

Структурное подразделение «Центр сетевого взаимодействия»
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6»

Утверждаю
Директор МОУ «Средняя
общеобразовательная школа №8»



Е.В.Тяжкороб

Рассмотрена и принята
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 30.08. 2023 г.

Утверждаю
Директор МОУ «Средняя
общеобразовательная школа №6»
 И.Н.Ерохина
приказ № 1-158 от 31.08. 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

элективного курса
по профильному направлению «Общественное питание»
10 класс
2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Разработчик программы:
Косогова Наталья Фёдоровна - учитель

г. Железногорск

Аннотация к рабочей программе элективного курса по профильному направлению «Общественное питание» 10 класс

Рабочая программа элективного курса по профильному направлению «Общественное питание» разработана учителем технологии Фурсовой Любовью Ивановной.

Рабочая программа элективного курса составлена в соответствии с Федеральным компонентом государственного образовательного стандарта общего образования и адаптирована применительно к специфике структурного подразделения «Центр сетевого взаимодействия» с использованием Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 151902.04 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29749 от 20.08.2013 г.).

Изучение элективного курса по профильному направлению «Общественное питание» направлено на достижение следующих:

Целей обучения:

- формирование целостного представления о техносфере, основанного на приобретённых знаниях, умениях и способах деятельности;
- освоение технологических знаний, умений, навыков по профилю «Общественное питание»;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- становление системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности;
- приобретение опыта разнообразной практической деятельности, опыта познания и самообразования, опыта созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- формирование готовности и способности к выбору индивидуальной траектории последующего профессионального образования для деятельности в сфере промышленного производства;
- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания.

В процессе преподавания курса по выбору по профильному направлению «Общественное питание» решаются следующие

Задачи обучения:

- развитие познавательного интереса обучающихся к профессии «Повар, кондитер», приобретение знаний, умений, навыков по кулинарии;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в быденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- приобретение опыта созидательной и творческой деятельности, опыта познания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности.

Приоритетные формы методы работы с учащимися

Формы организации познавательной деятельности

- Фронтальная;
- Групповая;
- Парная;
- Индивидуальная.

Методы и приемы обучения

- Объяснительно-иллюстративный метод обучения;
- Поисковый метод;
- Проектный метод
- Игровой метод
- Метод проблемного обучения;
- Анализ;
- Дискуссия;
- Диалогический метод;
- Практическая деятельность.

Приоритетные виды и формы контроля

Формы контроля:

- тестирование;
- устный контроль;
- самоконтроль;
- выполненные задания в рабочей тетради;
- результаты практических работ.

Содержание контроля:

- знание понятия, термины;
- умение самостоятельно отбирать материал, анализировать деятельность человека, высказывать свои суждения, строить умозаключения;
- умение использовать полученные знания на практике.

Рабочая программа ориентирована на использование учебников:

- В.Д.Симоненко «Технология 10-11 Класс», учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Москва : издательский центр «Вентана - Граф»,2016
- И.А.Сасова. «Метод проектов в технологическом образовании школьников». Москва: «Вента-Граф, 2003
- В.М.Казакевич. «Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии»,М: Дрофа, 200
- А.В.Марченко. Итоговая аттестация выпускников. Технология. М.: Просвещение, 2002
- Н.А.Анфимова. «Кулинария» , учебник .Москва:Издательский центр «Академия», 2010

Дополнительная литература:

1. Методическое пособие «Технология» Индустриальные технологии.
Тищенко А.Т.. Издание второе, доработанное. Москва. Издательский центр «Вентана-Граф» 2010г.
2. Учебник Симоненко В.Д. Технология. Вента-Граф, 2010г.
3. Метод проектов в технологическом образовании школьников. И.А.Сасова. Москва: «Вента-Граф, 2003г.

Перечень знаний и умений, формируемых у обучающихся в процессе изучения курса по выбору по профильному направлению «Общественное питание»

Обучающиеся должны знать и понимать:

- правила оказания первой медицинской помощи, пожарную и электрическую безопасность;
- классификацию предприятий общественного питания, уровень и виды услуг, требования к производственным помещениям и организации рабочих мест, организацию работы цехов, назначения, устройство, принцип работы оборудования предприятия общественного питания, правила безопасной эксплуатации оборудования;
- понятие о товароведении, пищевой, биологической, энергетической, физиологической ценности пищевых продуктов, качество продуктов и методы его оценки, потребительские свойства продуктов;
- механическую кулинарную обработку продуктов (овощи, рыба, мясо): основные приёмы обработки, формы нарезки, полуфабрикаты; технологию приготовления котлетной массы из рыбы, мяса, полуфабрикаты из неё;
- виды тепловой обработки продуктов, влияние температуры и продолжительности обработки на качество готовой продукции;
- значение овощных блюд в питании, технологию приготовления овощных блюд, требования к качеству;
- значение рыбных блюд в питании, технологию приготовления рыбных блюд, блюд из рыбной котлетной массы, требования к качеству;
- значение мясных блюд в питании человека, технологию приготовления мясных блюд, технологию приготовления блюд из рубленой и котлетной масс, требования к качеству;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок, требования к качеству, условия и сроки хранения;
- значение супов в питании и их классификацию; технологию приготовления бульонов, заправочных супов, супов разных, требования к качеству.

Обучающиеся должны уметь:

- соблюдать правила производственной безопасности (электробезопасности, пожарной безопасности) и промышленной экологии, оказывать первую помощь при несчастных случаях;
- соблюдать правила безопасности труда;
- организовать рабочее место;
- пользоваться оборудованием и инструментами, контролировать качество выполняемых работ;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- соблюдать правила личной гигиены, выполнять санитарные требования на рабочих местах;
- осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья (овощи, рыба, мясо), приготовление полуфабрикатов;
- готовить блюда из овощей;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из мяса;
- готовить холодные блюда и закуски;
- готовить заправочные супы (щи, борщ, рассольник);

Место рабочей программы в образовательном процессе

Содержание программы элективного курса по профильному направлению «Общественное питание» предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Программа элективного курса по профильному направлению «Общественное питание» рассчитана на 68 часов. Занятия (уроки) проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Основная часть учебного времени отводится на практическую деятельность – овладение общетрудовыми умениями и навыками: 26 часа – теоретическое обучение и 42 часов – практические занятия. Все практическое обучение направлено на освоение различных технологий обработки продуктов, приобретение умений и навыков по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

С учетом уровневой специфики классов выстроена система учебных занятий (уроков), спроектированы цели, задачи, ожидаемые результаты обучения, планируемые результаты.

Группа учеников формируется по свободному выбору и имеет постоянный состав.

На основании плана образовательной деятельности в соответствии с воспитательной компонентой ведётся работа по основным направлениям организации воспитания и социализации обучающихся:

- Гражданско-патриотическое воспитание;
- Нравственное и духовное воспитание;
- Воспитание положительного отношения к труду и творчеству;
- Интеллектуальное воспитание;
- Здоровьесберегающее воспитание;
- Социокультурное и медиакультурное воспитание;
- Культуротворческое и эстетическое воспитание;
- Правовое воспитание и культура безопасности;
- Воспитание семейных ценностей;
- Формирование коммуникативной культуры;
- Экологическое воспитание.

Структура рабочей программы курса по выбору по профильному направлению «Общественное питание» 10 класса

№ п/п	Содержание раздела	Количество часов
1	Общепромышленный курс	3
2	Специальный курс	5
3	Кулинария	18
4	Практическое обучение	42
Итого:		68

Каждый курс включает в себя разделы:

1. **Общепромышленный курс: «Охрана труда».**

Задачами являются:

- формирование необходимых знаний по обеспечению производственной безопасности, обеспечение электробезопасности и пожарной безопасности технологических процессов; санитарно-гигиенических требований к условиям труда работников общественного питания;
- приобретение умений и навыков по безопасной эксплуатации инвентаря и оборудования предприятий общественного питания;
- формирование культуры поведения.

2. **Специальный курс представлен разделом: «Товароведение».**

Раздел даёт возможность ознакомить обучающихся с основными понятиями о товароведных характеристиках пищевых продуктов, о веществах, входящих в состав продуктов, значении их в питании, энергетической ценности, механической кулинарной обработке продуктов.

3. **«Кулинария».**

Этот раздел является основой специального курса, включая в себя специальные параметры по профессии «Повар».

Обучающиеся последовательно приобретают знания по технологическому процессу механической кулинарной обработке сырья, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий (при переходе от «простого — к сложному» у школьников формируются умения, навыки профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания), получают знания о влиянии тепловой обработки на продукты.

Курс последовательно знакомит обучающихся со всеми профессиональными параметрами деятельности повара на производстве.

4. **Практическое обучение: «Обучение в мастерских»**

Данный раздел является основой для закрепления умений, навыков при выполнении механической кулинарной обработки продуктов, при приготовлении блюд и кулинарных изделий. При переходе «от простого — к сложному», у школьников развивается мотивация к профессиональной деятельности повара, формируется потребность в саморазвитии.

В процессе обучения в мастерских, с целью закрепления знаний и выработки у обучающихся умений и навыков профессиональной деятельности, применяются задания, выполнение которых прививает умение обосновывать свои практические действия, решать проблемные ситуации, возникающие при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В реализации данной программы принимают участие обучающиеся 10 классов средних общеобразовательных школ города.

Профильная группа учеников формируется по свободному выбору школьников и имеет постоянный состав. В соответствии с возрастными особенностями старше школьники уже обладают средне- и сильно-сформированными профессиональными склонностями и интересами в определённой сфере профессиональной деятельности. Наполняемость групп составляет 10 — 14 человек.

Учебно - тематический план по профильному направлению «Общественное питание» 10 класс

Разделы и темы	Кол-во часов
1. <i>Общепромышленный курс</i>	
Охрана труда	3
Производственная безопасность. Обеспечение электробезопасности. Пожарная безопасность технологических процессов. Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Организация рабочего места. Приобретение навыков работы с инвентарём, посудой, оборудованием.	2
Оказание первой доврачебной помощи. Микроклимат на рабочих местах. Безопасность труда на предприятиях общественного питания	1
2. <i>Специальный курс</i>	
<i>Товароведение</i>	5
Пищевая ценность и качество продуктов, сроки хранения.	1
Плоды, овощи - классификация, характеристика, механическая кулинарная обработка овощей	1
Рыба-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты.	1
Мясо-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты.	1
Зачёт.	1
3. Кулинария	
Виды тепловой обработки.	2
Технология приготовления холодных блюд и закусок	2
Значение супов в питании и их классификация.	1
Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	1

Супы разные	1
Контрольная работа.	1
Значение овощных блюд в питании. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	1
Значение рыбных блюд в питании. Технология приготовления блюд из отварной, жареной, запечённой рыбы.	2
Технология приготовления рыбной котлетной массы и изделия из неё. Зачёт	1
Значение мясных блюд в питании человека. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушёного мяса.	1
Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы.	1
Контрольная работа	1
Основы лечебного и диетического питания.	1
Итоговая аттестация	2
4 Практическое обучение	
<i>Обучение в мастерских</i>	42
.Прохождение медицинского осмотра	2
Мероприятие по обеспечению пожарной безопасности и оказанию первой доврачебной помощи.	1
Приобретение навыков по первичной обработке продуктов (овощи, рыба, мясо)	3
Приобретение умений и навыков по приготовлению холодных блюд и закусок.	6
Приобретение умений и навыков по приготовлению бульонов и заправочных супов.	5
Приобретение умений и навыков по приготовлению супов разных (холодных, молочных, пюреобразных)	1

Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из овощей (отварных, жареных, тушёных, запеченных)	6
Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из рыбы (отварных, жареных, запеченных, из котлетной массы).	7
Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса (отварных, жареных, тушёных, запеченных, из котлетной массы и натуральной рубки).	9
Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд лечебного и диетического питания	2
Итого	68

Содержание программы по профильному направлению «Общественное питание» 10 класс
Общепрофессиональный курс
Охрана труда - 3 часа

1. Вводное занятие. Производственная безопасность. Обеспечение электробезопасности. Пожарная безопасность технологических процессов. - *1 час*
 Действие электрического тока на человека. Меры защиты от поражения электрическим током.

Причины пожара. Способы и средства тушения пожаров. Первичные средства пожаротушения.

2. Оказание первой доврачебной помощи. Микроклимат на рабочих местах. Безопасность труда на предприятиях общественного питания. - *1 час*

Приёмы и способы оказания первой доврачебной помощи. Меры обеспечения норм микроклимата.

Мероприятия, обеспечивающие безопасность, сохранение здоровья и работоспособности работника во время труда. Организационные и технические мероприятия и средства предотвращения травматизма на производстве.

3. Зачёт. - *1 час*

Специальный курс
Товароведение – 5 часов

1. Пищевая ценность и качество продуктов. – *1 час*

Характеристика основных пищевых веществ и витаминов. Стандартизация и контроль качества продукции.

2. Плоды и овощи – классификация, характеристика, механическая кулинарная обработка. – *1 час*

Классификация, характеристика основных видов овощей, показатели качества, условия хранения, первичная обработка, сохранение витаминов, цвета, простые формы нарезки.

3. Рыба – ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка - *1 час*

Ассортимент, условия и сроки хранения, показатели качества. Живая рыба. Охлаждённая рыба. Мороженая рыба. Первичная обработка. Кулинарная разделка.

4. Мясо – ассортимент, показатели качества. механическая кулинарная обработка – *1 час*
Ассортимент, показатели качества, виды мяса по термическому состоянию. Первичная обработка.
5. Зачёт. - *1 час*

Кулинария – 18 часов

1. Виды тепловой обработки. - *2 часа.*
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок. – *2 часа*
Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Бутерброды. Салаты и винегреты. Холодные закуски из рыбы. Холодные закуски из мяса. Требования к качеству.
3. Значение супов в питании и их классификация. – *1 час*
Пищевая ценность, классификация по способу приготовления, температуре подачи, жидкой основе.
4. Приготовление бульонов. Технология приготовления, требования к качеству.
Заправочные супы. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, супа-лапши домашней. Особенности приготовления. Требования к качеству, правила подачи. – *1 час*
5. Супы разные. -*1 час*
6. Контрольная работа – *1 час*
7. Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из овощей. – *1 час*
Пищевая ценность, технология приготовления блюд из отварных, жареных, тушёных, запечённых овощей, требования к качеству, правила подачи.
8. Значение рыбных блюд в питании. Блюда из отварной, запечённой и жареной рыбы. – *2 часа*
Содержание пищевых веществ. Технология приготовления, правила подачи, требования к качеству.
9. Котлетная масса из рыбы. Изделия из рыбной котлетной массы. – *1 час*
Технология приготовления котлетной массы, изделия из неё (жареные, запечённые, припущенные), требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.
10. Значение мясных блюд в питании человека. Блюда из отварного и жареного мяса. – *1 часа*
Пищевая ценность мясных блюд по содержанию белков, жиров, витаминов, микро- и макроэлементов, воды. Традиции русской кухни. Технология приготовления блюд из отварного мяса для вторых блюд, жарка мяса крупным куском, порционными кусками. Требования к качеству, правила подачи.
11. Блюда из рубленой и котлетной массы. Контрольная работа. – *2 часа*
Технология приготовления, ассортимент изделий, требования к качеству, правила подачи.
12. Основы лечебного и диетического питания. – *1 час*
13. Итоговая аттестация. – *2 часа*

Практическое обучение
Обучение в мастерских – 42 часа.

1. Прохождение медицинского осмотра. – *2 часа*

Медицинское обследование обучающихся по профессии «Повар».

2. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности и оказанию первой доврачебной помощи. – *1 час*

Просмотр кинофильма по оказанию первой доврачебной помощи и пожарной безопасности.

3. Приобретение навыков по первичной обработке продуктов (овощей, рыбы, мяса). – *3 часа*

Последовательность операций при первичной обработке продуктов: очистка и нарезка овощей; очистка, потрошение и пластование рыбы; разделка мяса.

4. Приобретение умений и навыков по приготовлению холодных блюд и закусок. – *6 часов*

Приготовление бутербродов, салатов из свежих овощей, салатов из отварных овощей и винегретов, горячих закусок. Различные виды подачи. Оценка качества.

5. Приобретение умений и навыков по приготовлению бульонов и заправочных супов. – *5 часов*

Приготовление бульона из птицы и мясного бульона, приготовление гарниров к бульонам, подача. Приготовление щей, борща, рассольника. Оценка качества. Подача.

6. Приобретение умений и навыков по приготовлению супов разных (холодных, молочных). – *1 час*

Приготовление окрошки, молочного супа и супа-пюре. Эстетика подачи. Оценка качества.

7. Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из овощей (отварных, жареных, тушёных, запеченных). – *8 часов*

Приготовление блюд и гарниров из овощей. Оценка качества. Эстетика подачи.

8. Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из рыбы (отварной, жареной, запеченной, блюд из рыбной котлетной массы). – *7 часов*.

Приготовление отварных, жареных, запеченных блюд из рыбы, а также блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества. Виды подачи.

9. Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса (отварного, жареного, тушёного, запечённого, блюд из котлетной массы и натуральной рубки). – *9 часов*

Приготовление жареных, запечённых, тушёных блюд из мяса, а также блюд из котлетной массы

10. Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд лечебного и диетического питания. – *2 часа*.

Календарно-тематический план по профильному направлению «Общественное питание» 10 класс

№ п/п	Тема урока. Раздел	Количество часов			Тип урока	Вводимые понятия	Практическая часть	Домашнее задание	Дата урока	
		Т	П	всего					План	Факт
1	Тема: Введение. Производственная безопасность. Обеспечение электробезопасности. Пожарная безопасность технологических процессов. Безопасность труда на предприятиях общественного питания. Организация рабочего места	2		2	Вводный . Объяснение нового материала.	Электробезопасность, электротравматизм	Ознакомление обучающихся с электрооборудованием кухни			
2	Тема: Оказание первой доврачебной помощи. Микроклимат на рабочих местах. Зачёт. Тема: Просмотр кинофильма по пожарной безопасности и оказанию первой доврачебной помощи.	1	1	2	Комбинированный.		Познакомиться с устройством столовой, оборудование горячего цеха.			
3	Прохождение медицинского осмотра		2	2						
4	Тема: Пищевая ценность и качество продуктов. Плоды, овощи – классификация, характеристика, обработка овощей.	1 1		2	Изучение нового материала	Вкусовые, ароматические красящие вещества, бактерицидные вещества, органолептический метод	Определение качества овощей			
5	Тема: Рыба-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты Тема: Приобретение умений и навыков по первичной обработке продуктов (овощей)	1	1	2	Комбинированный	Экстрактивные вещества, азотистые вещества, пластование, порционирование, полуфабрикат	Первичная обработка и нарезка овощей			
6	Тема: Мясо-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты Тема: Приобретение умений и навыков по первичной обработке продуктов	1	1	2	Комбинированный	Парное мясо, охлаждённое мясо, котлетная масса, натуральная рубка	Отработать способы пластования рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной			

	(рыбы).						массы и рыбных полуфабрикатов			
7	Контрольная работа Тема: Приобретение умений и навыков по первичной обработке продуктов (мяса).	1	1	2	Контроля и проверки Практикум	Технологическая схема, технологическая карта	Составление технологических схем разделки говядины и свинины. Составление технологических карт по приготовлению блюд из котлетной массы			
8	Тема: Виды тепловой обработки продуктов	2		2	Изучение нового материала	Брезирование, пассирование, бланширование, припускание, фритюр фритюрница, гриль				
9	Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок. Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению бутербродов.	1	1	2	Комбинированный	Канapé, сэндвич	Приготовление бутербродов			
10	Тема: Технология приготовления холодных блюд и закусок. Зачёт. Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению холодных блюд и закусок	1	1	2	Комбинированный	Заправка, соус, закуска	Приготовление салатов из свежих овощей, виды оформления, подача			
11	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению холодных блюд и закусок		2	2	Практикум	Салат-коктейль	Приготовление салатов из варёных овощей, виды оформления, подача			
12	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению горячих закусок		2	2	Практикум	Кокотница, кокильница, жульен, суфле	Приготовление жульена из птицы и овощей, оформление, подача			
13	Тема: Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	1 1		2	Комбинированный	Заправка, крем суп				
14	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению заправочных супов		2	2	Практикум		Приготовление щей, борща и оформление			

15	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению заправочных супов		2	2	Практикум		Приготовление рассольника ленинградского, оформление, подача			
16	Тема: Технология приготовления супов разных. Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению супов молочных, холодных, пореобразных.	1	1	2	Комбинированный		Приготовление крем-супа, молочного супа, оформление, подача			
17	Контрольная работа Тема: Значение овощных блюд в питании. Блюда и гарниры из овощей.	1 1		2	Контроля и проверки, изучение нового материала					
18	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из запечённых овощей.		2	2	Практикум		Приготовление картофельной запеканки			
19	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из тушёных овощей.		2	2	Практикум		Приготовление овощного рагу			
20	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из овощей.		2	2	Практикум		Приготовление картофеля фаршированного			
21	Тема: Значение рыбных блюд в питании. Технология приготовления блюд из отварной, жареной и запечённой рыбы.	2		2	Изучение нового материала	Панирование, льезон				
22	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из запечённой рыбы.		2	2	Практикум	Запекание	Приготовление рыбы с овощами запечённой в фольге			
23	Тема : Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из жареной рыбы		2	2	Практикум	Кляр	Приготовление жареной рыбы в тесте			
24	Тема: Технология приготовления рыбной котлетной массы и изделия из неё. Зачёт Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из рыбы.	1	1	2	Комбинированный	Рыбная котлетная масса, кнельная масса	Приготовление рыбных фрикаделек			
25	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из рыбы.		2	2	Практикум		Приготовление рыбных котлет			

26	Тема: Значение мясных блюд в питании человека. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушёного мяса. Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса	1	1	2	Комбинированный	Бефстроганов, поджарка	Приготовление бефстроганов, поджарки			
27	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса		2	2	Практикум		Приготовление плова			
28	Тема: Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса		2	2	Практикум		Приготовление рулета с черносливом			
29	Тема: Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы Контрольная работа	1 1		2	Изучение нового материала Контроля и проверки					
30	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса		2	2	Практикум		Приготовление котлет			
31	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд из мяса		2	2	Практикум		Приготовление голубцов ленивых			
32	Тема: Основы лечебного и диетического питания. Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд лечебного и диетического питания	1	1	2	Комбинированный	Диета	Оформление творческого проекта			
33	Тема: Приобретение умений и навыков по приготовлению блюд лечебного и диетического питания		2	2	Практикум					
34	Тема: Итоговая аттестация.	2		2	Контроля и проверки		Подведение итогов за год			
	Всего:	26	42	68						

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

Оценки обучающимся выставляются обычно в конце занятия, с комментариями, с учетом общих методических рекомендаций и индивидуально-возрастных особенностей. При этом учащиеся сами должны знать заранее условия получения оценок и порядок их выставления. Также необходимо учитывать воспитательную составляющую роли оценки при выставлении отметки в журнал.

Примерные нормы оценок знаний и умений обучающихся по устному опросу

Отметка «5» ставится, если обучающийся: полностью освоил учебный материал;

- умеет изложить его своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «4» ставится, если обучающийся:

- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Отметка «3» ставится, если обучающийся:

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Отметка «2» ставится, если обучающийся:

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить его своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;
- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Отметка «1» ставится, если обучающийся:

- полностью не усвоил учебный материал;
- не может изложить знания своими словами;
- не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Проверка и оценка практической работы обучающихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста обучающихся производится по следующей системе

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.