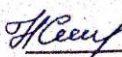


Областное казенное общеобразовательное учреждение «Теткинская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

«Рассмотрена и принята»
на заседании педагогического
совета
Протокол № 6 от
07.06.2023 г.

«Согласована»
Зам. директора по УР
 Сергиенко Н.И.

«Утверждаю»
Директор ОКОУ «Теткинская
школа-интернат»
 Бабкина Н.Н./
Приказ № 22/1 от 05.07.2023г

**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	10 проф.
Всего часов в год	34
Всего часов в неделю	1
Срок реализации	1 год

пгт. Теткино, 2023г.

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 2023-2024 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 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

10 класс

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	2

2.2. Календарно- тематическое планирование предмета

«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

10 класс

Наименование разделов и тем	Тема урока	Количество часов	Дата проведения урока	
			По плану	Фактич.
1	2	3	4	5
Тема 1.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	8		
	1-4.Пищевые вещества и их назначение. Жиры, белки, углеводы.	4		
	5-6.Пищевые вещества и их назначение. Витамины, минеральные вещества и вода.	2		
	7-8.Суточный расход энергии.	2		
	Практические занятия.	5		
	9-10. Решение задач по расчету энергетической ценности продовольственных товаров	2		
	11-12. Составление рациона питания для обучающихся.	2		
	13.Контрольная работа	1		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10		
	Теоретические занятия	4		
	14-15.Ассортимент и характеристика основных видов овощей, требования к	2		

Овощи и фрукты.	качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.			
	16-17.Ассортимент и характеристика основных видов фруктов, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	Практические занятия.	6		
	18-19.Распознавание ассортимента и оценка качества овощей.	2		
	20-21.Распознавание ассортимента и оценка качества фруктов.	2		
	22-23.Решение задач по расчету калорийности овощных салатов.	2		
Тема 1.3. Зерно и продукты его переработки.	Содержание учебного материала	13		
	Теоретические занятия	8		
	24-27.Ассортимент и характеристика основных видов круп, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	4		
	28-29.Ассортимент и характеристика основных видов макаронных изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2		
	Практические занятия.	5		
	30-31.Распознавание ассортимента и оценка качества круп.	2		
	32.Контрольная работа	1		
	33-34.Распознавание ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	2		
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.

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