

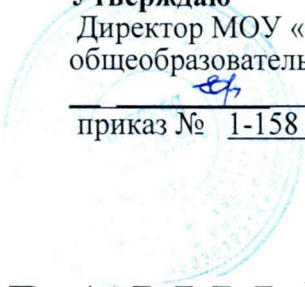
Структурное подразделение «Центр сетевого взаимодействия»  
Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №6»

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: «Вентага-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 старшие 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
<b>1. <i>Общепромышленный курс</i></b>	
<b>Охрана труда</b>	<b>3</b>
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
<b>2. <i>Специальный курс</i></b>	
<b><i>Товароведение</i></b>	<b>5</b>
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
<b>3. <b>Кулинария</b></b>	
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, запечёной 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
<b>4 Практическое обучение</b>	
<b><i>Обучение в мастерских</i></b>	<b>42</b>
.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
<b>Итого</b>	<b>68</b>

**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	<b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> Оказание первой доврачебной помощи. Микроклимат на рабочих местах. Зачёт. <b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> Рыба-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты <b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> Мясо-ассортимент, показатели качества, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты <b>Тема:</b> Приобретение умений и навыков по первичной обработке продуктов	1	1	2	Комбинированный	Парное мясо, охлажденное мясо, котлетная масса, натуральная рубка	Отработать способы пластования рыбы, технологию приготовления рыбной котлетной			

	(рыбы).						массы и рыбных полуфабрикатов			
7	<b>Контрольная работа</b> <b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> Виды тепловой обработки продуктов	2		2	Изучение нового материала	Брезирование, пассирование, бланширование, припускание, фритюр фритюрница, гриль				
9	<b>Тема:</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок. <b>Тема:</b> Приобретение умений и навыков по приготовлению бутербродов.	1	1	2	Комбинированный	Канapé, сэндвич	Приготовление бутербродов			
10	<b>Тема:</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок. Зачёт. <b>Тема:</b> 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	<b>Тема:</b> Приобретение умений и навыков по приготовлению холодных блюд и закусок		2	2	Практикум	Салат-коктейль	Приготовление салатов из варёных овощей, виды оформления, подача			
12	<b>Тема:</b> Приобретение умений и навыков по приготовлению горячих закусок		2	2	Практикум	Кокотница, кокильница, жульен, суфле	Приготовление жульена из птицы и овощей, оформление, подача			
13	<b>Тема:</b> Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	1 1		2	Комбинированный	Заправка, крем суп				
14	<b>Тема:</b> Приобретение умений и навыков по приготовлению заправочных супов		2	2	Практикум		Приготовление щей, борща и оформление			

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

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



## **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.