

Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

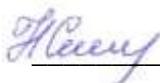
«Рассмотрена и принята»

на заседании педагогического совета

Протокол № 6 от
_05.06.2024 г.

«Согласована»

Зам. директора по УР

 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»

Директор ОКОУ «Тёткинская школа-интернат»

 /Бабкина Н.Н./
Приказ № 12/1 от 05.07.2024г



**Рабочая программа учебного
предмета «Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров»**

основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар»

Учитель	Горбунова Оксана Викторовна, Икв. категория
Класс	11 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	1 год

пгт. Теткино, 2024 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета разработана на основе:

- ФЗ № 273 «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г;
 - Профессионального стандарта по профессии 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н;
 - Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322);
 - Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
 - Приказа Минтруда России от 04.08.2014 N 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
 - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"";
 - ОАП ПО ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» ;
 - Положения о рабочих программах профессионального обучения - программах профессиональной подготовки;
 - Учебного плана ОКОУ «Тёткинская школа-интернат» на 2024-2025 учебный год.
- Программа адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
- Организация- разработчик- Областное казенное общеобразовательное учреждение «Тёткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья».
- Разработчик: Горбунова Оксана Викторовна, учитель ОКОУ « Тёткинская школа-интернат».

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предмета является частью основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар».

1.2. Место предмета в структуре программы профессионального обучения: Предмет входит в специальный цикл теоретического обучения.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:
максимальная учебная нагрузка обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

11 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	

2.2. Календарно- тематическое планирование предмета

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

11 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3	4	5
Тема 1. Яйца и яичные товары.	Содержание учебного материала	6		
	Теоретические занятия	4		
	1. Яйца и яичные товары. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству.	1		
	2. Яйца и яичные товары. Пищевые дефекты, технический брак. Условия и сроки хранения, упаковка, транспортировка. Использование продуктов переработки яиц.	1		
	3. Физиологическое значение яиц в питании человека.	1		
	4. Яйцо куриное, польза и вред для организма человека.	1		
	Практические занятия.	2		
5. Распознавание ассортимента и оценка качества яиц и яичных товаров	1			

	6. Разнообразие блюд, содержащих яйца. Полезная пища.	1		
Тема 2. Рыба и рыбные товары.	Содержание учебного материала	7		
	Теоретические занятия	6		
	7.Ассортимент и характеристика основных видов свежей, охлажденной, мороженой рыбы.	1		
	8. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации основных видов рыбы.	1		
	9. Соленая и сушеная рыба.	1		
	10. Физиологическое значение морепродуктов в питании человека. Кальмар, краб.	1		
	11. Физиологическое значение морепродуктов в питании человека. Креветки, мидии.	1		
	12. Физиологическое значение морепродуктов в питании человека. Устрицы, морской гребешок, лангусты	1		
	13.Контрольная работа за 1 полугодие.	1		
	Практические занятия.	1		
	14.Распознавание ассортимента и оценка качества охлажденной рыбы.	1		
Тема 3. Мясо и мясные продукты.	Содержание учебного материала	20		
	Теоретические занятия	16		
	15.Ассортимент и характеристика основных видов мяса крупного рогатого скота, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	1		
	16. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мяса крупного рогатого скота.	1		
	17. Говядина. . Требования к качеству, маркировка.	1		
	18. Телятина. Требования к качеству, маркировка.	1		
	19.Свинина. Категории, маркировка.	1		
	20. Ассортимент и характеристика	1		

	основных видов мяса домашней птицы.			
	21. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации основных видов мяса домашней птицы.	1		
	22. Требования к качеству, упаковка, маркировка основных видов мяса домашней птицы.	1		
	23. Дефекты основных видов мяса домашней птицы.	1		
	24. Ассортимент и характеристика основных видов колбасных изделий.	1		
	25. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации основных видов колбасных изделий.	1		
	26. Пищевая ценность колбасных изделий	1		
	27. Мясо и мясные продукты в питании человека. Мясо, птица.	1		
	28. Мясо и мясные продукты в питании человека. Субпродукты, мясопродукты.	1		
	29. Самые полезные виды мяса в питании человека.	1		
	30.Итоговая контрольная работа	1		
	Практические занятия.	4		
	31. Распознавание ассортимента и оценка качества мяса домашней птицы	1		
	32. Распознавание ассортимента и оценка качества колбасных изделий.	1		
	33. Распознавание ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов.	1		
	34. Итоговый урок. Повторение и закрепление материала.	1		
Всего		34		

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Пищевые вещества и их назначение. Жиры, белки, углеводы. Пищевые вещества и их назначение. Витамины, минеральные вещества и вода. Суточный расход энергии. Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и

реализации. Характеристика яиц и яичных товаров, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Физиологическое значение яиц в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов свежей, охлажденной, мороженой рыбы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Физиологическое значение морепродуктов в питании человека. Ассортимент и характеристика основных видов мяса крупного рогатого скота, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов мяса домашней птицы, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Ассортимент и характеристика основных видов колбасных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Мясо и мясные продукты в питании человека.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы предмета имеется учебный кабинет, который оснащен следующим необходимым оборудованием:

Компьютер;

Плакаты;

Комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Перечень оборудования и его количество

Комплект для украшения шоколадом и глазурью-1, разделочная доска из мрамора-1, интерактивный комплект-1, МФУ-1, ноутбук-1, доска магнитно-маркерная-1, стеллаж для посуды-1, стол овальный для занятий/дегустации-1, комплекты ножей- 3, тарелка- 12, тарелка глубокая -12, миски -10, сковорода блинная для индукционных плит -3, сковорода с крышкой для индукционных плит -3, сотейник для индукционных плит-6, набор кастрюль-3, стеллаж угловой открытый с закругленными полками-2, шкаф угловой комбинированный- 1, стол учителя-1, стул полумягкий офисный для учителя-1, сервировочный стол на колесах-1, стул кухонный -8, кухонный гарнитур-1, термометр кулинарный- 1, стол производственный- 6, раковина двухсекционная-1, фритюрница-1, соковыжималка-1, тостер-1, микроволновая печь-1, мультиварка-1, холодильник (многокамерный)-1, водонагреватель-1, чайник электрический-1, кухонный комбайн-1, весы электрические -1, гастроемкость -8, плита электрическая трехконфорочная -1, плита индукционная -1, посудомоечная машина -1, подставка под пароконвектомат -1, пароконвектомат -1, миксер планетарный с тестомесом-1.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень имеющихся учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.

Дополнительные источники информации:

1. Химический состав пищевых продуктов. Москва.
2. Закон РФ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 19 апреля 1991 г.
3. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды» 19.12.1991 г.
4. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» 10.06.1993 г. № 5151 – 1.
5. Санитарные правила для предприятий общественного питания.
6. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Госсанэпиднадзор Москва – 1992 г.

7. Положение о Государственной санитарно – эпидемиологической службе РФ. Утверждено Правительством РФ 05.06.94 г. № 625.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы Сан ПИН.
9. ОСТ 28 – 1 – 95.

Интернет-ресурсы:

dietolog.org
 doctor-v.ru
 tehnologiaschool.narod.ru
 profobrazovanie.org
 nsportal.ru

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА
 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
 ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Контроль и оценка результатов освоения предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка устных ответов обучающихся - оценка устных ответов обучающихся - оценка выполнения практических работ - оценка выполнения практических работ; - оценка решения задач; - оценка выполнения практических работ