд. Требования безопасности труда и организация рабочего места	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе	Контроль за выполнением работ	Повторить пройденный материал	
73	Физиология питания с основами товароведения	Мясо и мясопродукты Цель: познакомить с видами мяса и значением в питании. Сформировать знания о классификации мяса и мясопродуктов, их качества и правила хранения.	1	Изложение нового материала	Значение мяса, мясопродуктов в рациональном питании. Виды мяса, классификация мяса, требования к качеству, хранение, использование в	Классифицирует мясо и мясопродукты, называет показатели их качества, объясняет правила хранения.		Стр.65	

					кулинарии.				
74	Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сыра	Обработка мяса и мясопродуктов. Кулинарная разделка говядины. Цель: Дать представление о видах мясного сыра. Познакомить с операциями технологического процесса механической обработки. Сформировать знания о технологическом процессе оттаивания мороженого мяса, правилах определения его доброкачественности, кулинарном назначении.	1	Изложение нового материала	Виды мясного сыра, поступающего на предприятия общественного питания. Технологические процессы оттаивания мороженого мясного сыра. Определение доброкачественности мясного сыра. Технологический процесс механической обработки мясного сыра. Кулинарное назначение отдельных частей туш говядины.	Высказывает общее суждение о видах мясного сыра. Различает операции технологического процесса обработки мясного сыра. Обосновывает технологический процесс оттаивания мороженого мяса, кулинарное назначение, излагает правила определения его доброкачественности.		Стр.65-71	
75		Приготовление мясных полуфабрикатов Цель: сформировать знания о технологическом процессе приготовления натуральных полуфабрикатов.	1	Изложение нового материала	Виды полуфабрикатов из говядины: крупнокусковые для варки, жарки, тушения; порционные натуральные для жарки и тушения; порционные панированные, мелкокусковые для жарки и тушения; их характеристика и технология приготовления. Приемы и правила оттаивания, маринования, шпигования, панировки, их назначение и использование.	Обосновывает технологический процесс приготовления натуральных полуфабрикатов, показатели качества мясных полуфабрикатов из говядины.		Стр. 71-75 Реферат	
76-77		Практическая работа «Жаркое по-домашнему» Цель: отработать технологию	2	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств;	Контроль за выполнением работ		

		приготовления и оформления для подачи блюда			жаркое по-домашнему, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд. Требования безопасности труда и организации рабочего места.	оформляет отчет о проделанной работе			
78		Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши. Цель: Дать представление о видах мясного сырья. Познакомить с операциями технологического процесса механической обработки. Сформировать знания о технологическом процессе оттаивания мороженого мяса, правилах определения его доброкачественности, кулинарном назначении.	1	Изложение нового материала	Кулинарное назначение отдельных частей туш свинины, баранины. Технологический процесс механической обработки мясного сырья.	Высказывает общее суждение о видах мясного сырья. Различает операции технологического процесса обработки мясного сырья. Обосновывает технологический процесс оттаивания мороженого мяса, кулинарное назначение, излагает правила определения его доброкачественности		Стр.75-77 Подготовиться к промежуточной контрольной работе по вопросам, практическому занятию	
79-80		Практическая работа «Бефстроганов» Цель: отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюда «Бефстроганов».	2	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бефстроганов, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд. Требования безопасности труда и организации рабочего места.	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе	Контроль за выполнением работ	Подготовиться к практическому занятию	
81		Полуфабрикаты из баранины и свинины. Цель: сформировать знания о правилах разделки потушного мяса и использования его отдельных частей.	1	Изложение нового материала	Полуфабрикаты из свинины, баранины для варки, жарки, тушения: крупнокусковые, порционные	Обосновывает технологический процесс приготовления натуральных полуфабрикатов,		Стр.78	

					натуральные и панированные, мелкокусковые; их характеристика и технология приготовления.	показатели качества мясных полуфабрикатов из баранины и свинины			
82		Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикаты из нее. Цель: Сформировать знания о технологическом процессе приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	1	Изложение нового материала	Приготовление натурально-рубленой котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы: биточки, котлеты, шницели, зразы, тефтели, рулеты; приготовление, формирование и кулинарное использование. Полуфабрикаты из натурально-рубленых масс говядины, свинины, баранины. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	Обосновывает технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы		Стр.82	
83-84		<i>Практическая работа «Котлеты»</i> Цель: отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюда «Котлеты».	2	<i>Практический</i>	<i>Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	<i>Контроль за выполнением работ</i>	<i>Повторить пройденный материал</i>	
85		Субпродукты. Обработка костей. Цель: дать понятие о питательных веществах, содержащих в субпродуктах. Сформировать знания о правилах и приемах механической обработки субпродуктов.	1	Изложение нового материала	Обработка мясных субпродуктов. Виды субпродуктов, их пищевая ценность. Полуфабрикаты из субпродуктов.	Излагает питательную ценность субпродуктов. Объясняет правила и приемы механической обработки субпродуктов и костей.		Стр.86, 88 Реферат	
86		Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	1	Изложение нового материала	Требования к качеству мяса и мясных	Объясняет условия и сроки хранения, требования к		Стр.89	

		Цель: <i>Дать понятие об условиях и сроках хранения, требования к качеству мяса и мясных полуфабрикатов.</i>			полуфабрикатов.	качеству мясных полуфабрикатов.			
87		Обработка сельскохозяйственной птицы. Цель: дать понятие о видах с/х птицы. Познакомить с операциями технологического процесса механической обработки; с правилами выбора способов обработки. Сформировать знания о правилах и приемах механической обработки с/х птицы.	1	Изложение нового материала	Технологический процесс механической обработки птицы. Инструмент и инвентарь, применяемые при обработке с/х птицы	Высказывает общее суждение о видах с/х птицы. Объясняет правила и способы механической обработки и использования птицы для приготовления блюд.		Стр.92-93	
88		Заправка птицы. Цель: дать понятие о процессе заправки с/х птицы в зависимости от тепловой обработки.	1	Изложение нового материала	Заправка целых тушек птицы «в кармашек», целыми тушками различными способами, их кулинарное использование	Объясняет способы заправки с/х птицы в зависимости от приемов тепловой обработки.		Стр.95 Подготовиться к практическому занятию	
89-93		<i>Практическая работа «Курица жареная»</i> Цель: отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюда «Курица жареная».	4	<i>Практический</i>	<i>Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: овощное рагу, овощной салат. Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд. Требования безопасности труда и организация рабочего места.</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	Контроль за выполнением работ	Повторить пройденный материал, подготовиться к практическому занятию	
94		Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы. Цель: Сформировать знания о технологическом процессе приготовления натуральных полуфабрикатов и котлетной массы.	1	Изложение нового материала	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов икотлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Условия и сроки хранения	Объясняет особенности использования и приготовления полуфабрикатов из птицы		Стр.98	

					полуфабрикатов из птицы..				
95		Требования к качеству полуфабрикатов с/х птицы. Условия и сроки хранения Цель: Дать понятие об условиях и сроках хранения, требования к качеству мяса и мясных полуфабрикатов.	1	Изложение нового материала	Требования к качеству полуфабрикатов из с/х птицы	Объясняет условия и сроки хранения, требования к качеству полуфабрикатов из птицы.		Стр. 102	
96		Тестовый контроль № 3 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 3 «Обработка мяса и мясопродуктов»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ		
97	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Значение тепловой обработки. Классификация. Цель: дать понятие о значении тепловой обработки продуктов; научить анализировать приемы варки и жарки, тушения и запекания, опаливания, бланширования, размораживания и разогревания.	1	Изложение нового материала	Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушение и запекания. Вспомогательные приемы тепловой обработки: опаливание, отпаривание (бланширование), размораживание, разогревание, пассировка; их характеристика. Классификация приемов тепловой обработки..	Высказывает общее суждение о значении тепловой обработки продуктов; излагает приемы варки и жарки, тушения и запекания, опаливания, бланширования, размораживания и разогревания .		Стр.106-111	
98		Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки Цель: научить анализировать процессы, происходящие в продуктах при различных способах тепловой обработки.	1	Изложение нового материала	Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке. Способы сохранения питательной ценности пищи при тепловой обработке	Анализирует приемы и процессы, происходящие при тепловой обработке		стр.112	
99		Тестовый контроль № 4.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 4 №Тепловая обработка»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением	Повторить пройденный	

		Цель:определение уровня усвоения учебного материала по теме.					работ	материал	
100	Технология приготовления супов	Значение супов в питании. Классификация. Цель: Дать понятие о значении супов в питании, общих правилах приготовления и отпуска супов. Дать понятие о классификации супов на основе общих существенных признаков технологических процессах приготовления бульонов, заправочных супов, супов-пюре.	1	Изложение нового материала	Значение супов в питании. Классификация супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Правила раздачи и отпуска супов массового спроса. Продукты для отпуска супов, их нормы. Нормы выхода супов.	Объясняет значение супов в питании, общие правила приготовления супов, требования к их качеству, правила отпуска		Стр.115	
101		Бульоны и их приготовление. Цель: Дать понятие о классификации супов на основе общих существенных признаков технологических процессах приготовления бульонов, заправочных супов, супов-пюре	1	Изложение нового материала	Технологический процесс приготовления бульонов для первых блюд, их разновидности, способы варки.	Характеризует технологический процесс приготовления бульонов, заправочных супов. Классифицирует супы.		Стр.116	
102		Заправочные супы. Борщи. Цель: Дать понятия о технологическом процессе приготовления заправочных супов.	1	Изложение нового материала	Общие правила приготовления заправочных супов. Технологический процесс приготовления заправочных супов; подготовка гарниров: пассированных овощей, томатных продуктов, муки, тушеной или вареной свеклы, тушеной квашеной капусты, бланшированных соленых огурцов, нарезанных овощей, продуктов для отпуска и др.	Объясняет технологические процессы приготовления заправочных супов. Супов национальной кухни.		Стр.119 Реферат	
103-106		Практическая работа «Борщ украинский»	3	Практический	Технологические процессы	Проводит дегустацию блюд;	Контроль за выполнением		

		<i>Цель: выработать первичные умения приготавливать заправочные супы</i>			<i>приготовления заправочных супов. Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	работ		
107		Щи, борщи, рассольники, солянки <i>Цель: Дать понятия приготовления заправочных супов</i>	1	Изложение нового материала	Ассортимент заправочных супов. Особенности приготовления щей, борщей, рассольников, солянок.	Объясняет технологические процессы приготовления заправочных супов. Супов национальной кухни.		Стр.122-132 Подготовиться к практическому занятию	
108-111		<i>Практическая работа «Солянка»</i> <i>Цель: выработать первичные умения приготавливать заправочные супы</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Технологические процессы приготовления заправочных супов. Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	<i>Контроль за выполнением работ</i>	<i>Подготовиться к практическому занятию</i>	
112		Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми. <i>Цель: Дать понятие об особенностях приготовления и отпуска супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, с крупой и бобовыми изделиями.</i>	1	Изложение нового материала	Ассортимент супов. Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Супы национальной кухни, ассортимент, приготовление и отпуск.	Объясняет технологические процессы приготовления супов с макаронными изделиями, крупой, бобовыми и домашней лапшой. Супов национальной кухни.		Стр.135	
113-116		<i>Практическая работа «Лапша по -домашнему»</i> <i>Цель: выработать первичные умения приготавливать супы</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	<i>Контроль за выполнением работ</i>	<i>Повторить пройденный материал</i>	
117		Прозрачные супы. <i>Цель: Дать понятие об особенностях приготовления и отпуска прозрачных супов.</i>	1	Изложение нового материала	Характеристика прозрачных супов, их ассортимент, особенности	Характеризует технологический процесс приготовления прозрачных супов.		Стр.143-146 Подготовиться к практическому занятию	

					приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Приготовление гарниров для отпуска прозрачных супов				
118		Овощные и картофельные супы. Цель: Дать понятия приготовления овощных и картофельных супов	1	Изложение нового материала	Ассортимент супов. Особенности приготовления супов овощных, картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	Объясняет технологические процессы приготовления овощных и картофельных супов.		Стр.132-135	
119-121		<i>Практическая работа «Рассольник»</i> Цель: <i>выработать первичные умения приготавливать заправочные супы.</i>	2	<i>Практический</i>	<i>Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	Контроль за выполнением работ		
122		Холодные супы. Сладкие супы Цель: Дать понятие об особенностях приготовления и отпуска холодных, сладких супов	1	Изложение нового материала	Холодные супы, ассортимент, особенности приготовления и правила отпуска.	Объясняет технологические процессы приготовления холодных и сладких супов. Супов национальной кухни.		Стр. 146-147	
123		Молочные супы. Супы-пюре. Цель: Дать понятие об особенностях приготовления и отпуска молочных супов и супов-пюре.	1	Изложение нового материала	Молочные супы. Способ приготовления. Супы-пюре, их характеристика. Технология приготовления супа-пюре из овощей, мясных продуктов, из круп, бобовых изделий, правила отпуска.	Объясняет технологические процессы приготовления молочных супов, супов-пюре.		Стр.137, 138	
124		Требования к качеству, и сроки	1	Изложение нового	Условия и сроки	Объясняет значение супов		Стр.151	

		хранения супов. Цель: Сформировать знания о требованиях к качеству супов, условиях и сроках хранения их.		материала	хранения, требования к качеству	в питании, излагает показатели качества, условия и сроки хранения, о порядке проведения бракеража супов, оценке качества по органолептическим показателям.			
125		Тестовый контроль № 5 «Супы» Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тест № 5 «Супы»	Выполняет тестовые задания	Контроль за выполнением работ		
126	Физиология питания с основами товароведения	Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители Цель: дать понятие о вспомогательном сырье кулинарного производства. Об их значении в процессах приготовления пищи	1	Изложение нового материала	Дрожжи. Виды. Краткая характеристика прессованных, сушеных дрожжей. Требования к качеству, упаковка, хранение, использование. Химические разрыхлители теста: аммоний углекислый, сода. Характеристика, свойства. Пищевые кислоты: уксусная, лимонная, винная и др., ароматизаторы (эссенции), пищевые красители. Желирующие вещества (агар, желатин, пектин). Краткая характеристика.	Характеризует отдельные группы вспомогательного сырья, излагает их значение в приготовлении пищи	По конспекту		
127	Кулинарная характеристика изделий из теста.	Значение мучных изделий. Характеристика сырья. Цель: Дать понятие о значении изделий из теста в питании, классификация их по видам теста.	1	Изложение нового материала	Значение изделий из теста в питании. Классификация видов теста.	Объясняет значение мучных блюд и изделий в питании, классифицирует их по видам теста.		Стр.365	
128		Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	1	Изложение нового материала	Приготовление дрожжевого теста	Характеризует технологический процесс		Стр.368 Подготовиться	

		Фарши и начинки. Цель: Сформировать знания о технологическом процессе приготовления теста, об операциях формовки, расстойки и выпечки изделий.			(опарным и безопасным способом), процессы, происходящие при брожении, расстойке. Приготовление и отпуск мучных блюд из дрожжевого теста	приготовления теста и изделий из него.		по вопросам к зачету по товароведению	
129		Итоговая контрольная работа Цель: <i>определение уровня усвоения учебного материала</i>	1	Урок закрепления знаний	Контрольная работа	Выполняет итоговую контрольную работу за 10 класс	Контроль за выполнением работ		
130		Тесто для блинов и оладий Цель: сформировать знания о технологическом процессе приготовления теста для блинов и оладий. Дать понятие о требованиях к качеству блюд и готовых изделий из дрожжевого теста.	1	Изложение нового материала	Приготовление и отпуск мучных блюд из дрожжевого теста: блинов, оладий. Требования к качеству дрожжевого теста, мучных блюд и изделий. Условия и сроки хранения.	Характеризует технологический процесс приготовления теста для блинов и оладий. Излагает требования к качеству блюд и готовых изделий. Обосновывает условия и сроки хранения.			
131-134		<i>Практическая работа «Приготовление блинов, пирожков, пиццы»</i> Цель: <i>выработать первичные умения в приготовлении пирожков и пиццы</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	Контроль за выполнением работ		
135		Тестовый контроль № 14 Цель: <i>определение уровня усвоения учебного материала по теме.</i>	1	Урок закрепления знаний	<i>Тест № 14</i>	<i>Выполняет тестовые занятия</i>	Контроль за выполнением работ	Стр.377	
136-139		<i>Практическая работа «Приготовление мантов»</i> Цель: <i>выработать первичные умения приготавливать мантов</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Требования безопасности труда и организация рабочего места</i>	<i>Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе</i>	Контроль за выполнением работ		
140		Квалификационный экзамен Цель: <i>определение уровня усвоения учебного материала</i>	4	Урок закрепления знаний	Экзамен	Сдает экзамен			Экзаменационный материал.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН И ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СЛУШАТЕЛЕЙ 11 КЛАССА

Составлен по образовательной программе для профессии 16675 «Повар, кондитер»

Квалификация – 1-2 разряд

Срок обучения – Общее количество часов по учебному плану 136 час.в. т.ч. на теоретическое обучение 68 час, на практические занятия 68 часа.

№ урока	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Домашнее задание	Примечание
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Охрана труда	Основы трудового законодательства. Производственный травматизм Цель: Сформировать знания о трудовом законодательстве. Дать понятие о гигиене труда, работоспособности человека, рациональной организации трудового процесса, профессиональных вредностях производства. Сформировать знания о производственном травматизме и мерах его предупреждения; о вредных привычках и методов борьбы с ними.	1	Изложение нового материала	Охрана труда в России. Организация работы по охране труда. Виды инструктажей Понятие о гигиене труда. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее: время дня, утомляемость, организация трудового процесса, степень овладения производственными навыками, рабочая поза, организация отдыха и др. Производственный травматизм. Причины его возникновения и меры предупреждения. Несчастный случай. Оказания доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курени, наркомания, токсикомания. Меры	Характеризует систему охраны труда на предприятии, требования безопасности труда и пожарной безопасности на рабочих местах. Формирует понятие о гигиене труда, работоспособности человека; характеризует факторы, влияющие на работоспособность. Объясняет правила рациональной организации трудового процесса, характеризует профессиональные вредности производства, излагает причины производственного травматизма и меры предупреждения. Дает оценку вредным привычкам и методам борьбы с ними.		Стр. 252-258 Стр. 259-272	Самостоятельно читать

					предупреждения и борьба с ними.				
		Основы пожарной безопасности Первая (доврачебная) помощь пострадавшим. Зачет Цель: сформировать знания о пожарной безопасности	1	Практический	Пожарная безопасность. Причины пожаров в цехах предприятий общественного питания. Правила пользования электронагревательными приборами и электрооборудованием. Типовые инструкции по охране труда повара. Инструктаж по пожарной безопасности. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Причины и виды травм	Изучает инструкции по пожарной безопасности Изучает вопросы по оказанию первой (доврачебной) помощи	Зачет		Тестовый материал
	Оборудование предприятий общественного питания	Общие сведения о тепловом оборудовании предприятий общественного питания. Оборудование Цель: Сформировать представление об источниках тепла и теплоносителях; познакомить с газовыми горелками, электронагревательными элементами, оборудованием, работающем на твердом топливе. Дать представление о секционном модульном оборудовании с функциональными емкостями..	1	Изложение нового материала	Основные приемы тепловой обработки продуктов. Понятие о теплообмене и способах передачи. Характеристика источников тепла. Понятие об электронагревательных элементах, их виды.	Перечисляет источники тепла и теплоносители; различает газовые горелки, электронагревательные элементы, виды оборудования, высказывает общее суждение о секционном модульном оборудовании.		Стр.115-124	Самостоятельное изучение темы

		<i>Тестовый контроль «Оборудование ПОП»</i>	1	<i>Урок закрепления знания</i>	<i>Тестовые задания</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	Тест -зачет		Тестовый материал
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация снабжения предприятий общественного питания Цель: Дать представление о предприятии общественного питания.	1	Изложение нового материала	Роль, задачи и требования к организации снабжения. Виды снабжения: продовольственное и материально-техническое.	Характеризует виды снабжения , способы доставки продуктов, тарное, весовое хозяйство. Классифицирует тару, оценивает весоизмерительное оборудование.			Самостоятельное изучение темы
		Формы обслуживания посетителей. Цель: Сформировать знания об организации обслуживания потребителей, дать понятие о спросе и значении рекламы	1	Изложение нового материала	Формы обслуживания потребителей, характеристика и организация (самообслуживание. Отпуск скомплектованных обедов, отпуск питания по абонементам, талонам и др.)	Излагает правила организации обслуживания потребителей, определяет спрос, оценивает значение рекламы.			
		<i>Сервировка стола. Виды обслуживания Цель: Научить применять знания при составлении меню, сервировке столов, размещении потребителей, организации работы залов, буфетов, кафе и т. д.</i>	2	<i>Практический</i>	<i>Оборудование и оформление залов. Формы обслуживания потребителей. Основы составления меню. Разновидности меню. Оформление меню. Столовая посуда и приборы, требования к ним. Виды посуды. Столовые приборы. Уборка посуды в зале</i>	<i>Объясняет правила составления меню, сервировки столов, размещения потребителей, организации работы залов, кафе, буфетов и т.д.</i>			
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания, кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	1	Изложение нового материала	Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания. Требования к обустройству ПОП. Выбор места. Требования к территории. Санитарные требования к содержанию ПОП. Дезинфекция и	Объясняет значение гигиены и санитарии в работе ПОП; обосновывает требования к обустройству, водоснабжению, канализации, отоплению и освещению, к их санитарному содержанию. Излагает понятие дезинфекции и характеризует		Стр. 142-152 Стр. 188-211	Семинар Самостоятельное изучение темы

		Цель Сформировать знания о санитарных требованиях к материалу, идущему на изготовление технологического оборудования, устройству и содержанию немеханического оборудования, инвентарю и инструментам			дезинфицирующие вещества. Борьба с грызунами, мухами и тараканами. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов. Факторы, влияющие на качество готовых блюд и изделий. Сан.требования к рабочему столу, первичной обработке продуктов, приготовлении и хранению полуфабрикатов из мяса, рыбы, яичных и молочных продуктов, круп, муки; тепловой обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Санитарный контроль качества готовой пищи, его значение. Сан.требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаче и подготовке блюд к ней. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи.	дезинфицирующие вещества. Комментирует меры борьбы с тараканами, мухами, грызунами.			
		Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания Цель: Дать понятие о личной гигиене работников предприятий общественного питания, ее значение. Сформировать знания санитарной культуры видов медицинского обследования, перечня заболеваний,	1	Изложение нового материала	Значение личной гигиены работников ПОП, содержание тела, кожи, внешнему виду, мытью и содержанию рук, полости рта; требования к санитарной одежде, личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Медицинское обследование работников ПОП. Перечень	Характеризует значение личной гигиены работников ПОП, объясняет ее сущность. Аргументирует значение санитарной культуры работников ПОП, оценивает роль мед.обследования работников, излагает перечень заболеваний. Характеризует виды предохранительных прививок и объясняет их значение		Стр.121-131, 133-140	Билет Самостоятельное изучение темы

		препятствующих работе на предприятиях общественного питания, и предохранительных прививок.			заболеваний, предохранительные прививки и их значение				
		<i>Тестовый контроль «Санитария и гигиена»</i> Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	Тест		<i>Тестовый материал</i>
	Основы калькуляции	Калькуляция и учет. Введение. Цель: Сформировать представление о сущности бухгалтерского учета	1	Изложение нового материала	Виды учета и их характеристика: бухгалтерский, статистический, оперативно-технический. Назначение и задачи учета.	Высказывает общие суждения о бухгалтерском учете, его задачах.			Самостоятельное изучение темы
4		Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания Цель: Сформировать знания о ценообразовании в общественном питании, об использовании торговых скидок и наценок. Научить применять знания работы со сборником рецептур.	1	Изложение нового материала	Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен. Основные правила ценообразования на предприятиях общественного питания. Сборники рецептур. Порядок составления калькуляции: определение калькуляции, характеристика калькуляционных карточек. Составление калькуляции на блюда	Объясняет методику ценообразования и составления калькуляции на предприятиях общественного питания. Излагает правила работы со сборником рецептур при составлении калькуляции на блюда.			Самостоятельное изучение темы
		<i>Практическая работа</i> <i>Решение задач</i> Цель: научить решать задачи, используя сборник рецептур и составлять калькуляцию на блюда	1	<i>Практический</i>	<i>Составление калькуляции на блюда</i>	<i>Решает задачи с использованием сборников рецептур, составляет калькуляцию на блюда.</i>			
		<i>Контрольная работа «Калькуляция»</i> Цель: определениеуровня	1	Урок закрепления знаний	<i>Задания</i>	<i>Выполняет контрольную работу</i>	<i>Контрольная работа</i>		

		усвоения учебного материала по теме.							
	Технология приготовления блюд. Соусы.	Значение соусов и их классификация. Сырье. Приготовление мучных пассеровок и бульонов Цель: Дать понятие о значении соусов в питании, правилах их приготовления.	1	Изложение нового материала	Значение соусов в питании. Общие правила приготовления соусов с мукой, их кулинарное использование, ассортимент. Приготовление полуфабрикатов для соусов с мукой. Приготовление бульонов, мучных пассеровок для соусов, их назначение.	Объясняет значение соусов в питании, излагает правила их приготовления, показатели качества. Излагает правила приготовления пассеровок, бульонов для соусов.		Стр. 156-158	Самостоятельное изучение темы
5		Соусы мясные красные, белые Цель: Дать понятие о значении соусов в питании, правилах их приготовления.	1	Изложение нового материала	Производные красного и белого основного соусов на мясном бульоне, их ассортимент, особенности приготовления и кулинарное использование. Производные рыбных соусов. Грибные, сметанные, молочные соусы, их разновидности, особенности приготовления и использования.	Излагает правила приготовления соусов		Стр. 160-168. Подготовиться к практической работе	Билет
		Приготовление соусов без муки Цель: Дать понятие о значении соусов в питании, правилах их приготовления.	1	Изложение нового материала	Яично-масляные соусы и масляные смеси, приготовление и кулинарное использование. Соусы на растительном масле: майонез, заправки; их приготовление, ассортимент, кулинарное использование. Соусы на уксусе: маринады, из хрена, заправки; их характеристика, технология приготовления, кулинарное использование	Излагает правила приготовления соусов без муки		Стр. 169-175. Билеты	

		Соусы сладкие. Требования к качеству и сроки хранения соусов. Цель: Дать понятие о значении соусов в питании, правилах их приготовления, об условиях и сроках хранения, показателях качества.	1	Изложение нового материала	Сладкие соусы, их разновидности, способы приготовления. Условия и сроки хранения соусов, требования к их качеству	Объясняет условия и сроки хранения соусов		Стр. 176-178	
		<i>Тестовый контроль № 6 «Соусы»</i> Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	Тест		<i>Комплект тестов</i>
6	Характеристика отдельных товаров	Молоко, молочные продукты, пищевые жиры (товаров) Цель: Сформировать знания о значении в питании молока и молочных продуктов, пищевых жиров. Дать понятие об ассортименте молока и пищевых жиров.	1	Изложение нового материала	Значение молока и молочных продуктов, пищевых жиров в рациональном питании.	Объясняет значение молока и молочных продуктов, пищевых жиров в питании, ассортимент и правила хранения			Самостоятельное изучение темы
		<i>Практическая работа «Соус красный основной»</i> Цель: Сформировать умения приготавливать соусы. Научить приготавливать соусы	3	<i>Практический</i>	<i>Технологические приемы приготовления соусов. Расчет необходимого количества сырья и продуктов для приготовления соусов по сборнику рецептов. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.</i>	<i>Приготавливает соусы</i>			
7	Блюда и гарниры из	Значение блюд и гарниров из овощей и их	1	Изложение нового	Значение овощных блюд и гарниров в питании.	Характеризует процесс приготовления блюд и		Стр. 196 Стр.198-203	Самостоятельное изучение темы

	овощей	классификация. Блюда из вареных и припущенных овощей Цель: Сформировать знания о технологии приготовления блюд и гарниров из овощей		материала	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств Блюда и гарниры из варенных и припущенных овощей, приготовление и отпуск, требования к их качеству, нормы выхода.	гарниров из овощей. Характеризует процесс приготовления блюд и гарниров из варенных и припущенных овощей, нормы выхода, показатели качества. Комментирует их ассортимент.			
		Блюда из жареных и запеченных овощей. Цель: Сформировать о технологии приготовления жареных блюд из картофельных и овощных масс, картофеля, грибов, запеченных овощей. Дать понятие о принципах подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам.	1	Изложение нового материала	Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Правила жарки овощей, картофеля различными способами, их отпуск. Технологический процесс приготовления блюд из запеченных овощей, ассортимент. Нормы выхода, показатели качества блюд. Требования безопасности труда, организация рабочего места.	Характеризует процесс приготовления блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, нормы выхода, показатели качества. Комментирует их ассортимент.		Стр. 203-209, 211-214	
		Блюда из тушеных и фаршированных овощей Требования к качеству и сроки хранения блюд Цель: Сформировать о технологии приготовления тушеных и фаршированных блюд запеченных овощей. Дать понятие о принципах подбора овощных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Сформировать знания об условиях и сроках хранения блюд и гарниров из овощных	1	Изложение нового материала	Блюда из тушеных и фаршированных овощей и грибов, приготовление и отпуск. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных[и фаршированных овощей, ассортимент. Нормы выхода блюд, требования к их качеству, условия и сроки хранения.	Характеризует процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных и фаршированных овощей, нормы выхода, показатели качества. Комментирует их ассортимент. Определяет нормы выхода блюд, условия и сроки хранения.		Стр. 209, 215. Стр.216-218. Билеты Подготовиться к практической работе, тесту	

		изделий							
		Тестовый контроль № 8 Цель: определениеуровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тестовые вопросы	Выполняет тестовые задания	Тест		Комплект тестов
8		Практическая работа зразы картофельные Цель: Сформировать умения приготавливать блюда из картофельной массы	4	Практический	Приемы приготовления блюд и гарниров из овощей. Организация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.	Приготавливает блюда и гарниры из овощей. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены		Подготовиться к практической работе	
9		Практическая работа Голубцы Цель: выработать первичные умения приготавливать блюда и гарниры из овощей	4	Практический	Приемы приготовления блюд и гарниров из овощейОрганизация рабочего места, требования безопасности труда, санитарии и гигиены при выполнении работ.	Приготавливает блюда и гарниры из овощей Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены.		Билеты	
10	Характеристика отдельных товаров	Зерномучные товары. Мясные продукты. Приправы. Цель: Дать понятие о значении зернопродуктов, мясных продуктов, приправ в питании человека и признаках	1	Изложение нового материала	Ассортимент круп, макаронных и хлебобулочных изделий, мясных продуктов, приправ.	Характеризует зерномучные товары. Определяет ассортимент круп, макаронных и хлебобулочных изделий.			Самостоятельное изучение темы
	Блюда и гарниры из круп, макаронных и бобовых изделий	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп Цель: Сформировать их квалификации знания об особенностях приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, показателях качества.	1	Изложение нового материала	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Виды каш.	Характеризует особенности варки круп.		Стр. 181-188	Самостоятельное изучение

		Блюда из бобовых изделий. Цель: Сформировать знания об особенностях приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий.	1	Изложение нового материала	Блюда и гарниры из бобовых изделий. Особенности варки бобовых изделий, требования к качеству.	Характеризует особенности варки бобовых изделий, процессы приготовления блюд из них, нормы выхода готовой продукции		Стр.189	
		Блюда их макаронных изделий. Цель: Сформировать знания об особенностях приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	1	Изложение нового материала	Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий, приготовление и отпуск, нормы выхода, требования к их качеству.	Характеризует особенности варки макаронных изделий, процессы приготовления блюд из них, нормы выхода готовой продукции		Стр. 191 Подготовиться к практической работе	
11		Требования к качеству и сроки хранения блюд. Цель: Сформировать знания об условиях и сроках хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	Изложение нового материала	Условия и сроки хранения. Бракераж готовых блюд. Посуда применяемая при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования безопасности труда.	Характеризует особенности варку круп, бобовых и макаронных изделий, условия и сроки хранения.		Стр. 192. Билеты	
		<i>Практическая работа «Макароны по-флотски»</i> Цель: выработать первичные умения приготавливать блюда и гарниры из макаронных изделий	3	Практический	<i>Приемы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</i> <i>Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает блюда и гарниры из макаронных изделий</i> <i>Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
12		<i>Практическая работа Плов</i> Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать блюда и гарниры из круп	4	Практический	<i>Приемы приготовления блюд и гарниров из круп.</i> <i>Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает блюда и гарниры из круп.</i> <i>Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
13		Тестовый контроль № 7 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Тестовые вопросы	Выполняет тестовые задания	Тест		Комплект тестов

	Блюда из рыбы	Значение блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Классификация. Цель: дать понятие о значении рыбных блюд, блюд из морепродуктов в питании.	1	Изложение нового материала	Значение горячих рыбных блюд в питании. Технологический процесс приготовления близ рыбы с костным скелетом.	Объясняет значение рыбных блюд и блюд из морепродуктов в питании. Характеризует технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом; излагает их ассортимент.		Стр. 221	
		Блюда из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной и запеченной рыбы Цель: Сформировать знания о технологии приготовления отварных и припущенных, жареных и запеченных блюд из рыбы.	1	Изложение нового материала	Правила варки рыбы целыми тушками и порционными кусками. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для припускания. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск. Блюда из рыбы, жареной основным способом, во фритюре, на открытом огне, в гриль-аппаратах. Гарниры и соусы к рыбе, жаренной разными способами. Способы запекания рыбы. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	Излагает ассортимент блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Характеризует технологический процесс приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Излагает правила оформления блюд. Излагает ассортимент блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Характеризует технологический процесс приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Излагает правила оформления блюд		Стр.223-228 Стр.228-234	
		Блюда из рыбной котлетной массы. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления котлетной массы и блюд из рыбы.	1	Изложение нового материала	Блюда из рыбной котлетной массы, приготовление и отпуск. Способы	Излагает ассортимент блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Характеризует технологический процесс приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы. Излагает правила оформления блюд		Стр.235	
14		<i>Практическая работа рыба, запеченная в сметанном соусе</i> Цель: Выработать	4	Практический	<i>Приготовление блюд из рыбы. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и</i>	<i>Приготавливают блюда из рыбы Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			

		<i>первичные умения приготавливать блюда из рыбы.</i>			<i>гигиены</i>				
15		<i>Практическая работа Рыба отварная, соус польский Цель: Выработать первичные умения приготавливать блюда из рыбы</i>	1	<i>Практический</i>	<i>Приготовление блюд из рыбы. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливают блюда из рыбы Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
16		<i>Обязательная контрольная работа промежуточная Цель:определение уровня усвоения учебного материала по теме.</i>	1	<i>Урок закреплений знаний</i>	<i>Вопросы</i>	<i>Выполняет промежуточную контрольную работу</i>	<i>Контрольная работа</i>		
		<i>Блюда из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству и сроки хранения блюд. Цель: Дать понятие об ассортименте блюд из нерыбных морепродуктов. Сформировать знания о технологии приготовления блюд из морепродуктов. Сформировать знания о нормах выхода блюд по технологическим картам, об условиях и сроках хранения, о правилах бракеража, показатели качества</i>	1	<i>Изложение нового материала</i>	<i>Блюда из нерыбных продуктов моря, раков, ассортимент, особенности приготовления и отпуск. Условия и сроки хранения рыбных блюд, требования к их качеству. Бракераж готовых рыбных блюд. Посуда, применяемая для отпуска. Организация рабочего места, требования безопасности труда.</i>	<i>Излагает ассортимент блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Излагает правила оформления блюд; определяет нормы выхода блюд, условия и сроки хранения. Обосновывает правила бракеража; характеризует показатели качества. Характеризует особенности приготовления блюд из рыбы, условия и сроки хранения</i>		<i>Стр.236.- 240 билеты</i>	
		<i>Тестовый контроль №9 Цель:определение уровня усвоения учебного</i>	1	<i>Урок закрепления знаний</i>	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	<i>Тест</i>		<i>Комплект тестов</i>

		<i>материала по теме.</i>							
	Блюда из мяса	Значение блюд из мяса и птицы в питании. Блюда из отварного и припущенного мяса Цель: Дать понятие о значении мясных блюд, блюд из сельскохозяйственной птицы в питании. Сформировать знания о правилах варки и жарки основным способом мясных продуктов, субпродуктов, мяса из птицы.	1	Изложение нового материала	Значение блюд из мяса, птицы в питании. Общие правила варки и жарки мяса, птицы. Блюда из отварного мяса, приготовление и отпуск	Объясняет значение блюд из мяса и птицы в питании. Излагает правила варки и жарки мяса и птицы, мясных субпродуктов. Классифицирует мясные блюда по способам тепловой обработки и ассортименту. Объясняет технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса		Стр.244. Стр. 246-248билеты	
17		Блюда из жареного, тушеного и запеченного мяса, субпродуктов. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса, блюд из субпродуктов.	1	Изложение нового материала	Блюда из жареного, тушеного и запеченного мяса, субпродуктов. Способы жарки Блюда из мяса жареного крупными, порционными и мелкими кусками, субпродуктов, технология приготовления и правила отпуска.	Объясняет технологический процесс приготовления блюд из жареного, тушеного и запеченного мяса, субпродуктов.		Стр. 248-262	
		Блюда из рубленой и котлетной массы. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления блюд из рубленого мяса, натуральной и котлетной массы.	1	Изложение нового материала	Блюда из рубленого мяса, натуральной и котлетной массы, приготовление и отпуск. Условия и сроки хранения блюд.	Объясняет технологический процесс приготовления блюд из рубленого мяса.		Стр. 263-265	
		<i>Практическая работа Гуляш</i> Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать блюда из мяса.	2	Практический	<i>Приемы приготовления блюд из мяса. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает блюда из мяса. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
18		<i>Тестовый контроль №10</i>	1	Урок закрепления	Тестовые вопросы	Выполняет тестовые задания	Тест		Комплект тестов

		Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.		знаний					
		Практическая работа «Домашние котлеты» Цель: отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюда «домашние котлеты».	3	Практический	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: Определить время приготовления блюд. Дать оценку качества приготовления блюд	Проводит дегустацию блюд; оценивание их вкусовых качеств; оформляет отчет о проделанной работе		Повторить пройденный материал	
19		Практическая работа Блюда из курицы Цель: Научить приготавливать блюда, требующие простой кулинарной обработки из птицы	4	Практический	Приемы приготовления блюд из птицы Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены	Приготавливает блюда из птицы Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены			
20		Практическая работа Азу Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать блюда из мяса.	3	Практический	Приемы приготовления блюд из мяса. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены	Приготавливает блюда из мяса. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены			
	Характеристика отдельных товаров	Яйца и яичные продукты .Крахмал, сахар, мед, вкусовые товары Цель: Сформировать знания о сырье, особенностях производства, ассортименте, требованиях к качеству, условиях хранения, кулинарном использовании сахара, меда, крахмала и плодово-ягодных изделий	1	Изложение нового материала	Яйца и яичные продукты, крахмала, сахара, меда. Пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.	Характеризует сырье, особенности производства, ассортимент, показатели качества, условия хранения, кулинарное использование сахара, меда, крахмала и плодово-ягодных кондитерских изделий			Самостоятельное изучение темы
21	Блюда из яиц	Значение блюд из яиц	1	Изложение	Значение блюд из яиц.	Объясняет значение яиц в		Стр.283-285	Самостоятельное

		впитании. Варка яиц. Цель: Дать понятие о значении блюд из яиц в питании, процессах первичной обработки яиц и яичных продуктов.		нового материала	Первичная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Способы варки яиц. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Использование и подача вареных яиц.	питании. Характеризует процессы первичной обработки яичных продуктов: варки и жарки; технологию приготовления блюд из отварных яиц, излагает ассортимент блюд из яиц. Объясняет технологический процесс приготовления блюд.			изучение темы
		Жареные и запеченные блюда из яиц. Цель: Сформировать знания об ассортименте блюд из яиц.	1	Изложение нового материала	Приготовление блюд из жареных яиц и их отпуск. Омлеты натуральные, смешанные, с добавлением овощей, грибов, молочных и мясных продуктов, фаршированные, приготовление и отпуск. Запеченные блюда из яиц: драчена, яйца запеченные под молочным соусом, яйца с овощами в тарталетках	Характеризует процессы первичной обработки яичных продуктов: варки и жарки; технологию приготовления блюд из жареных и запеченных яиц, излагает ассортимент блюд из яиц. Объясняет технологический процесс приготовления блюд.		Стр.286-290	
	Блюда из творога	Значение блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Цель: Дать понятие о значении блюд из творога в питании. Сформировать знания об ассортименте блюд из творога. Дать понятие о технологии приготовления блюд из натурального творога и творожной массы, блюд из отварных и жареных блюд из творога.	1	Изложение нового материала	Значение блюд из творога. Блюда из творога, их ассортимент. Блюда из натурального творога, творожной массы: творог с молоком, сливками, сметаной, сахаром; приготовление вареников с творогом, вареников ленивых, сырников, их отпуск. Приготовление запеченных блюд из творога: пудинги, запеканки.	Характеризует процессы первичной обработки творога, технологию приготовления блюд из творога, излагает ассортимент блюд из творога. Объясняет технология приготовления блюд из натурального творога, творожной массы.		Стр.292. Стр.293-298 Билеты	Самостоятельное изучение темы
		Требования к качеству блюд из яиц и творога.	1	Изложение нового	Требования к качеству блюд из яиц и творога,	Определяет и оценивает качество блюда по		Стр. 290, 298	

		Сроки хранения. Цель: Сформировать знания об показателях качества блюд из яиц и творога, условиях и сроках хранения, правилах отпуска.		материала	условия и сроки хранения. Требования безопасности труда, организация рабочего места.	органолептическим показателям, обосновывает условия и сроки хранения.			
22		<i>Практическая работа Сырники,</i> Цель: Выработать первичные умения приготавливать блюда из яиц и творога.	1	<i>Практический</i>	<i>Приемы приготовления блюд из яиц и творога</i> <i>Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены.</i>	<i>Приготавливают блюда из яиц и творога. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
		<i>Тестовый контроль №11</i> Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	<i>Урок закрепления знаний</i>	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	<i>Тест</i>		Комплект тестов
23	Холодные блюда и закуски	Значение холодных блюд и закусок в питании и их квалификация .Бутерброды. Цель: Дать понятие о значении холодных блюд и закусок в питании.:Сформировать знания о технологии приготовления бутербродов, овощных гарниров.	1	Изложение нового материала	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению продуктов в холодном цехе. Бутерброды, их разновидности. Приготовление простых, сложных и закусочных бутербродов: нормы закладки продуктов и выхода готовых бутербродов.	Излагает значение холодных блюд и закусок в питании, санитарно-гигиенические требования к их приготовлению. Классифицирует холодные блюда и закуски. Объясняет технологию приготовления бутербродов. Объясняет технология приготовления простых, сложных и закусочных бутербродов.		Стр. 300.-302 Билеты	Самостоятельное изучение темы
		Салаты и винегреты. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления овощных гарниров, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов. Научить анализировать	1	Изложение нового материала	Приготовление овощных гарниров для холодных блюд. Салаты из сырых и вареных овощей, приготовление и отпуск . Винегреты, рецептура.	Объясняет технологию приготовления овощных гарниров, салатов их вареных, сырых овощей, винегретов; анализирует ассортимент холодных блюд и закусок.		Стр.305-312	

		ассортимент холодных блюд и закусок.							
		Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Цель: Сформировать знания о технологическом процессе приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов, особенностях их оформления.	1	Изложение нового материала	Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Приготовление, оформление, нормы выхода	Объясняет технологию приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.		Стр. 312-313 Подготовиться к практической работе	
		Рыбные и мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения Цель: Сформировать знания о технологическом процессе приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы. . Научить анализировать условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.	1	Изложение нового материала	Холодные блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, ассортимент, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения. Требования безопасности труда и организация рабочего места.	Объясняет технологию приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, морепродуктов . Излагает ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.		Стр.314-318 Стр. 319. Проект	
24		<i>Практическая работа сельдь с гарниром Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать холодные блюда и закуски.</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Приемы приготовления холодных блюд и закусок Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает холодные блюда и закуски Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>		Билеты	
		<i>Тестовый контроль №12 Цель:определение уровня усвоения учебного материала по теме.</i>	1	<i>Урок закрепления знаний</i>	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	<i>тест</i>		<i>Комплект тестов</i>
25		<i>Практическая работа салат мясной. \винегрет</i>	3	<i>Практический</i>	<i>Приемы приготовления холодных блюд и закусок.</i>	<i>Приготавливает холодные блюда и закуски. Соблюдает</i>			

		овощной Цель: выработать первоначальные умения приготавливать холодные блюда и закуски			Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены	требования безопасности труда, санитарии и гигиены			
		Обязательная контрольная работа №2 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Вопросы	Выполняет контрольную работу	Контрольная работа		
26	Сладкие блюда. Напитки	Значение сладких блюд. Цель: Дать понятие о значении сладких блюд в питании, их классификации по способу приготовления, температуре отпуска, рецептурам.	1	Изложение нового материала	Значение сладких блюд Классификация сладких блюд. Обработка и подача натуральных плодов и ягод.	Объясняет значение сладких блюд в питании, классифицирует их по составу (рецептуре), способу приготовления, температуре отпуска.		Стр.322-323. Билеты	
		Холодные и горячие сладкие блюда. Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, об ассортименте Сформировать знания о показателях качества и нормах выхода готовых блюд, условиях и сроках хранения.	1	Изложение нового материала	Холодные сладкие блюда: компоты, кисели, желе; технология приготовления, нормы выхода, оформление и отпуск. Горячие сладкие блюда: пудинги, шарлотки яблочные, яблоки с рисом, яблоки в тесте, гренки с фруктами и др. Желированные сладкие блюда: муссы, самбуки, кремы, сладкие соусы, фрукты, ягоды в сиропе, сливки взбитые; ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и подача. Требования к качеству сладких блюд, условия и	Излагает технологию приготовления холодных и горячих сладких блюд, характеризует ассортимент. Излагает технологию приготовления сладких блюд, характеризует показатели качества, излагает условия и сроки хранения.		Стр.324-337, 340	

					сроки хранения				
		Значение напитков в питании. Классификация напитков и сырье. Цель: Дать понятие о значении напитков в питании, их классификации по способу приготовления, температуре отпуска, рецептурам.	1	Изложение нового материала	Значение напитков в питании. Классификация напитков.	Объясняет значение напитков в питании, классифицирует их по составу(рецептуре), способу приготовления, температуре отпуска		Стр.343. билеты	Самостоятельное изучение темы
		Холодные и горячие напитки. Цель: Сформировать знания о технологии приготовления напитков, об ассортименте.	1	Изложение нового материала	Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, их отпуск. Прохладительные безалкогольные напитки из молочных продуктов, плодово-ягодные, квасы, приготовление и отпуск.	Излагает технологию приготовления напитков, характеризует ассортимент, нормы выхода блюд.		Стр.344-348	
27		<i>Практическая работа Шарлотка. Пудинг</i> Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать сладкие блюда и напитки.	4	Практический	<i>Приемы приготовления сладких блюд Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает сладкие блюда Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			
28		<i>Приготовление киселя из концентрата, желе</i> Цель: Выработать первоначальные умения приготавливать сладкие блюда и напитки.	4	Практический	<i>Приемы приготовления сладких блюд Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>	<i>Приготавливает кисель, желе</i>			
29		<i>Тестовый контроль №13</i> Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	<i>Тестовые вопросы</i>	<i>Выполняет тестовые задания</i>	Тест		<i>Комплект тестов</i>
	Мучные изделия	Бисквитное тесто. Цель: Дать понятие о значении изделий из теста в	1	Изложение нового материала	Значение теста в питании. Классификация теста по видам. Технологический процесс приготовления	Характеризует технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него.		Стр. 378-385. Билеты	Самостоятельное изучение темы

		питании, классификации их по видам теста. Сформировать знания о технологическом процессе бисквитного теста и изделий из него, отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных.			бисквитного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста: пирогов, рулетов, тортов, пирожных, кексов. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных: помада, кремы, сиропы, желе и др. Требования к качеству изделий, условия и сроки хранения.				
		Заварное и слоеное тесто. Цель: Дать понятие о значении изделий из теста в питании, классификации их по видам теста. Сформировать знания о технологическом процессе заварного и слоеного теста и изделий из этих видов теста, отделочных полуфабрикатов для тортов, пирожных.	1	Изложение нового материала	Технологический процесс приготовления заварного и слоеного теста. Процессы, происходящие при выпечке и охлаждении изделий. Приготовление изделий из заварного и слоеного теста: профитролей, трубочек, пирожных, тортов, печенья. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных: помада, кремы, сиропы, желе и др.	Характеризует технологический процесс приготовления заварного и слоеного теста и изделий из него.		Стр.384 Билеты	
		Требование и сроки хранения изделий. Цель: Научить анализировать качество готовых изделий по органолептическим показателям, условия и сроки хранения.	1	Изложение нового материала	Требования к качеству изделий, условия и сроки хранения.	Излагает показатели качества, требования к качеству, обосновывает условия и сроки хранения.		Стр. 388-390. билеты	
30		<i>Практическая работа Бисквит, какао</i> Цель: выработать первоначальные умения приготавливать кондитерские и	4	Практический	<i>Приемы приготовления кондитерских и кулинарных изделий. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и</i>	<i>Приготавливает кондитерские и кулинарные изделия. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены</i>			

		кулинарные изделия.			гигиены				
31		Обязательная контрольная работа № 3 Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Вопросы	Выполняет контрольную работу.		Билеты, проект	Комплект тестов
		Практическая работа пирожное заварное Цель: выработать первоначальные умения приготавливать кондитерские и кулинарные изделия.	3	Практический	Приемы приготовления пирожного. Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены	Приготавливает пирожное Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены			
32		Итоговая контрольная работа Цель: определение уровня усвоения учебного материала по теме.	1	Урок закрепления знаний	Вопросы	Выполняет итоговую контрольную работу	Итоговая контрольная работа	Билеты, проект	
		Практическая работа торт, пицца Цель: выработать первоначальные умения приготавливать кондитерские и кулинарные изделия.	3	Практический	Приемы приготовления торта, пиццы Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены	Приготавливает торт, пиццу Соблюдает требования безопасности труда, санитарии и гигиены		Билеты	
33		Защита проектов Цель: Систематизировать теоретические знания по теме «Проект»	2	Урок закрепления знаний	Проекты	Защищает проект			
		Квалификационная проба Цель: закрепить знания о приготовлении блюд	2	Урок закрепления знаний	Приготовление блюда	Защищает свое блюдо		Подготовиться к экзамену	
34		Квалификационный экзамен Цель: определение уровня усвоения	4	Урок закрепления знаний	Экзамен	Сдаёт экзамен			Экзаменационный материал.

		<i>учебного материала</i>							
--	--	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Данная программа ориентирована на использование следующих учебников, учебных и учебно-методических пособий:

Для слушателей:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
4. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
6. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г
7. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –М.:Академия, 2009г.

Для учителя:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2002г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер.- М.: Академия. 2010г.
3. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи» - М.: Мастерство. 2001г.
4. Шатун Л.Г., Шатун О.Г. «Повар», - Ростов-на –Дону, Феникс, 2007г.
5. Качурина Т.А. «Кулинария», - М., Академия, 2007г.
6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», - М.: Академия, 2006г.
7. Андросов В.П., Пыжова Т.В. «Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях .-М., Академия, 2006г.
8. Качурина Т.А. «Кулинария» рабочая тетрадь. –М.: Академия, 2006г.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2007г.
10. Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2010г.
11. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания » - М.: Академия. 2002г.
12. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
13. Лутошкина Г.Г. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», Академия, 2008г.
14. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, Феникс, 2007г.

15. Новикова А.М. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами», М.: ПрофОбрИздат, 2002г.
16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г.
17. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
18. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. –М.:Академия, 2009г.