

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»

<b>Учитель</b>	Горбунова Оксана Викторовна, Икв. категория
<b>Класс</b>	11 проф.
<b>Всего часов в год</b>	34
<b>Всего часов в неделю</b>	1
<b>Срок реализации</b>	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.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>		
	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		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>2</b>		
5. Распознавание ассортимента и оценка качества яиц и яичных товаров	1			

	6. Разнообразие блюд, содержащих яйца. Полезная пища.	1		
<b>Тема 2.</b> Рыба и рыбные товары.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>		
	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		
	<b>13.Контрольная работа за 1 полугодие.</b>	<b>1</b>		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>1</b>		
	14.Распознавание ассортимента и оценка качества охлажденной рыбы.	1		
<b>Тема 3.</b> Мясо и мясные продукты.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>16</b>		
	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		
	<b>30.Итоговая контрольная работа</b>	<b>1</b>		
	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>		
	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		
<b>Всего</b>		<b>34</b>		

### 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.

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