

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебного**  
**предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных**  
**товаров»**  
**для 11 проф. класса**  
**2024-2025 уч. год**

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, утвержденное 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».

## **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.

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА**

**«Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

### **2.1. Объем предмета и виды учебной работы**

**11 класс**

| <b>Вид учебной работы</b>                        | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)            | 34                 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 34                 |
| в том числе:                                     |                    |
| практические занятия                             |                    |

## **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.

## **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 inductionных плит -3, сковорода с крышкой для inductionных плит -3, сотейник для inductionных 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 inductionная -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

#### **Разработчик:**

1. Горбунова О.В. – учитель 1 категории.