



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете

Протокол №2 от 1 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАУДО «МУК»

от 1 сентября 2020 г. № 228

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
16675 «ПОВАР»**

г.Кириши

2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.Общая характеристика программы	4
2.Учебный план	9
3.Рабочие программы дисциплин	12
3.1. Учебный план	12
3.2. Содержание рабочих программ по дисциплинам	24
3.2.1 Дисциплина: Кулинария (47ч)	24
3.2.2 Дисциплина: Производственное обучение (69ч)	30
3.2.3 Дисциплина: Основы физиологии питания, гигиены (14ч)	36
3.2.4. Дисциплина: Товароведение (11ч)	38
3.2.5. Дисциплина: Оборудование (10ч)	41
3.2.6. Дисциплина Основы предпринимательства (17ч)	43
3.2.7. Дисциплина Организация производства предприятий общественного питания	
3.3. Планируемые результаты	47
3.3.1 Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: Кулинария	47
3.3.2 Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: Производственное обучение	48
3.3.3. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: Основы физиологии питания, гигиены	49
3.3.4. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины Товароведение	50
3.3.5. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины «Оборудование»	51
3.3.6. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины «Основы предпринимательства»	52
3.3.7. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины Организация производства предприятий общественного питания	53
3.4. Материально – технические условия реализации программы	54
3.4.1. Дисциплина: Кулинария (47ч)	54
3.4.2. Дисциплина: Производственное обучение (69ч)	59
3.4.3. Дисциплина: Основы физиологии питания, гигиены (14ч)	64
3.4.4. Дисциплина: Товароведение (11ч)	65
3.4.5. Дисциплина: Оборудование (10ч)	67
3.4.6. Дисциплина: Основы предпринимательства: (17ч)	68
3.4.7. Дисциплина Организация производства предприятий общественного питания (10ч)	70
3.5. Оценка качества освоения программы	71
4. Организационно – педагогические условия реализации программ	84
4.1. Сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы	84
4.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы	85
5. Рабочая программа воспитания	87
Приложение: А Календарный учебный график на 2020-2021учебный год	93
Приложение: Б График промежуточной и итоговой аттестации	94
Приложение В. Учебно-календарное планирование	95

Приложение: Г Программа производственной практики	102
Приложение: Д Методические материалы	108
Приложение: Е Оценочные материалы	121

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Целью профессионального обучения обучающихся старших классов школ среднего общего образования является обеспечение социальной адаптации выпускников к рынку труда, формирование у них положительной мотивации к получению профессионального образования и профессии, гарантирующей трудоустройство; освоение теоретических основ и практических навыков по определенной профессии; приобретение обучающимися навыков, необходимых для выполнения определенной работы.

Профессиональное обучение не сопровождается повышением образовательного уровня обучающихся.

Реализация программы профессионального обучения по специальности 16675 «Повар» построена в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 798 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», письмом Министерства образования и науки РФ «О перечне профессий (специальностей) общеобразовательных учреждений» от 21 июня 2006 г. N 03-1508; профессионального стандарта 07.002 «Повар», утвержденного приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 6 мая 2015 г. № 276н, Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017), приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями), Уставом и локальными нормативными актами МАУДО «МУК».

Программа рассчитана на профессиональное обучение обучающихся 15-18 лет общеобразовательных организаций по специальности 16675 «Повар».

К кандидату на обучение по образовательной программе не предъявляются требования к наличию у него:

- документа об образовании, документа об обучении,
- определенного уровня образования.

Количество часов: 272

Срок реализации: 2 года

Форма обучения: очно.

Наполняемость учебной группы: 12 чел.

Режим обучения:

1 год – 3 часа в неделю (1, 2 полугодия)

2 год – 2 часа в неделю (1, 2 полугодия)

Программой предусмотрена производственная практика общим объемом 90 часов, в течение которой обучающиеся овладевают новыми знаниями, приемами, практическими умениями и навыками, обеспечивающих возможность вхождения в профессиональную деятельность под руководством наставников на предприятиях и учреждениях.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий:
45 мин.

Продолжительность одного часа производственной практики: 60 мин.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ.

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом.

Обучающимся, полностью освоившим учебные программы и успешно прошедшим итоговую аттестацию, по решению аттестационной комиссии выдается документ установленного образца.

Программа основывается на знаниях по математике, биологии, химии, основам экономики, технологии, основам безопасности жизнедеятельности и другим общеобразовательным предметам, полученными обучающимися в средней школе.

Актуальность программы. На современном рынке труда особое значение приобретает овладение специалистами навыками основ теоретических и практических знаний в области поварского дела. Кулинария как отрасль деятельности предприятий общественного питания, играет главную роль в жизни современного общества и каждого человека. Интерес к проблеме питания возникает все больше, когда большинство продуктов оказывается вредными для организма, сегодня каждый обучающийся выпускник образовательной организации обязан овладеть технологической грамотностью в области кулинарии: умение мыслить системно и комплексно; непрерывно овладевать новыми знаниями и применять их в качестве средств преобразовательной деятельности: технологической образованностью; необходимым и достаточным объемом знаний, умений и навыков в кулинарии, обеспечивающих возможность вхождения в будущую профессиональную деятельность.

В настоящее время в практике образования активно применяется метод проектов, который успешно решает не только учебные, но и воспитательные задачи.

Он даёт возможность обучающимся активно проявить себя в системе общественного питания, способствует формированию у них новой социальной позиции, позволяет приобрести навыки планирования и организации своей деятельности, открыть и реализовать творческие способности, развить индивидуальность личности. Данная программа позволяет осуществить проектный подход к занятиям.

Основная цель вида профессиональной деятельности: профессиональное самоопределение обучающихся, осуществление технологического процесса приготовления блюд, кулинарных изделий, на предприятиях массового питания различных форм собственности.

Целью профессионального обучения по специальности 16675 «Повар» является формирование у обучающихся практических профессиональных знаний, умений и навыков по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии и обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.

Основными задачами программы являются:

✓ **воспитательные:**

- 1) воспитать ответственное отношение к процессу профессионального обучения;
- 2) формировать бережное отношение к своему здоровью;
- 3) воспитывать культуру поведения в коллективе, в учреждении и общественных местах;
- 4) воспитывать отзывчивость и уважение к другому человеку;

✓ **развивающие:**

- 1) развивать интерес к технологии приготовления блюд, их художественному оформлению, правилам сервировки стола и этикета;
- 2) прививать интерес к профессии 16675 «Повар»;
- 3) развивать внимание, умение сосредоточиться, выносливости;
- 4) прививать самостоятельность в принятии решений.

✓ **обучающие:**

- 1) формировать у обучающихся совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;
- 2) формировать знания, умения и навыки по профессии 16675 «Повар»;
- 3) обеспечивать возможность продолжить обучение в системе начального и среднего профессионального образования по соответствующей профессии;
- 4) реализовывать профессиональное самоопределение учащихся;
- 5) повышать уровень квалификации в условиях производства

Ожидаемые результаты обучения:

К концу изучения программы профессиональной подготовки 16675 по профессии «Повар» обучающийся должен:

✓ **знать:**

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, субпродуктов и др.;

- правила приема и последовательность выполнения операции по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;

- рецептуру, технологию приготовления, требование к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработке;

- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;

- правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;

- порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом.

✓ **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;

- промывать, очищать и промывать зелень;

- размораживать мясо, рыбу, птицу;

- потрошить рыбу, птицу;

- обрабатывать субпродукты и др.;

- подготавливать сырье для изготовления теста;

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;

- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощей, рыбной, мясной);

- жарить картофель, овощи полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать крупяные и овощные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;

- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки;
- своевременно и рационально подготавливать к работе и производить уборку рабочего места;
- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;
- соблюдать правила безопасности труда;
- уметь в практике образования применять метод проектов.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» на 2020-2021 учебный год

Нормативный срок освоения программы 2 года, в объеме 272 ч.

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения	2 год обучения			1 год обучения		2 год обучения	
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоемкость	Аудиторных занятий	Самостоятель- ная учебная работа	Производст- венная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Кулинария	47	44	3	20	16/2	4	8/1	16	-	ЗЧ 02.02.2021	-	ЗЧ 29.04.2021
Производственное обучение	69	65	4	30	16/3	17	16	16/1	-	ЗЧ 18.05.2021	-	ЗЧ 06.05.2021
Основы физиологии питания, гигиены	14	12	2	10	12/2	-	-	-	ЗЧ 24.11.2020	-	-	-
Товароведение	11	10	1	10	4/0	6/1	-	-	-	ЗЧ 16.02.2021	-	-
Оборудование	10	10	-	10	-	10/0	-	-	-	ЗЧ 11.05.2021	-	-
Основы предпринимательства	17	17	-	5	-	17/0	-	-	-	ЗЧ 25.05.2021	-	-
Организация производства предприятия общественного питания	10	8	2	5	-	-	8/2	-	-	-	22.10.2020	-

Наименование раздела (дисциплины)	Количество часов				1 год обучения	2 год обучения		1 год обучения		2 год обучения		
					Распределение часов по полугодиям, (ауд./сам.)				Форма контроля, даты (по полугодиям)			
	Общая трудоемкость	Аудиторных занятий	Самостоятель- ная учебная работа	Производст- венная практика	1	2	1	2	1	2	1	2
Итого зачетных часов	9	-	-	-	-	-	-	-	1	5	1	2
Итого по дисциплинам	178	166	12	-	48/7	54/1	32/3	32/1	-	-	-	-
Производственная практика	90	-	-	90	-	90	-	-	-	О 01.06.2021 30.06.2021	-	-
Итоговая аттестация	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Э 13.05.2021
Всего	272	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примечания:

ЗЧ – зачет дифференцированный,

Э – квалификационный экзамен,

О – отметка по производственной практике.

3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

3.1. Учебно-тематический план дисциплины: Кулинария (47 ч)

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение. Задачи предмета «Кулинария»	1	1	-
2	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	3	2	1
2.1.	Значение овощей и грибов в питании	1	1	-
2.2.	Правило обработки клубнеплодов и корнеплодов	1	-	1
2.3.	Обработка грибов	1	1	
3	Механическая и кулинарная обработка рыбы	3	2	1
3.1	Пищевая ценность рыбы. Виды рыб	1	1	-
3.2	Механическая обработка рыбы	1	-	1
3.3	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1	1	-
4..	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	5	4	1
4.1.	Технологический процесс обработки мяса	1	1	-
4.2.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	1	1	-
4.3.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, сельскохозяйственной птицы	1	1	-
4.4.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	-	1
4.5.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	1	1	-
5.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	2	2	-
5.1	Основные приемы тепловой обработки продуктов	1	1	-
5.2.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	1	1	-
6.	Супы	5	5	-
6.1	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	1	1	-
6.2	Пассерование овощей	1	1	-
6.3	Заправочные супы	1	1	-
6.4	Прозрачные супы. Разновидность супов.	1	1	-
6.5	Требование к качеству приготовления, оформление супов	1	1	-
7	Зачет по дисциплине	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Второй год обучения				
8	Соусы	3	3	-
8.1	Значение соусов в питании, их классификация	1	1	-
8.2	Технология приготовления соусов основных и производных от них	1	1	-
8.3	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	1	1	-
9.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2	-
9.1.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	1	1	-
9.2.	Технологии способы приготовления каш макаронных изделий. Требования к качеству	1	1	-
10.	Блюда и гарниры из овощей	3	2	-
10.1.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	1	1	-
10.2	Блюда и гарниры их варенных, жаренных, тушенных овощей. Технология приготовления. Требование к качеству блюд и гарниров из овощей.	1	1	-
10.3	Требование к качеству блюд и гарниров из овощей	1	1	
11	Рыбные блюда	3	3	-
11.1	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	1	1	-
11.2	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	1	-
11.3	Требования у качеству рыбных блюд	1	1	-
12.	Мясные блюда	4	4	-
12.1	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х-ой птицы	1	1	-
12.2	Блюда из рубленной и котлетной массы	1	1	-
12.3	Жареные и запеченные, тушенные мясные блюда	1	1	-
12.4	Блюда из субпродуктов. Требование к качеству блюд из мяса	1	1	-
13.	Блюда из яиц и творога.	2	2	-
13.1	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц.	1	1	-
13.2	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	1	-
14	Холодные блюда и закуски	2	2	-
14.1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным продуктам и кулинарной обработки .Бутерброды их разновидность, приготовление и оформление.	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
14.2	Салаты и закуски, технология приготовления	1	1	-
15	Сладкие блюда и напитки	2	2	-
15.1	Значение блюд и напитков в питании и их классификация	1	1	-
15.2	Холодные блюда и горячие напитки	1	1	-
16	Изделия из теста	2	2	-
16.1	Значение и классификация изделий из теста	1	1	-
16.2	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	1	-
17	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		44	41	3
Для самостоятельного изучения		3		
Всего по дисциплине		47		

Учебно-тематический план
дисциплины: Производственное обучение (69 ч)

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1	Введение Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар	1	1	-
2	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях.	1	1	-
3	Ознакомление с предприятием	1	1	-
4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	4	1	3
4.1	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	1	-
4.2	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
4.3	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
4.4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов.	1	-	1
5	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	5	1	4
5.1	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.2	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.3	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
5.4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	1	-
5.5	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	-	1
6	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	8	3	5
6.1	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
6.2	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.3	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-
6.4	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.5	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.6	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	1	-
6.7	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
6.8	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	1	-	1
7	Тепловая кулинарная обработка продуктов	2	1	1
7.1	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	1	-
7.2	Тепловая кулинарная обработка продуктов	1	-	1
8	Приготовление бульонов и супов	10	4	6
8.1	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.2	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.3	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.4	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.5	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.6	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.7	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.8	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
8.9	Приготовление бульонов и супов	1	1	-
8.10	Приготовление бульонов и супов	1	-	1
9	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		33	14	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		3	1	2
Всего по дисциплине		36		

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Второй год				
10	Приготовления соусов	3	1	2
10.1	Приготовление соусов	1	1	-
10.2	Приготовление соусов	1	-	1
10.3	Приготовление соусов	1	-	1
11	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	4	1	3
11.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	1	-
11.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
11.3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
11.4	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	-	1
12	Приготовления блюд и гарниров из овощей	2	1	1
12.1	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	1	-
12.2	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	-	1
13	Приготовление рыбных горячих блюд	4	2	2
13.1	Приготовление рыбных горячих блюд	1	-	1
13.2	Приготовление рыбных горячих блюд	1	1	-
13.3	Приготовление рыбных горячих блюд	1	1	-
13.4	Приготовление рыбных горячих блюд	1	-	1
14	Приготовление мясных горячих блюд	5	2	3
14.1	Приготовление мясных горячих блюд	1	1	-
14.2	Приготовление мясных горячих блюд	1	-	1
14.3	Приготовление мясных горячих блюд	1	1	-
14.4	Приготовление мясных горячих блюд -	1	-	1
14.5	Приготовление мясных горячих блюд	1	-	1
15	Приготовление блюд из яиц и творога	2	1	1
15.1	Приготовление блюд из яиц и творога	1	1	-
15.2	Приготовление блюд из яиц и творога	1	-	1
16	Приготовление холодных блюд и закусок	4	2	2
16.1	Приготовление холодных блюд и закусок	1	1	-
16.2	Приготовление холодных блюд и закусок	1	-	1
16.3	Приготовление холодных блюд и закусок	1	1	-
16.4	Приготовление холодных блюд и закусок	1	-	1

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
17	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	2	1	1
17.1	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	1	-
17.2	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	-	1
18	Приготовление теста и изделия из него	5	1	4
18.1	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.2	Приготовление теста и изделия из него	1	1	-
18.3	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.4	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
18.5	Приготовление теста и изделия из него	1	-	1
19	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		32	13	19
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		1	1	0
Всего по дисциплине		33		

Учебно-тематический план
дисциплины: Основы физиологии питания, гигиены

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1	Раздел 1. «Основы физиологии питания»	4	3	1
1.1.	Пищевые вещества и их значение.	1	1	-
1.2.	Пищевые вещества их значение	1	-	1
1.3.	Питание различных групп взрослого населения.	1	1	-
1.4.	Питания различных групп взрослого населения	1	1	-
2	Раздел 2. «Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания».	4	4	-
2.1	Пищевые инфекции.	1	1	-
2.2	Пищевые инфекции	1	1	-
2.3	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	1	-
2.4	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	1	-
3	Раздел 3. «Основы гигиены и санитарии»	3	2	1
5.1	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	1	-
5.2	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	-	1
5.3	Личная гигиена работников предприятий питания	1	1	-
6	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		12	10	2
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		2	2	-
Всего по дисциплине		14		

**Учебно-тематический план
дисциплины: Товароведение (11 ч)**

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение товароведение	1	1	-
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	1	1	-
3.	Рыба и рыбные продукты	1	1	-
4.	Мясо и мясные продукты	1	1	-
5.	Молоко и молочные продукты	1	1	-
6.	Яйца и яйцепродукты	1	1	-
7.	Пищевые жиры	1	1	-
8.	Зерно и продукты его переработки	1	1	-
9.	Крахмал, сахар кондитерские изделия. Вкусовые продукты	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		1	1	-
Всего по дисциплине		11		

Учебно-тематический план
дисциплины: Оборудование предприятий общественного питания (10 ч)

№	Наименование модулей, разделов(дисциплин) и тем	Общее количество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Введение. Общие сведения о машинах	1	1	-
2.	Универсальные приводы	1	1	-
3.	Машины для обработки овощей и картофеля	1	1	-
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	1	1	-
5.	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов	1	1	-
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	1	-
7.	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	1	1	-
8.	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	1	1	-
9.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		10	10	-
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		10		

**Учебно-тематический план
дисциплины: Основы предпринимательства (17 ч)**

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Первый год обучения				
1.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	2	2	-
2.	Трудовой коллектив	2	2	-
3.	Производительность и оплата труда	2	1	1
4.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	2	1	1
5.	Себестоимость производства товаров и услуг	2	1	1
6.	Цена товаров и услуг	2	1	1
7.	Финансовая деятельность предпринимателя	2	2	-
8.	Прибыль и налоговая служба	1	1	-
9.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	1	1	-
10.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		17	13	4
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		0	0	-
Всего по дисциплине		17		

Учебно-тематический план
дисциплины: Организация производства предприятий
общественного питания (10 ч)

№	Наименование модулей, разделов (дисциплин) и тем	Общее коли- чество часов	Количество часов	
			Теория	Практика
Второй год обучения				
1.	Характеристика предприятий питания	1	1	-
2.	Организация снабжения	1	1	-
3.	Организация производственных цехов	4	3	1
3.1	Организация производственных цехов	1	1	-
3.2	Организация производственных цехов	1	1	-
3.3	Организация производственных цехов	1	1	-
3.4	Организация производственных цехов	1	-	1
4.	Организация обслуживания посетителей	1	-	1
4.1	Организация обслуживания посетителей	1	-	1
5.	Зачет по дисциплине	1	1	-
Итого аудиторных часов по дисциплине		8	6	2
Для самостоятельного изучения (в том числе практикума)		2	2	-
Всего по дисциплине		10		

3.2. Содержание рабочих программ по дисциплинам

3.2.1. Дисциплина: «Кулинария» (47 ч.)

Введение (1 ч.)

Задачи и содержание предмета «Кулинария».

Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программами обучения по профессии «повар».

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Знание соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; содержания, правила пользования

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; содержание, построение, порядок.

Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов (3 ч.)

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей

Последовательность операций обработки овощей: сортировка овощей, ее назначение, виды:

- промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика и особенности промывки;

- очистка овощей, ее назначения, способы (ручная и механическая), их характеристика; особенности очистки овощей в зависимости от кулинарного использования;

- нарезка овощей, ее значение; способы (ручная и механическая), их характеристика; значение правильной нарезки; кулинарное использование овощей различных форм для приготовления блюд;

- последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, перца и т.д.). Обработка солено-квашеных овощей.

Отходы при механической кулинарной обработке овощей.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Обработка грибов, поступающих на предприятия общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требование к качеству, условия и сроки хранения.

Механическая кулинарная обработка рыбы. (3ч)

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: в целом виде, тушками порционными натуральными и панированными каскам. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его значение; способы панирования, их характеристика. Приготовление различных панировок.

Котлетная масса из рыбы, рецептура. Технология приготовления, требование к качеству. Полуфабрикаты из котлетной массы из рыбы.

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество и использование.

Нерыбные продукты моря, характеристика, кулинарное использование, требование к качеству.

Требование к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов (5 ч)

Оборудование. Инструменты и инвентарь для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.

Виды полуфабрикатов. Назначение, полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение.

Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, их использование.

Требование к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Тепловая кулинарная обработка продуктов (2 ч)

Тепловая обработка продуктов и ее значение. Варка и ее разновидности. Жарка и ее разновидности. Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Супы (6 ч)

Значение первых блюд в питании; классификация супов.

Общие сведения по технологии приготовления бульонов, их разновидности. Общие сведения по технологии приготовления заправочных супов, их разновидности. Общие правила приготовления и характеристика супов-пюре, супов молочных, сладких, холодных.

Супы из концентратов, их разновидности, технология приготовления, требования к качеству. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Соусы (3 ч)

Значения соусов в питании. Их классификация.

Посуда, инвентарь, применяемая для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов. Пассерование муки, виды пассировок, их значение.

Общие сведения по технологии приготовления соусов основных и производных от них.

Ознакомление с кулинарным использованием соусов.

Приготовление заправок.

Требование к качеству соусов, условия и сроки хранения.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.

Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Подготовка круп к варке и варка их. Общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.

Варка бобовых, особенности их варки, использование.

Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления, отпуск.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, условия и сроки хранения.

Блюда и гарниры из овощей (3 ч)

Значение овощных блюд в питании. Посуда, применяемая при приготовлении этих блюд.

Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные), их характеристика.

Блюда и гарниры из варенных, припущенных, жареных и тушеных овощей; рецептура, технология приготовления, отпуск блюд. Использование гарниров.

Требование к качеству блюд и гарниров из овощей, условия и хранения.

Рыбные блюда (3 ч)

Значение рыбных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Посуда, применяемая при приготовлении рыбных блюд. Правила варки и припускания рыбы.

Способы жарки рыбы, особенности запекания рыбы.

Блюда из рыбной котлетной массы, рецептура, технология приготовления, подачи готовых блюд.

Требования к качеству рыбных блюд, условия и сроки хранения.

Мясные блюда (4ч)

Значения мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов, блюда из отварного мяса.

Тушение мяса, блюда из тушеного мяса.

Запеченные и жареные мясные блюда.

Блюда из рубленой котлетной массы, рецептура, технология приготовления.

Блюда из субпродуктов.

Блюда из сельскохозяйственной птицы отварные и жареные. Требование к качеству блюд из мяса птицы, условия и срок хранения.

Блюда из яиц и творога (2 ч)

Значения блюд из яиц и творога в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка яиц и ее разновидности. Использование вареных яиц. Блюда из яиц, рецептура. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

Холодные блюда и закуски (3 ч)

Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки.

Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформления.

Салаты из сырых и вареных овощей, винегрет овощной, рецептура, технология приготовления, оформлении отпуску.

Требования к качеству холодных блюд и закусок, условия и сроки хранения.

Сладкие блюда и напитки (2 ч)

Значение сладких блюд и напитков в питании. Посуда, применяемая при приготовлении и подаче блюд. Классификация блюд.

Холодные сладкие блюда (компоты, кисели), рецептура, технология приготовления, оформление.

Горячие напитки (чай, кофе, какао); рецептура, технология приготовления и отпуску.

Требования к качеству сладких блюд и напитков, условия и сроки хранения.

Изделия из теста. (2 ч)

Значение изделий из теста, классификация.

Способы разрыхления теста. Основные виды сырья, их подготовка к производству.

Способы приготовления дрожжевого теста, разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления, требования к качеству.

Виды бездрожжевого теста. Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству готовых изделий. Приготовление фаршей и начинок.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 3 часа.

3.2.2. Дисциплина: «Производственное обучение» (69 ч)

Тема 1. Введение (1 ч)

Задачи и содержание предмета «Производственное обучение»

Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами обучения по профессии повар

Содержание труда, этапы профессионального роста. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Нормативно-техническая документация.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Охрана труда и пожарной безопасности на предприятиях (1 ч)

Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии.

Вводный инструктаж, содержание, документальное оформление.

Правила и нормы безопасности труда на предприятии: требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу.

Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения: правила поведения на пожаре, пользование средствами пожаротушения, мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.

Тема 3. Ознакомление с предприятием (1 ч)

Общая характеристика предприятия. Ознакомление с работой цехов.

Тема 4. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки овощей. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей

Механическая кулинарная обработка овощей. Последовательность операций: переработка, сортировка, промывка (ручная и машинная), очистка. Ознакомления с условиями хранения овощей.

Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенных овощей (соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики).

Приобретение навыков машинной и ручной нарезки овощей.

Подготовка овощей к фаршированию. Ознакомление с условиями хранения полуфабрикатов из овощей.

Обработка листовых и пряных овощей.

Обработка грибов: последовательность приемов, условия хранения обработанных грибов.

Тема 5. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки рыбы (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки рыбы. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки рыбы.

Оборудование и инструменты, используемые для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Последовательность операций: оттаивание мороженой рыбы, очистка, мойка, потрошение, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление рыбной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков).

Тема 6. Овладение приемами и приобретения навыков механической кулинарной обработки мяса (8 ч)

Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности и организации рабочего места

Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Ознакомление учащихся с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, организацией рабочего места при обработке мясных продуктов, правилами хранения готовых полуфабрикатов, правилами санитарии при работе в цехе.

Ознакомление с технологией кулинарной обработки мяса, сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Ознакомление с видом сырья, и органолептическая оценка его качества. Овладение навыками эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки мяса.

Механическая кулинарная обработка мяса. Последовательность операций:

оттаивание мороженого мяса, очистка, мойка, разделка.

Приготовление панировок (мучной, сухарной).

Приготовление мясной котлетной массы. Ознакомление с составом и соотношением составных частей котлетной массы: порционирование, формовка панирование полуфабрикатов из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей).

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштексов, котлет).

Обработка субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тема 7. Тепловая кулинарная обработка продуктов (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места. Ознакомление с видами тепловой кулинарной обработки продуктов, ознакомление с тепловым оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

Тема 8. Приготовление бульонов и супов (10 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с горячим цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе.

Приготовление костного, мясокостного, куриного, рыбного бульона грибного отвара.

Работа со «сборником рецептов блюд».

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.

Приготовление супов: заправочных, молочных, супов-пюре, сладких. Правила подачи супов, условия и сроки хранения.

Тема 10. Приготовление соусов (3 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, техники безопасности и организации рабочего места

Ознакомление учащихся с рецептурами на 1 кг соуса, режимами варки соусов и их хранение.

Приготовление бульонов для соусов. Приготовление белой пассировки.

Ознакомление с приготовлением соусов с мукой (основной красный и белый соус).

Ознакомление с приготовлением молочных и сметанных соусов.

Ознакомление с приготовлением соусов без муки.

Приготовление соусов на растительном масле (заправки)

Ознакомлением с приготовлением сладких соусов.

Ознакомление с требованием к качеству соусов.

Тема 11. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, продолжительностью варки каш, выходом блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правилами готовых блюд.

Обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение воды и крупы для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности. Качественная оценка. Кулинарное использование.

Работа со сборником рецептур блюд»

Приготовление блюд из вязких каш и макаронных изделий.

Тема 12. Приготовление блюд и гарниров из овощей (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места. Ознакомление учащихся с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки, режимом тепловой обработки. Подготовка посуды и инвентаря.

Ознакомление блюд и гарниров из отварных и из припущенных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей.

Ознакомление с приготовлением блюд из фаршированных овощей.

Работа со сборником рецептур блюд.

Тема 13. Приготовление рыбных горячих блюд (4ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами рыбных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых рыбных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Тема 14. Приготовление мясных горячих блюд (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, режимами тепловой обработки, правилами хранения готовых мясных горячих блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Тема 15. Приготовление блюд из яиц и творога (3 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с режимом тепловой обработки, выходом и правилами хранения готовых блюд, подбор посуды и инвентаря.

Работа со сборником рецептур блюд.

Тема 16. Приготовление холодных и горячих блюд (4 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с холодным цехом, инвентарем, инструментами, с группами холодных блюд и закусок, правила санитарии при работе в цехе, правилами хранения блюд.

Работа со сборником рецептур блюд.

Подготовка рабочего места к работе. Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.

Приготовление бутербродов. Подготовка мясных. Рыбных блюд и других гастрономических продуктов: нарезка гастрономических продуктов и хлеба. Оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых овощей. Подготовка продуктов, доведение до вкуса.

Приготовление салатов их вареных овощей и винегретов.

Тема 17. Приготовление сладких блюд и горячих напитков (2 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с видами сладких блюд и горячих напитков.

Работа со сборником рецептур блюд.

Приготовление компотов из сушеных фруктов и ягод.

Приготовление киселей из ягод и фруктов.

Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао. Ознакомление с правилами заварки и подачи чая, варки кофе с молоком.

Тема 18. Приготовление теста и изделий из него (5 ч)

Текущий инструктаж по охране труда, технике безопасности и организации рабочего места.

Ознакомление учащихся с кондитерским цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, режимом выпечки, условиями и сроками хранения и реализации готовой продукции.

Работа со «сборником рецептур блюд».

Подбор посуды, инвентаря для приготовления теста.

Приготовление дрожжевого теста: определение количественного соотношения составных частей теста. Замес теста. Выпечка оладий, блинов, блинчиков.

Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников, замес теста, раскатка, шинковка и жарка.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 4 часа.

3.2.3. Дисциплина: «Основы физиологии питания, гигиены» (14 ч)

Раздел I «Основы физиологии питания» (4 ч)

Тема 1. Пищевые вещества и их значение. (2 ч)

Химический состав тела человека. Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.

Белки: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменения в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека. Изменения в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма монодии и полисахаридов. Суточная норма потребности человека в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменения в организме человека при недостатке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода: ее физиологическое значение для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 2. Питание различных групп населения (2 ч)

Понятие об энергетической ценности пищи и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании: нормы и принципы для различных групп населения. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебно-профилактическом питании.

Раздел II «Пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания» (4 ч)

Тема 3. Пищевые инфекции (2 ч)

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об иммунитете.

Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Меры предупреждения пищевых инфекций

Тема 4. Пищевые отравления, глистные заболевания (2 ч)

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсика инфекциях и токсикозах.

Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Понятие о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Раздел III «Основы гигиены и санитарии» (3 ч)

Тема 5. Основные сведения о гигиене и санитарии труда (2 ч)

Понятие о гигиене труда работников предприятия питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению. Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания, меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 6. Личная гигиена работников предприятий питания (1 ч)

Значение личной гигиены работников предприятий питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, фирменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений. Медицинское обследование работников, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 2 часа.

3.2.4. Дисциплина: «Товароведение» (11 ч)

Теме 1. Введение в товароведение. (1 ч)

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведение, методы товароведения.

Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте.

Качество пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество: виды и качество сырья, способы и условия производства, упаковка, транспортировка и хранение. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Значение их в питании. Калорийность пищевых продуктов. Методы определения качества товаров: органолептические и лабораторные.

Основы хранения пищевых продуктов. Оптимальные условия хранения пищевых продуктов. факторы, влияющие на качество пищевых продуктов при хранении: температура, влажность, вентиляция, упаковка, товарное хозяйство, микроорганизмы и др. Естественная убыль продовольственных товаров при хранении и транспортирование.

Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты переработки. (1 ч.)

Состав и свойства плодов и овощей.

Овощи. Классификация овощей. Характеристика основных видов: корневые, клубневые, капустные, луковые, пряные, десертные плодовые. Показатели качества овощей.

Тема 3. Рыба и рыбные продукты. (1ч.)

Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация рыб по семействам.

Рыба живая, охлажденная, мороженая, мороженное филе.

Сушеная, вяленая, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы, икра, нерыбные продукты моря, ассортимент, используемый в предприятиях общественного питания, требования к качеству, использование в кулинарии.

Тема 4. Мясо и мясопродукты. (1 ч)

Химический состав и пищевая ценность мяса. Классификация мяса по упитанности, основные признаки упитанности.

Характеристика мяса по термическому состоянию. Требования к качеству мяса. Хранение свежего мяса в предприятиях общественного питания.

Использование мяса в кулинарии. Мясные субпродукты. Виды, признаки доброкачественности.

Мясо птицы и дичи. Особенности химического состава мяса. Виды мяса по обработке, термическому состоянию. Хранение в предприятиях общественного питания. Использование в кулинарии.

Колбасные изделия. Пищевая ценность, ассортимент, Использование в кулинарии. Мясные консервы. Ассортимент.

Тема 5. Молоко и молочные продукты. (1 ч)

Пищевая ценность молока. Требование к качеству молока, недопустимые пороки. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, Требование к качеству молока. Условия хранения молока в предприятиях общественного питания.

Продукты переработки молока, ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству.

Тара и условия хранения молочных продуктов в предприятиях общественного питания. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.

Сыры, ассортимент, пищевая ценность. Использование сыров в кулинарии.

Тема 6. Яйца и яичные продукты (1 ч)

Яйца. Строение и химический состав куриного яйца. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц.

Яичные продукты Меланж, его пищевая ценность, использование яиц и яичепродуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Тема 7. Пищевые жиры. (1 ч)

Классификация пищевых жиров по происхождению и консистенции.

Животные жиры. Ассортимент жиров и их краткая характеристика.

Масло сливочное, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность. Ассортимент сливочного масла. Требование к качеству и дефекты масла. Использование в кулинарии.

Растительные масла, сырье, производство и дефекты. Использование в кулинарии.

Маргарин и кулинарные жиры. Химический состав и пищевая ценность маргарина.

Тема 8. Зерно и продукты его переработки. (1 ч)

Виды зерновых культур, строение и химический состав зерна.

Характеристика круп из проса, гречихи, овса, риса, пшеницы, ячменя, кукурузы, бобовых и других круп.

Мука, производство, химический состав и пищевая ценность. Характеристика основных сортов пшеничной муки, используемых в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Хлебопекарные свойства муки.

Макаронные изделия, сырье, производство, химический состав и пищевая ценность.

Ассортимент макаронных изделий и кулинарное использование.

Тема 9. Крахмал. Сахар, кондитерские изделия, вкусовые продукты. (1 ч)

Крахмал, сырье для производства. Виды крахмалов и их характеристика, использование в кулинарии.

Сахар, сырье и производство, химический состав, пищевая ценность сахара. Виды сахара, их характеристика. Использование сахара в кулинарии.

Шоколад и какао-порошок. Сырье и производство.

Мед натуральный, химический состав, виды меда. Требования к качеству меда и дефекты. Кондитерские изделия, виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, используемых в кулинарии.

Значение вкусовых продуктов в питании человека. Виды вкусовых продуктов.

Чай. Состав, виды и способ производства, сорта чая, требование к качеству. Упаковка и хранение.

Кофе. Виды кофе по способу обработки. Сорта и показатели качества кофе в зернах и молотого. Упаковка и хранение, использование в кулинарии.

Пряности. Приправы, виды, краткая характеристика и кулинарное использование, упаковка и хранение.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 1 час.

3.2.5. Дисциплина: «Оборудование» (10 ч)

Тема 1. Введение (1 ч)

Технический прогресс на предприятиях питания. Значение эффективности и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической деятельности предприятий.

Общие сведения о машинах.

Понятие о машине, классификация машин, применяемых на предприятиях питания. Основные части и детали машин, их назначения Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда.

Тема 2. Универсальные приводы (1 ч)

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов.

Правила крепления сменных механизмов, эксплуатации и требования безопасности труда.

Тема 3. Машины для обработки овощей и картофеля (1 ч)

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки овощей. Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Машины и механизмы для протираания овощей и других продуктов, и перемешивания салатов.

Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы. (1 ч)

Характеристика машин и их классификация.

Мясорубки с индивидуальным приводом, фаршемешалки, машины и механизмы для рыхления мяса.

Машины для измельчения сухарей, для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.

Рыб очистительные машины и механизмы.

Тема 5. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. (1 ч)

Характеристика машин для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.

Тестомесильные машины, взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов.

Тема 6. Общие сведения о тепловом оборудовании. (1 ч)

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению.

Секционное моделирование оборудования, его преимущества, перспективы использования. Пищеварочные котлы.

Тема 7. Аппараты для жарки и выпечки. (1 ч)

Сковороды, фритюрницы, электропечи.

Тема 8. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. (1 ч)

Электрокипятильники, мармиты для первых и вторых блюд.

Тема 9. Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техника безопасности. (1ч)

Холодильные шкафы, прилавки, витрины и др. оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение.

Инструктаж по технике безопасности на производстве. Правила пожарной безопасности на предприятиях питания. Промышленная экология.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 0 час.

3.2.6. Дисциплина: «Основы предпринимательства» (17 ч)

Тема 1. Менеджмент в деятельности предпринимателя (2 ч)

Предпринимательство в экономической структуре общества. Сущность, цели и задачи. Виды предпринимательской деятельности Предпринимательская этика.

Понятие о менеджменте, его целях и задачах. Ресурсы предприятия.

Практикум: деловая игра. «Предприниматель – руководитель фирмы»

Тема 2. Трудовой коллектив-(2 ч)

Предпринимательская фирма. Форма предпринимательской деятельности. Понятие о трудовом коллективе. Условия найма. Контрактная форма найма. Рабочий день и его использование.

Тема 3. Производительность и оплата труда (2 ч)

Понятие о производительности труда. Пути повышения индивидуальной и коллективной производительности труда. Понятие об оплате труда. Системы оплаты труда: повременная, сдельная, договорная.

Тема 4. Маркетинг в деятельности предпринимателя. (2 ч)

Понятие о маркетинге. Сущность и стратегия маркетинга. Методика поиска рынков сбыта товаров и услуг. Процесс управления маркетингом. Претворение в жизнь маркетинговых мероприятий.

Тема 5. Себестоимость производства товаров и услуг (2 ч)

Понятие о себестоимости товаров и услуг. Прямые и косвенные затраты. Определение себестоимости товаров и услуг. Пути снижения себестоимости продукции.

Тема 6. Цена товаров (2 ч)

Понятие цены товара и услуг. Ценообразование. Цена и задачи ценообразования. Цены у производителя и продавца. Соотношение цены и стоимости.

Тема 7. Финансовая деятельность предпринимателя (2 ч)

Понятие о финансовой деятельности предпринимателя. Прибыль как источник расширения производства, оплата труда и риска предпринимателя. Кредит и его цена. Отношения с банками.

Тема 8. Прибыль и налоговая служба (1 ч)

Налоги. Налогообложение в России. Виды налогов, Льготы по налогообложению. Ответственность налогоплательщика.

Тема 9. Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя. (1ч)

Бизнес-планирование предпринимательской деятельности.

Для самостоятельного изучения (в том числе и практикума) 0 час.

3.2.7. Дисциплина: «Организация производства общественного питания» (10ч)

Тема 1. Характеристика предприятия питания. (1 ч)

Общая характеристика предприятий питания, сочетание производственных и торговых функций и организация потребления пищи

Классификация предприятий по производственному торговому признаку, их характеристика. Типы предприятий, уровень и виды услуг.

Состав и планировка предприятий, характеристика помещений, санитарно-гигиенические требования к ним.

Тема 2. Организация снабжения (1 ч)

Организация снабжения сырьем, источники снабжения, нормы запасы сырья

Организация доставки продуктов, правила хранения

Организация складского и весового хозяйства, технические требования к весам, их виды, правила взвешивания, контроль.

Тема 3. Организация производственных цехов. (4 ч)

Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.

Организация работы цехов (овощного, мясного, рыбного). Оборудование.

Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовление полуфабрикатов, инвентарь, инструменты. Сроки хранения полуфабрикатов.

Использование пищевых отходов. Безопасность в цехах и охрана труда.

Организация работы доготовочных цехов (горячего, супового, соусного и холодного), их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.

Организация обслуживания производства: снабжение рабочих мест сырьем, инвентарем, спецодеждой.

Тема 4. Организация обслуживания посетителей. (1 ч)

Потребительский спрос и его изучение. Виды и средства информации населения об услугах предприятий питания. Характеристика помещений: состав, размещение, требования к торговым помещениям.

Основы составления меню, формы обслуживания посетителей, характеристика. Классификация и назначение столовой посуды и приборов. Сервировка столов.

Для самостоятельного изучения (в том числе практикума) 2 час.

3.3. Планируемые результаты

3.3.1. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Кулинария»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила техники безопасности труда;
- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюда;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

✓ **уметь:**

- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы, потрошение птицы);
- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- составлять технологические схемы по приготовлению различных кулинарных блюд;
- виды дефектов продукции, причины, их порождающие, способы предупреждения и устранения их;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервантов и концентратов;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки

3.3.2. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Производственное обучение»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов из них.
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда:

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, концентратов и других продуктов, методы определения их доброкачественности

- приемы и последовательность выполнения операций по тепловой обработке
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.

✓ **уметь:**

- соблюдать правила безопасности труда;
- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;
- своевременно подготавливать к работе рабочее место;
- вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов;
- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- варить и жарить, запекать картофель овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) блины, оладьи, блинчики;
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

3.3.3. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Основы физиологии питания, гигиены»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- общее понятия о пищевых веществах;
- о процессе пищеварения, обмене веществ;
- особенности питания подростков и групп взрослого населения;
- общее понятие об инфекционных и глистных заболеваниях, пищевых отравлениях;

✓ **уметь:**

- определять состав пищевых веществ, физиологическое значение, суточную норму, энергетическую ценность;

- процесс усвоения пищевых веществ в организме человека;
- распознавать пищевые инфекционные заболевания и их виды;
- *определять пищевые отравления, их классификацию;
- определять загрязнения пищевых продуктов микробами;
- соблюдать требования личной гигиены работников предприятий;
- соблюдать санитарные требования к работнику предприятия питания для предупреждения пищевых отравлений.;

3.3.4. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Товароведение»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- классификацию продовольственных продуктов;
- качество пищевых продуктов
- основы хранения пищевых продуктов

✓ **уметь:**

- определять химический состав продовольственных товаров;
- определять однородные группы продовольственных товаров;
- определять качество товаров.

3.3.5. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Оборудование»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- общие сведения о машинах;
- классификацию оборудования применяемых на предприятиях общественного питания

- понятие об электроприводах
- общие правила эксплуатации машин, требования безопасности и труда
- сведения о тепловом оборудовании
- сведения о холодильном и водогрейном оборудовании

✓ **уметь:**

- определять характеристику и марку машин;
- менять сменные механизмы на универсальных приводах;
- применять механизмы для нарезки свежих и вареных овощей;

3.3.6. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Основы предпринимательства»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- цели и задачи экономики, место предпринимательства в экономической структуре общества; принципы и формы предпринимательства, источники его финансирования;

- порядок создания предприятий малого бизнеса;
- условия прибыльного производства;
- роль менеджмента и маркетинга в деятельности предпринимателей

✓ **уметь:**

- анализировать рекламу потребительских товаров;
- изучать конъюнктуру рынка;
- определять себестоимость производственной продукции;
- производить расчет оплаты труда;
- разрабатывать бизнес- план.

3.3.7. Ожидаемые результаты обучения после изучения дисциплины: «Организация производства предприятий общественного питания»

Обучающийся должен:

✓ **знать:**

- характеристику и классификацию предприятий питания;
- типы предприятий и их уровень;
- характеристику помещений, санитарно-гигиенические требования к ним;
- организацию снабжения, нормы запаса сырья;
- правила хранения продуктов;
- организацию работы цехов (овощного, мясного, рыбного). Оборудование;
- организацию обслуживания посетителей

✓ **уметь:**

- сочетать производственные и торговые функции предприятий питания;
- организовать снабжения предприятия питания продуктами;
- соблюдать требования к производственным цехам и к организации рабочих мест;
- соблюдать сроки хранения полуфабрикатов;
- использовать пищевые отходы;

- соблюдать организацию обслуживания производства;
- составлять меню;
- соблюдать формы обслуживания посетителей

3.4. Материально-технические условия реализации программы

3.4.1. Дисциплина: «Кулинария» (47 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 – 2 полугодие 10 класс					
1.	Введение. Задачи предмета кулинарии	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
2.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов. Значение овощей и грибов в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
3.	Правила обработки клубнеплодов и корнеплодов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
4.	Обработка грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
5.	Механическая и кулинарная обработка рыбы. Пищевая ценность рыбы. Виды рыб.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос
6.	Механическая обработка рыбы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
7.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос
8.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов. Технологический процесс обработки мяса.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, опрос
9.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
10.	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши, сельскохозяйственной птицы.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, схемы
11.	Технология приготовления котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическая работа, карточки
12.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки хранения	Комбинированный	Практический	Раздаточный материал	Опрос
13.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов. Основные приемы тепловой обработки продуктов.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, карточки-задания
14.	Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработки.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания
15.	Супы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
16.	Значение первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, технологические карты.
17.	Пассирование овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
18.	Заправочные супы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос
19.	Прозрачные супы, Разновидность супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты и схемы, опрос
20.	Требование к качеству приготовления, оформление супов	Комбинированный			
1 - 2 полугодие 11 класс					
21.	Соусы. Значение соусов в питании, их классификация	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Схемы, опрос
22.	Технология приготовления соусов основных и производных от них	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
23.	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
24.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
25.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тестирования

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
26.	Блюда и гарниры из овощей. Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
27.	Блюда и гарниры из варенных, жаренных, тушеных овощей. Технология приготовления.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
28.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
29.	Рыбные блюда. Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
30.	Технологический процесс приготовления, жареной, припущенной и вареной рыбы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
31.	Требования к качеству рыбных блюд	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
32.	Мясные блюда. Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х птицы	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
33.	Блюда из яиц и творога. Значение блюд из яиц. Классификация по способу тепловой обработки. И технология приготовления блюд из яиц.	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
34.	Классификация по способу приготовления блюд из творога	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
35.	Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основным продуктам и кулинарной обработки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
36.	Бутерброды, их разновидность, их приготовления, оформления	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
37.	Салаты и закуски, технология приготовления	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
38.	Сладкие блюда и напитки. Значения блюд и напитков в питании и их классификация	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
39.	Холодные блюда и горячие напитки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические карты, опрос
40.	Изделия из теста. Значение и классификация изделий из теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы, опрос
41.	Виды теста. Способы разрыхления теста	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Технологические схемы опрос
42.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.2. Дисциплина: «Производственное обучение» (69 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 - 2 полугодие 11 класс					
1.	Введение. Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
3.	Ознакомление с предприятием	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
4.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
5.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
6.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
7.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
8.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания Практическое задание
9.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
10.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
11.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
12.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
13.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
14.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
15.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
16.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
17.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
18.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
19.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
20.	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса. Субпродуктов и сельскохозяйственной птицы	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
21.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания
22.	Тепловая кулинарная обработка продуктов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
23.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
24.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
25.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
26.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
27.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
28.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
29.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
30.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
31.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
32.	Приготовление бульонов и супов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки задания Практическое задание
33.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 -2 полугодие 11 класс					
34.	Приготовление соусов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
35.	Приготовление соусов	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
36.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос, практическое задание
37.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
38.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Тест, практическое задание
39.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
40.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
41.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Тест
42.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
43.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
44.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
45.	Приготовление рыбных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
46.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
47.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
48.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
49.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
50.	Приготовление мясных горячих блюд	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
51.	Приготовление блюд из яиц и творога	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
52.	Приготовление блюд из яиц и творога	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
53.	Приготовление блюд из яиц и творога	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
54.	Приготовление холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
55.	Приготовление холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
56.	Приготовление холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
57.	Приготовление холодных блюд и закусок	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
58.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
59.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
60.	Приготовление теста и изделия из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
61.	Приготовление теста и изделия из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
62.	Приготовление теста и изделия из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
63.	Приготовление теста и изделия из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
64.	Приготовление теста и изделия из него	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
65.	Зачет по дисциплине	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Практическая работа, тест

3.4.3. Дисциплина: «Основы физиологии питания» (14 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие 10 класс					
1.	Раздел 1. Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
2.	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
3.	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
4.	Основы физиология питания. Пищевые вещества и их значение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Карточки-задания
5.	Раздел 2. Пищевые инфекции	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
6.	Пищевые инфекции	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал, презентация	Опрос
7.	Раздел 3. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
8.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
9.	Личная гигиена работников предприятий питания	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Раздаточный материал	Опрос
10.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест

3.4.4. Дисциплина: «Товароведение» (11 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие 10 класс					
1.	Введение товароведение	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
2.	Свежие овощи и продукты их переработки	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
3.	Рыба и рыбные продукты	Лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
4.	Мясо и мясные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, метод демонстрационных примеров	Презентация. Раздаточный материал	Опрос , работа по карточкам
5.	Молоко и молочные продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
6.	Яйца и яйцепродукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный,	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
7.	Пищевые жиры	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос, работа по карточкам
8.	Зерно и продукты его переработки	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
9.	Крахмал, сахар кондитерские изделия. Вкусовые продукты	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Презентация. Раздаточный материал	Опрос
10.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.5. Дисциплина: «Оборудование предприятий общественного питания» (10 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 - 2 полугодие 10 класс					
1.	Введение. Общие сведения о машинах	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
2.	Универсальные приводы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
3.	Машины для обработки овощей и картофеля.	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
4.	Машины для обработки мяса и рыбы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
5.	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов.	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
6.	Общие сведения о тепловом оборудовании	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
7.	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
8.	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
9.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал	Опрос
10.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.6. Дисциплина: «Основы предпринимательства» (17 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
2 полугодие 10 класс					
43.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	Инструктивная лекция-беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Инструкции, памятки, раздаточный материал	Опрос
44.	Трудовой коллектив	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
45.	Производительность и оплата труда	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос, практическая работа
46.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
47.	Себестоимость производства товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Опрос
48.	Цена товаров и услуг	Лекция - беседа	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, схема	Практическая работа, опрос
49.	Финансовая деятельность предпринимателя	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
50.	Прибыль и налоговая служба	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
51.	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	Лекция - беседа	иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Опрос
52	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.4.7. Дисциплина: «Организация производства предприятий общественного питания» (10 ч)

№	Тема	Форма занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения		
			Методы обучения	Дидактический материал	Форма подведения итогов
1 полугодие 11 класс					
11.	Характеристика предприятий питания	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
12.	Организация снабжения	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
13.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
14.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация	Практическое задание
15.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
16.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Практическое задание
17.	Организация производственных цехов	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, практический	Раздаточный материал, презентация	Карточки задания Практическое задание
18.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Карточки-задания Практическое задание
19.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Репродуктивный, практический	Раздаточный материал	Практическое задание
20.	Организация обслуживания посетителей	Комбинированный	Объяснительно-иллюстративный	Раздаточный материал, презентация, экскурсия	Опрос
21.	Зачет по дисциплине			Раздаточный материал	Тест, практическое задание

3.5. Оценка качества освоения программы

Система оценки результатов освоения образовательной программы включает в себя:

- осуществление текущего контроля успеваемости,
- промежуточной аттестации обучающихся,
- итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена.

Текущий контроль успеваемости проводится педагогом в процессе проведения занятий в формах и порядке, которые определены в Положении о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости обучающихся в муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат».

Промежуточная аттестация проводится педагогом по итогам завершения обучения по дисциплинам I и II полугодий первого и второго года обучения образовательной программы в формах и порядке, которые определены в Положении о промежуточной аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в муниципальном автономном учреждении дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат».

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией по итогам завершения обучения по образовательной программе в формах и порядке, которые определены в Положении об итоговой аттестации выпускников, обучающихся по программам профессионального обучения в «МАУДО «МУК».

Формы, сроки (периодичность) и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе. Оценивание осуществляется по 5-балльной системе.

Оценка индивидуальных образовательных достижений, обучающихся по результатам текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Таблица 1 – Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
85 ÷ 100	5	Отлично
70 ÷ 85	4	Хорошо
50 ÷ 70	3	Удовлетворительно
менее 50	2	Неудовлетворительно

1) на этапе итоговой отметки как средней арифметической по дисциплинам:

– профессиональных компетенций по результатам освоения дисциплин;
 общепрофессионального, профессионального (повар) циклов или дисциплин;

2) по результатам производственной практики;

3) на этапе итоговой аттестации:

– профессиональных компетенций по результатам освоения образовательной программы в целом.

3.5.1. Система оценки результатов освоения образовательной программы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Таблица 2 - Критерии оценивания теоретической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, приготовления кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление и холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

Таблица 3 - Критерии оценивания практической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением

рабочего места	инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения от.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид
А/01.3 Приготовление блюд и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.

А/02.3 Приготовление блюда из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформление блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид
--	--	--

3.5.2. Система оценки результатов освоения образовательной программы на итоговой аттестации

Итоговая аттестация по программе профессиональной подготовки по специальности 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится в виде:

I) теоретической части: в виде письменного задания (тестовые задания 20-25 заданий) или защиты проектной работы (на выбор) (приложения Е.1, Е.2, Е.3);

II) практической части выполнение практического задания (технологическая карта кулинарного блюда, приготовление кулинарного блюда, представление кулинарного блюда)

3.5.2.1. Оценка теоретической части в виде письменного задания (теста)

Таблица 4 – Критерии оценивания теоретической части в виде устного ответа по билетам (теста)

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

А/01.3 Приготовление блюد и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

Таблица 5 – Критерии оценивания практической части

Трудовая функция	Вопросы	Критерии оценки
А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Подготовка к работе основного производства и своего рабочего места. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, веса измерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	Подготовка пищевых продуктов к переработке. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара. Подготовка рыбных и мясных полуфабрикатов и домашней птицы по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Приготовление каш и гарниров Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы Приготовление блюд из яиц и творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Приготовление мучных блюд, кондитерских изделий Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование. Порционирование, раздача блюд, напитков и кулинарных изделий. Помощь повару в производстве сложных, фирменных видов блюд.	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

А/01.3 Приготовление блюد и гарниров из овощей	Последовательность приготовления блюд, технологическая схема приготовления, оборудование, инструменты.	Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требования к качеству и условия хранения блюд.
А/02.3 Приготовление блюд из рыбы, мяса и мясных продуктов	Готовить блюда по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Технология приготовления блюд Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемые в приготовлении блюд, условия хранения Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, кулинарные изделия	Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением технологии, рецептуры приготовления блюд, кулинарных изделий. Соблюдения требований к качеству и условия хранения блюд, но при выполнении допущены небольшие погрешности технологического процесса Отметка «3»: работа выполнена самостоятельно, с нарушением правил ТБ и с отклонением от технологического процесса, без оформления блюда; Отметка «2»: ученик самостоятельно не справился с работой, нарушение ТБ и технологического процесса, при выполнении допущены большие отклонения от рецептуры, оформлено небрежно и имеет незавершенный вид

3.5.2.2. Оценка теоретической части в виде оформления и защиты проектной работы

Содержательная часть проектной работы включает в себя:

- 1) оформление проектной работы в MS Word;
- 2) оформление презентации в MS PowerPoint.

Защита проектной работы включает в себя:

- 1) представление и защиту проектных работ обучающимся с использованием компьютерной презентации, не более 10 минут (1 работа);
- 2) подведение итогов (отметка по пятибалльной системе).

Итоговая отметка выставляется членами комиссии после защиты обучающегося и складывается из оценок, представленных в отзыве руководителя проекта и рецензента, а также оценки за защиту проекта.

Таблица 6 – Критерии оценивания содержательной части проектной работы

Оценка	Критерии оценки
Отметка «5»:	убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время.
Отметка «4»:	представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время, но при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
Отметка «3»:	представление работы с заминками, незначительные ошибки в речи, неточное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Имеется презентация.
Отметка «2»:	представление работы с заминками, несвязная речь, ошибки в речи, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации. Существенные ошибки на заданные вопросы.

Таблица 7 – Критерии оценивания защиты проектной работы

Оценка	Критерии оценки
Отметка «5»:	убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время.
Отметка «4»:	представление литературным языком, точное использование терминологии; имеется презентация. Показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов, лаконичность и аргументированность ответов проекта. Выступление уложилось в отведенное время, но при этом допущены две-три незначительные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
Отметка «3»:	представление работы с заминками, незначительные ошибки в речи, неточное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Имеется презентация.
Отметка «2»:	представление работы с заминками, несвязная речь, ошибки в речи, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации. Существенные ошибки на заданные вопросы.

По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая отметка (как среднеарифметическая).

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Сведения о штатных педагогических работниках (внешних совместителях), привлекаемых к реализации программы

№ п/п	Ф.И.О. мастера	Должность	Общий педагогический стаж работы
1	2	3	5
1	Среднякова Евгения Ивановна	Мастер производственного обучения	23 года

4.2. Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

Для реализации программы профессиональной подготовки по специальности «Повар» используется учебный кабинет, оборудованный:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- компьютерам;
- процессором
- проектором;
- нормативными документами;
- методической литературой;
- учебно-наглядными пособиями;
- обучающими фильмами;
- оборудована кухня для практических работ по приготовления кулинарной продукции.

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курса по образовательной программе профессиональной подготовки по специальности 16675 «Повар» предусматриваются следующие виды самостоятельной работы обучающихся:

- работа с учебно-методическими пособиями (учебник, конспект лекций, методические рекомендации);
- работа с рецептурными справочниками, нормативно-правовыми документами;
- выполнение тестовых и практических заданий;
- приготовление блюд и кулинарных изделий.

Промежуточная аттестация предусматривает выполнение зачетных работ (тесты и практические задания).

Профессиональное обучение заканчивается квалификационным экзаменом:

- теоретическая часть: написание письменного теста (от 20 вопросов до 25 вопросов) или защиты проектной работы (на выбор);
- практическая часть: приготовление кулинарных блюд и изделий согласно рецептурных справочников.

СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Среднякова Е.И., мастер производственного обучения

Заместитель директора
по учебно-воспитательной работе

_____ Е.Н.Филиппова

Руководитель программы

_____ Е.И.Среднякова

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО
на Методическом совете
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
*приказом МАУДО «МУК»
от 01 сентября 2020 г. №228*

РАССМОТРЕНО
На Совете ученического самоуправления
Протокол №1 от 01 сентября 2020 г.

**Рабочая программа воспитания
к программе профессиональной подготовки по профессии рабочего
16675 «Повар»**

1. ОСОБЕННОСТИ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В педагогическом процессе важное место занимает процесс воспитания (воспитательный процесс). Сущность, место и роль этого процесса легко обнаружить, рассматривая его в структуре более общего процесса формирования личности. Воспитание в учебных группах осуществляется в различных видах деятельности под руководством и в результате специальной деятельности.

Воспитательная деятельность педагога в процессе профессиональной подготовки в учебных группах, обучающихся по программе «Повар», направлена на подготовку личности к успешной профессиональной деятельности и носит творческий характер, способность приобретать и активно использовать знания, формирования технологий, культуру воспитания, а также от готовности и способности к совершенствованию социальной и профессиональной деятельности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный идеал личности – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых ценностях нашего общества (труд, семья, отечество, культура, здоровье, знания, мир, природа, человек), общая цель воспитания – личностное развитие обучающихся и проявляющееся:

- *в усвоении ими знаний основных норм, которые выработало общество на основе этих ценностей;

- *в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношения на практике.

- * в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям.

В воспитании детей юношеского возраста таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения воспитанниками опыта осуществления социально значимых дел.

Особенностями ребят юношеского возраста связано: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними самостоятельной жизни. Сделать правильный выбор поможет

реальный практический, социально значимый опыт, который могут приобрести.

*опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;

* самостоятельного изучения и приобретения новых знаний, опыт проектной деятельности;

*трудовой опыт, опыт участие в производственной практике;

*опыт творческого самовыражения;

*опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества;

* опыт ведения здорового образа жизни и забота о других;

* опыт самоанализа и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся способствуют решению задач:

-формирование мировоззрения и ценностных ориентаций;

-раскрытие и развитие познавательных интересов творческого характера личности.

-формирование условий для развития социальной и культурной компетентности личности, социальной активности, гражданской позиции,

-культуру поведения в социуме, в профессии.

Формирование ответственности за результаты своей деятельности, уважения, отношения к людям различных профессий и результатам труда.

-развивать познавательный интерес, способ самостоятельному поиску и использование информации для решения задач. Направленность на освоение новых компетенций, способность быть коммуникабельным, умение решать проблемы. хороший вкус в освоении кулинарного дела.

Планомерная реализация программы позволит реализовать интересную и активную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы:

Направление	Цель	Задачи
Гражданско-патриотическое воспитание	Формирование активной жизненной позиции, потребности в самосовершенствовании, способности успешно адаптироваться в окружающем мире	- развитие системы патриотического воспитания, формирование гражданской позиции, культуры интеллектуальной и личной самостоятельности, поощрение индивидуальности ребёнка; - участие в спортивных мероприятиях, кружках, секциях, овладение знаниями и здоровые берегающими технологиями, профилактика курения и злоупотребления психоактивными веществами
Здоровьесберегающее воспитание	Создание условий для формирования у обучающихся основ здорового образа жизни, сознательного и гуманного отношения к себе и своему физическому и психическому здоровью и выполнения элементарных правил здоровьесбережения	- формирование представления о ценности здоровья и необходимости бережного отношения к нему; - формирование представления о позитивных и негативных факторах, влияющих на здоровье; - формирование представления о рациональной организации режима дня, учёбы и отдыха, двигательной активности
Духовно-нравственное воспитание	Формирование гуманистического отношения к окружающему миру, воспитание законопослушного гражданина, обладающего качествами толерантности.	- создание системы правового просвещения; - профилактика правонарушений, человек – свободная личность, член гражданского общества и правового государства; - формирование уважения к человеку, к его внутреннему миру
Правовое воспитание и культура безопасности	Осознание обучающимися значимости правовой культуры для будущего личностного становления и успешного взаимодействия с окружающим миром.	- создание условий для формирования целостного представления о личной ответственности за антиобщественные деяния, предусмотренные уголовным и административным правом; - научить вести себя в общественных местах, соблюдать дисциплину и порядок; сформировать умение различать хорошие и плохие поступки; - предупредить опасность необдуманных действий,

Направление	Цель	Задачи
		свойственных подростковому возрасту, которые могут привести к совершению преступлений.
Художественно-эстетическое воспитание	Приобщение к человеческим ценностям, «присвоение» этих ценностей, воспитание чувственной сферы, видение прекрасного.	- развитие творчества как неотъемлемой части деятельности человека, развитие способности к художественному мышлению и тонким эмоциональным отношениям, стимулирующим художественную самодеятельность.

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между школьниками и педагогами;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с детьми деятельности;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития школьников, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие школьников – это результат как социального воспитания (в котором школа участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации, и саморазвития детей.

Основными направлениями анализа организуемого воспитательного процесса:

1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития ребят.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития каждого обучающегося.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение, диагностика «Уровень воспитанности».

2. Состояние совместной деятельности детей и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в школе интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности детей и взрослых.

Способами получения информации о состоянии совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с ребятами и их родителями, педагогами, лидерами ученического самоуправления, при необходимости – их анкетирование.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- качеством проводимых мероприятий;
- качеством существующего ученического самоуправления;
- качеством функционирующих детских общественных объединений;
- качеством проводимых экскурсий, экспедиций, походов;
- качеством профориентационной работы школы;
- качеством взаимодействия школы и семей обучающихся.

Итогом самоанализа воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Информационные пятиминутки для обучающихся (исторические события)	В течение года	Среднякова Е.И. Мастер п/о, обучающие
Изучение истории и традиций своей семьи	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся
Участие в районном конкурсе по профессии МАУДО «МУК» и КиПТ	Февраль-март 2021 г	Обучающиеся второго года обучения
Участие в общих мероприятиях комбината	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся
Оформление тематических выставок по направлению профессиональной деятельности и	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся

национальных традиций		
Беседы, встречи с медицинскими работниками по темам о наркомании, курении, профзаболеванием,	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся, медработники
Знакомство с предприятиями общественного питания города и района	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся
Мастер-классы по кондитерским изделиям и карвингу	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся
Экскурсии по направленности профессиональной деятельности, профориентации, культурного воспитания в Сан-Петербург.	В течении года	Мастер п/о, обучающиеся
Встречи с родителями индивидуально и родительские собрания	Сентябрь-октябрь, апрель	Мастер п/о

**Календарный учебный график
на 2020-2021 учебный год**

Образовательная программа 16675 «Повар» реализуется:

- первый год обучения – с 01 сентября 2020 г. по 25 мая 2021 г.;

- второй год обучения – с 03 сентября 2020 г. по 13 мая 2021 г.

В течение 34 учебных недель.

**Периоды и продолжительность каникул для первого и второго года обучения
предусмотрены следующие:**

осенние – 01 ноября – 08 ноября (9 дней);

зимние – 28 декабря – 10 января (14 дней);

весенние – 22 марта – 28 марта (7 дней).

Итого – 28 дней.

Количество учебных недель:

10 класс– 34 недели;

11 класс– 34 недели.

Режим занятий:

первый год обучения – 1 раз в неделю по вторникам в количестве 3 академических часов;

второй год обучения – 1 раз в неделю по четвергам в количестве 2 академических часов.

Сроки проведения промежуточной аттестации даны в приложении В.

Сроки проведения итоговой аттестации 13.05.2021.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

График промежуточной аттестации
первого и второго года обучения

2020-2021 учебный год

№	Название программы	№ группы	Педагог	Название дисциплины	Даты промежуточной аттестации	Дата итоговой аттестации
Первый год обучения						
1	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	02.02.2021	
				Производственное обучение	18.05.2021	
				Основы физиологии питания, гигиены	24.11.2020	
				Товароведение	16.02.2021	
				Оборудование	11.05.2021	
				Основы предпринимательства	25.05.2021	
Второй год обучения						
2	Повар	1	Среднякова Е.И.	Кулинария	06.05.2021	
				Производственное обучение	06.05.2021	
				Организация производства предприятий общественного питания	22.10.2020	
3	Повар	1	Среднякова Е.И.			13.05.2021

ПРИЛОЖЕНИЕ В

**Учебно-календарное планирование
первого года обучения**

1 полугодие 2020-2021 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Введение Задачи предмета «Кулинарии»	1	01.09.2020
	Введение Ознакомление с квалифицированной характеристикой и программа обучения по профессии повар	1	
	Основы физиологии питания. Пищевые вещества и их значение	1	
2.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	08.09.2020
	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях ОП.	1	
	Пищевые вещества и их значение	1	
3.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	15.09.2020
	Ознакомление с предприятием (кухней по приготовлению пищи)	1	
	Питание различных групп взрослого населения	1	
4.	Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов	1	22.09.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Питание различных групп взрослого населения	1	
5.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	29.09.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые инфекции	1	
6.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	06.10.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые инфекции	1	
7.	Механическая и кулинарная обработки рыбы	1	13.10.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки овощей и грибов	1	
	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	
8.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	20.10.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Пищевые отравления, глистные заболевания	1	
9.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	1	27.10.2020.
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
10.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	10.11.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1	
11.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	1	17.11.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Личная гигиена работников предприятий питания	1	

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
12.	Механическая и кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и с/ой птицы	1	24.11.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки рыбы	1	
	Зачет по дисциплине	1	
13.	Тепловая и кулинарная обработка овощей	1	01.12.2020
	Овладение приемами и приобретением навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Введение товароведение	1	
14.	Тепловая и кулинарная обработка овощей	1	08.12.2020
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Свежие овощи и продукты их переработки	1	
15.	Супы. Значение первых блюд в питании, их приготовление (бульоны)	1	15.12.2020
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Рыба и рыбные продукты	1	
16.	Супы. Пассерование овощей.	1	22.12.2020
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Мясо и мясные продукты.	1	

**Учебно-календарное планирование
первого года обучения**

2 полугодие 2020-2021 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Супы. Заправочные супы	1	12.01.2021
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Молоко и молочные продукты	1	
2.	Супы, Прозрачные супы и их разновидность	1	19.01.2021
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Яйца и яйцепродукты	1	
3.	Суп .Требование к качеству приготовления супов и их оформление	1	26.01.2021
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Пищевые жиры	1	
4.	. Зачет по дисциплине	1	02.02.2021
	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса	1	
	Зерно и продукты его переработки	1	
5.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	1	09.02.2021
	Тепловая кулинарная обработка	1	
	Крахмал, сахар кондитерские изделия Вкусовые продукты	1	
6.	Менеджмент в деятельности предпринимательства	1	16.02.2021
	Тепловая кулинарная обработка	1	
	Зачет по дисциплине	1	
7.	Трудовой коллектив	1	02.03.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Введение. Общие сведения о машинах	1	
8.	Трудовой коллектив	1	09.03.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Универсальные приводы	1	
9.	Производительность и оплата труда	1	16.03.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Машины для обработки овощей и картофеля	1	
10.	Производительность и оплата труда	1	30.03.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Машины для обработки мяса и рыбы	1	
11.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	06.04.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Машины для приготовления и обработки теста, кремов и других полуфабрикатов	1	
12.	Маркетинг в деятельности предпринимателя	1	13.04.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Общие сведения о тепловом оборудовании	1	
13.	Себестоимость производства товаров и услуг	1	20.04.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Аппараты для жарки и выпечки: сковороды, фритюрницы	1	

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
14.	Себестоимость производства товаров и услуг	1	27.04.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи	1	
15.	Цена товаров и услуг	1	04.05.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Общие сведения о холодильном оборудовании. Охрана труда и техники безопасности	1	
16.	Цена товаров и услуг	1	11.05.2021
	Приготовление бульонов и супов	1	
	Зачет по дисциплине	1	
17.	Финансовая деятельность предпринимателя	1	18.05.2021
	Финансовая деятельность предпринимателя	1	
	Зачет по дисциплине	1	
18.	Прибыль и налоговая служба.	1	25.05.2021
	Бухгалтерский учет в деятельности предпринимателя	1	
	Зачет по дисциплине		

**Учебно-календарное планирование
второго года обучения**

1 полугодие 2020-2021 учебного года

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Соусы. Значение соусов в питании, их классификация	1	03.09.2020
	Характеристика предприятий питания	1	
2.	Технология приготовления соусов основных и произвольных	1	10.09.2020
	Организация Снабжения	1	
3.	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения	1	17.09.2020
	Организация производственных цехов	1	
4.	Значение блюд и гарниров из круп, макаронных изделий в питании	1	24.09.2020
	Организация производственных цехов	1	
5.	Технология и способы приготовления каш, макаронных изделий. Требования к качеству	1	01.10.2020
	Организация производственных цехов	1	
6.	Значение овощных блюд в питании. Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки	1	08.10.2020
	Организация производственных цехов	1	
7.	Блюда и гарниры из варенных, жареных, тушеных овощей. Технология приготовления	1	15.10.2020
	Организация обслуживания посетителей	1	
8.	Требования к качеству блюд и гарниров из овощей	1	22.10.2020
	Зачет по дисциплине	1	
9.	Приготовление соусов	1	29.10.2020
	Приготовление соусов	1	
10.	Приготовление соусов	1	12.11.2020
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий	1	
11.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	1	19.11.2020
	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	1	
12.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	1	26.11.2020
	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	
13.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	1	03.12.2020
	Приготовление рыбных горячих блюд	1	
14.	Приготовление рыбных горячих блюд	2	10.12.2020
	Приготовление рыбных горячих блюд	1	
15.	Приготовление рыбных горячих блюд	1	17.12..2020
	Приготовление мясных горячих блюд	1	
16.	Приготовление мясных горячих блюд	1	24.12.2020
	Приготовление мясных горячих блюд	1	

**Учебно-календарное планирование
второго года обучения
2 полугодие 2020-2021 учебного года**

№ занятия	Тема	Кол-во часов	Дата
1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки	1	14.01.2021
	Приготовление мясных горячих блюд	1	
2.	Технологический процесс приготовления жареной, припущенной и вареной рыбы	1	21.01.2021
	Приготовление мясных горячих блюд	1	
3.	Требования к качеству рыбных блюд	1	28.01.2021
	Приготовление блюд из яиц и творога	1	
4.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Блюда из с/х-ой птицы	1	04.02.2021
	Приготовления блюд из яиц и творога	1	
5.	Блюда из рубленой и котлетной массы	1	11.02.2021
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	
6.	Жареные и запеченные, тушенные мясные блюда	1	18.02.2021
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	
7.	Блюда из субпродуктов. Требования к качеству блюд из мяса	1	25.02.2021
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	
8.	Значение блюд из яиц. Классификация по способу их обработки и технология приготовления блюд из яиц	1	04.03.2021
	Приготовление холодных блюд и закусок	1	
9.	Классификация по способу приготовления блюд из творога	1	11.03.2021
	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	
10.	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд по кулинарной обработке. Бутерброды их разновидность, их приготовления, оформление	1	18.03.2021
	Приготовление сладких блюд и горячих напитков	1	
11.	Салаты и закуски, технология приготовления	1	01.04.2021
	Приготовление теста и изделия из него	1	
12.	Значение блюд и напитков в питании, их классификация	1	08.04.2021
	Приготовление теста и изделия из него	1	
13.	Холодные блюда и горячие напитки	1	15.04.2021
	Приготовление теста и изделия из него	1	
14.	Значение и классификация изделий из теста	1	22.04.2021
	Приготовление теста и изделия из него	1	
15.	Виды теста. Способы разрыхления теста	1	29.04.2021
	Приготовление теста и изделия из него	1	
16.	Зачет по дисциплине (кулинария)	1	06.05.2021
	Зачет по дисциплине (производственное обучение)	1	06.05.2021
	Итоговая аттестация	2	13.05.2021
	Итоговая аттестация	2	13.05.2021

Программа производственной практики

Вид практики: производственная.

Форма проведения: очная.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

обучающийся должен:

✓ **знать:**

-правила техники безопасности труда на рабочем месте и пожарную безопасность;
-правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов и требования к качеству полуфабрикатов;

-рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюда;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовки к тепловой обработке;

✓ **уметь:**

-соблюдать правила безопасности труда;
-подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии;

-своевременно подготавливать к работе рабочее место

-вести технологический процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов;

-готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

-определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные недостатки.

Место практики в структуре образовательной программы: часть образовательной программы.

Формы отчетности по практике: дневник производственной практики, отчет мастера производственного обучения.

Содержания производственной практики:

№	Тема	Кол-во часов
1.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности.	1
2.	Кулинарная обработка овощей	1
3.	Кулинарная обработка овощей	1
4.	Кулинарная обработка овощей	1
5.	Кулинарная обработка овощей	1
6.	Кулинарная обработка овощей и грибов	1
7.	Кулинарная обработка овощей и грибов	1
8.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
9.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
10.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
11.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
12.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
13.	Механическая кулинарная обработка рыбы	1
14.	Механическая обработка мяса	1
15.	Механическая обработка мяса	1
16.	Механическая обработка мяса	1
17.	Механическая обработка мяса	1
18.	Механическая обработка мяса	1
19.	Механическая обработка мяса	1
20.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
21.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
22.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
23.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
24.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
25.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	1
26.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
27.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
28.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
29.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
30.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
31.	Приготовление рубленой котлетной массы из мяса	1
32.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
33.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
34.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
35.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
36.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
37.	Тепловая и кулинарная обработка продуктов	1
38.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
39.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
40.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
41.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
42.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
43.	Пассерование овощей и приготовление соусов	1
44.	Приготовление супов	1
45.	Приготовление супов	1

№	Тема	Кол-во часов
46.	Приготовление супов	1
47.	Приготовление супов	1
48.	Приготовление супов	1
49.	Приготовление супов	1
50.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
51.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
52.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
53.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
54.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
55.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
56.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
57.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
58.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
59.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
60.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
61.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	1
62.	Приготовление мясных горячих блюд	1
63.	Приготовление мясных горячих блюд	1
64.	Приготовление мясных горячих блюд	1
65.	Приготовление мясных горячих блюд	1
66.	Приготовление мясных горячих блюд	1
67.	Приготовление мясных горячих блюд	1
68.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
69.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
70.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
71.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
72.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
73.	Приготовление рыбных горячих блюд	1
74.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
75.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
76.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
77.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
78.	Механическая и кулинарная обработка с\з птицы	1
79.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
80.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
81.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
82.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
83.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
84.	Приготовление холодных блюд и закусок	1
85.	Приготовление теста и изделия из него	1
86.	Приготовление теста и изделия из него	1
87.	Приготовление теста и изделия из него	1
88.	Приготовление теста и изделия из него	1
89.	Приготовление теста и изделия из него	1
90.	Приготовление теста и изделия из него	1

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в астрономических часах: 90 часов.

**График посещения обучающихся учебной группы №1
по направлению подготовки 16675 «Повар»**

№ п/ п	Ф.И.О	Организация	Дата начала практики	Дата окончания практики	Дата													
					01.06.2020	02.06.2020	03.06.2020	04.06.2020	05.06.2020	08.-06.2020	09.06.2020	10.06.2020	11.06.202	15.06.2020	16.06.2020	17.06.2020	18.06.2020	19.06.2020
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		
5.																		
6.																		
7.																		
8.																		
9.																		
10.																		
11.																		
12.																		
Примечания:																		
1. Продолжительность ежедневной работы по 6 ч с 31.05.2021 г. окончание практики 25.06.2021 г.																		

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Технологическая карта занятия

Мастер п/о Среднякова Е.И.

Предмет: Повар

Дисциплина: Производственное обучение

Тема программы: Приготовление супов

Тема урока: Приготовление заправочных супов

Тип урока: комбинированный, выполнения простых комплексных работ

Форма: групповая, индивидуальная

Цели урока:

Учебная: Научить учащихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению заправочных супов «Борщ», «Щи из свежей капусты с картофелем», «Рассольник Ленинградский» закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций

Воспитательная: Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

Развивающая: Развивать мыслительную деятельность учащихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ

Комплексная задача: развивать познавательную активность при изучении темы.

Эмоционально-волевые (мотивационные):

- самостоятельно принимать решения
- прививать культуру в общении и в оформлении кулинарного блюда.

Действенно-практические:

- закрепить навыки работы в группе4
- применять полученные знания в дальнейшем.

Оснащение:

Оборудование: плита электрическая.

Посуда: кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, тарелка для первых горячих блюд.

Инструменты и приспособления: лопатка, кухонный нож, прихватки, калькулятор;

Сырье - продукты согласно сборнику рецептов;

Документы письменного инструктирования – инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

Раздаточный материал - сборник рецептов блюд.

ХОД ЗАНЯТИЯ

I. Организационный момент (5 мин.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и калькуляторов.

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и целей урока.

Технология приготовления заправочных супов

2. Фронтальный опрос группы

1. Особенности приготовления заправочных супов?
2. Сколько хранят супы?
3. Температура подачи супов?
4. К заправочным супам относят?

3. Дополнения мастера производственного обучения.

4. Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приёмов их выполнения.

5. Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении супов

III. Текущий инструктаж

Деятельность учащихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью учащихся
3. Первичная обработка продуктов, самоконтроль	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Приготовление п/ф, нарезка овощей.	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
5. Пассерование лука, моркови, тушение свеклы.	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода.	6. Наблюдение за деятельностью учащихся.

Деятельность учащихся	Деятельность мастера
7. Закладка продуктов.	7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
8. Варка супов.	8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
9. Оформление.	9. Показ элементов оформления при подаче блюд.
10. Подача блюда.	10. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества.

IV. Заключительный инструктаж

- сообщение о достижении целей занятия;
- анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;
- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовление зраз и котлет картофельных);
- демонстрация лучших работ;
- оценка работы учащихся, комментарии;
- сообщение темы следующего занятия;
- выдача домашнего задания: *Повторить тему “Приготовление отварных блюд из овощей”.*
- уборка учащимися рабочих мест.

Инструкционная карта

Тема. Технология приготовления заправочных супов

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
Операция № 1 Организация рабочего места	При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой	Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы.
Операция № 2 Приготовление полуфабрикатов		
Операция № 3 Приготовление супа	1. производят первичную обработку овощей	Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды, кастрюли.
«Борщ с капустой и картофелем»	2. шинкуют все овощи	
Операция № 4 Приготовление супа	3. пассеруют морковь до полуготовности.	Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, томатное пюре, столовый маргарин, соль, черный молотый перец, лавровый лист, капуста, свекла, картофель, крупа рисовая, огурцы соленые.
«Щи из свежей капусты с картофелем»	4. пассеруют лук репчатый.	
Операция № 5 Приготовление супа	тушат свеклу	
«Щи из свежей капусты с картофелем»	В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту и доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 -15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.	
«Рассольник ленинградский»	Капусту нарезают шашками, картофель-дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном.	
	В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и припущенные огурцы. За 5-10 мин до готовности вводят соль. Специи.	

План занятия производственного обучения

Группа № 1 Профессия «Повар»

Мастер п/о Е.И.Среднякова

Тема программы: Технология приготовления соусов

Тема занятия: Приготовление соуса красного основного, соуса белого основного

Цель занятия:

Обучающая: Научить учащихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению соуса красного основного, соуса белого основного и их производных, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций.

Развивающая: Развивать творческие способности учащихся.

Воспитательная: Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении, закреплять навыки контроля.

Форма: бригадная по подгруппам.

Метод: Урок выполнения простых комплексных работ.

ХОД УРОКА

I. Организационная часть (5 минут.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка спецодежды, готовность к уроку.

II. Вводный инструктаж

Тема: «Приготовление соуса красного основного и соуса белого основного и их производных»

1. Приготовления соуса

2.1. Повторение теоретического материала:

Классификация соусов?

Технология приготовления соуса красного.

Технология приготовления соуса белого.

2.2. Проведение инструктажа при выполнении работ, правил организации работы и техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены и санитарии.

Объяснение последовательности выполнения работ.

2.3. Распределение ученических работ, раздача инструкционно-технологических карт, инвентаря. сырья.

III. Текущий инструктаж

Деятельность учащихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью учащихся
3. Первичная обработка продуктов,	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Приготовление соуса красного основного	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
5. Приготовление соуса белого основного	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода.	6. Наблюдение за деятельностью учащихся.
7. Приготовление производного соуса красного «Соус луковый»	7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
8. Приготовление производного соуса белого	8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.
9. Оформление дополнительного гарнира.	9. Показ элементов оформления при подаче блюд.
10. Подача блюда	10. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества.

IV. Заключительный инструктаж

- 4.1 Сообщение о достижении целей урока;
- 4.2 Анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно использовать технологической карты;
- 4.3 Разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовлении соуса красного и соуса белого);
- 4.4 Демонстрация лучших работ;
5. Оценка работы учащихся;
6. Сообщение темы следующего урока;

7. Выдача домашнего задания: *повторить тему «приготовление соуса молочного, соуса сметанного». Составить технологическую схему приготовления.*
8. Уборка учащимися рабочих мест.

Инструкционная карта

Тема: Технология приготовления красного основного соуса и его производных.

Материально-техническое оснащение

Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы.

Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды.

Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец, лавровый лист.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ.

Операция № 1 организация рабочего места.

При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой.

Операция № 2 Приготовление красной мучной пассировки

Выполняют следующие действия:

- 1) просеивают муку через сито.
- 2) насыпают подготовленную муку на сухой чистый противень или сковороду слоем 3,5 см
- 3) пассируют муку в духовом шкафу при температуре 150 град. При непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета.
- 4) охлаждают красную мучную пассировку.
- 5) просеивают красную мучную пассировку через сито.

Операция № 3 Подготовка продуктов для красных соусов.

Выполняют следующие действия:

- 1) производят первичную обработку овощей: моркови, репчатого лука.
- 2) шинкуют все овощи соломкой;
- 3) готовят томатную пасту (промывают банку, вскрывают томатную пасту, разводят водой)
- 4) нагревают сковороду с жиром
- 5) укладывают на сковороду нарезанный репчатый лук, пассируют при помешивании до полуготовности, не допуская подрумянивания.
- 6) делят пассированный лук на две части; в одну часть пассерованного до полуготовности лука добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком.
- 7) проваривают лук 5...7 мин для удаления из него влаги и ароматизации.
- 8) удаляют из лука специи.

- 9) пассируют с жиром морковь до полуготовности, добавляют к ним вторую часть пассированного лука.
- 10) вводят к овощам томатное пюре или томатную пасту. Продолжают пассировать до готовности 5...7 мин.

Операция № 4 Приготовления соуса

Для приготовления красного основного соуса:

- 1) Отливают часть бульона в кастрюлю, охлаждают до 70...80 град.
- 2) соединяют красную мучную пассировку с частью бульона (1:4), размешивают до однородной массы.
- 3) бульон (большую часть) доводят до кипения
- 4) в кипящий бульон вводят разведенную мучную пассировку при непрерывном помешивании и пассированные овощи.
- 5) варят соус в течение 1 ч при слабом кипении
- 6) добавляют в соус соль, сахар, перец молотый за 10...15 мин до окончания варки, в конце варки добавляют лавровый лист
- 7) снимают соус с плиты
- 8) процеживают соус через сито, разварившиеся овощи протирают
- 9) доводят до кипения готовый соус
- 10) готовят производные соусов и подают к блюдам
- 11) соус зашпипывают

Для приготовления лукового соуса:

- 1) в готовый красный основной соус добавляют ароматизированный репчатый лук
- 2) проваривают соус 10...15 мин
- 3) заправляют соус солью и сахаром
- 4) зашпипывают соус

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Красный основной соус.

Внешний вид – однородная масса, без комков муки,

консистенция – полужидкая, нежная

Цвет – красновато-коричневый.

Вкус и запах – насыщенного мясного бульона с кисло-сладким привкусом, с ароматом пассерованных овощей и специй.

Луковый соус.

Внешний вид – однородная масса без комков муки пленки, пассированный лук распределен равномерно.

Консистенция – однородная, густоты сливок.

Цвет – от светло – до темно-коричневого.

Вкус и запах – острый, с ароматом лука, специй, мясного бульона; не допускается запах сырой муки и подгоревшего соуса.

Инструкционная-технологическая карта

Тема: Технология приготовления белого основного соуса и его производных

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
Операция № 1 Организация рабочего места Операция № 2 Приготовление белой мучной пассировки Операция № 3 Приготовление пассированных овощей Операция № 4 Приготовление белого основного соуса Операция № 5 Приготовления томатного соуса.	При организации рабочего места на производственном столе настольные весы размещают прямо перед собой на расстоянии вытянутой руки. Инвентарь, инструменты размещают справа, сырье размещают слева, а тару для нарезанных полуфабрикатов – справа. Специи, приправы размещают в глубине стола, а разделочную доску кладут перед собой 1. просеивают пшеничную муку через сито 2. в сотейник с толстым дном кладут по норме сливочное масло и растапливают его. 3. вводят просеянную муку в растопленное сливочное масло, непрерывно помешивая 4. пассеруют муку при температуре 120 град. До слегка кремоватого оттенка и исчезновения запаха сырой муки. 1. производят первичную обработку овощей 2. шинкуют все овощи 3. растапливают маргарин в сотейнике с толстым дном, закладывают лук и белые коренья, пассируют до слегка кремоватого цвета. 4. пассируют морковь до полуготовности 5. вводят в морковь томатное пюре, продолжают пассерование до готовности (для томатного соуса) 1. горячую белую пассировку разводят горячим бульоном при температурах. 80 град. В несколько приемов, непрерывно помешивая до однородной массы. 2. закладывают пассированные овощи в разведенную мучную пассировку, перемешивают. 3. варят соус 30 мин. Периодически снимая пену, в конце варки добавляют соль и лимонную кислоту. 4. процеживают соус через сито, овощи протирают через сито.	Оборудование: плита электрическая, весы настольные, производственные столы. Инвентарь, посуда, инструменты: ножи, разделочные доски, кастрюли, сковороды. Сырье: бульон, репчатый лук, морковь, кулинарный жир, пшеничная мука, томатное пюре, столовый маргарин, соль, сахар, черный молотый перец, лавровый лист.

Последовательность технологических операций	Технические требования и условия	Материально-техническое оснащение
	5. доводят соус вновь до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения. 6. заправляют соус кусочками маргарина или сливочного масла, хорошо перемешивают. 7. «защипывают» соус, добавляют сверху кусочек маргарина или масла, чтобы не образовалась пленка. 8. подают или используют для приготовления производных соусов. 1. в готовый белый основной соус вводят пассированную томатом морковь. 2. проваривают соус 30 мин. 3. добавляют в соус за 10 мин. До окончания варки соль, сахар, лимонную кислоту, лавровый лист. 4. процеживают соус через сито, овощи протирают. 5. доводят до кипения. 6. «защипывают»	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова

«___» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего
16675 «Повар»**

Дисциплина «Кулинария»

Год обучения: первый

Полугодие: 2

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Кулинария»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии

Материалы к зачету даны в приложении

Критерии оценивания:

отметка «5» - не менее 85% правильных ответов;

отметка «4» - не менее 70% правильных ответов;

отметка «3» - не менее 50% правильных ответов

Мастер п/о

Е.И.Среднякова

ТЕСТ 1**Задание 1**

Отнесите овощи к соответствующей группе:

1 корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2 пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурец
3 плодовые	в) морковь	к) томат	е) баклажан
4 томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5 луковые	д) цветная капуста	м) чеснок	у) перец
6 капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7 клубнеплодные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон.

Задание 2

Для чего сортируют и калибруют овощи:

Задание 3

Для чего моют овощи перед очисткой:

Задание 4

Зачем капусту кладут в соленую воду:

Задание 5

Укажите правильную последовательность механическую кулинарную обработку овощей:

- 1 мытье
- 2 нарезка
- 3 сортировка
- 4 калибровка
- 5 очистка.

Задание 6

В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

- 1 мясной цех
- 2 овощной цех
- 3 холодный цех.

Задание 7

Какое оборудование расположено в овощном цехе?

Задание 8

Какие вещества содержат следующие овощи?

1 картофель	а) крахмал	д) витамин С
2 морковь	б) сахар	е) фитонцид
3 лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4 капуста	г) белки	з) витамин В.

Задание 9

Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

Задание 10

Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не темнел?

Ответы:

1.

1 –в, е, н, п, ф

2 –б, т, х

3 –г, з, р

4 –к, с, у

5 –ж, м

6 –д, и, о

7 –а, л

2. Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей для приготовления блюд, снижает отходы при механизированной обработке.

3. Моют с целью удаления с их поверхности остатков грязи, это улучшает санитарное состояние машин, способствуют увеличению срока реализации.

4. Для того чтобы гусеницы и улитки всплывали на поверхность.

5. 3-4-1-5-2

6. 2

7. Машины для промывания очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей

8.

1 а, б, в, г, д, з

2 б, в, д, ж, з

3 б, в, г, д, з

4 б, е

9. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.

10. Картофель необходимо положить в холодную воду так же применяют способ сульфитации т.е. в раствор 0.5 – 1% бисульфита.

Тест 2

1. Какой консистенции используются соусы для поливки и тушения блюд?
Ответ: густые, жидкие, холодные.
2. Каково использование густых соусов?
Ответ: для фарширования, запекания, тушения.
3. При какой температуре приготавливают белую мучную пассеровку?
Ответ: 120*С, 150*С, 70*С.
4. Какой водой заливают подготовленные кости для варки бульонов?
Ответ: теплой 50*, холодной, кипятком.
5. Что нужно ввести в соус для придания густой консистенции?
Ответ: сметану, жир, мучную пассеровку
6. Сколько времени может храниться охлажденная сухая пассеровка?
Ответ: 24 ч, 12ч, 5ч.
7. Какой бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом?
Ответ: красный, со специями, белый.
8. Мелкокусковой полуфабрикат из свиной корейки в виде брусочков?
Ответ: поджарка, лангет, гуляш.
9. Как называется пассеровка, которую готовят без нагревания?
Ответ: термическая, холодная, мучная.
10. Форма котлет рубленых?
Ответ: квадратная, овально-приплюснутая с одним заостренным концом, круглые.
11. Форма люля-кебаб?
Ответ: рулетики, маленькие колбаски, круглая.
12. Тепловая обработка блюда «Макаронник с мясом»?
Ответ: запекание, тушение, жарка.
13. Мясное блюдо в горшочке?
Ответ: гуляш, азу, жаркое по домашнему.
14. Загуститель для красных соусов?
Ответ: крахмал, мука, желатин.
15. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть?
Ответ: отварные, замороженные, припущенные, вяленые, жаренные, запеченные.
16. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека?
Ответ: сливочное масло, соевое масло, говяжий жир.
17. Какие продукты содержат больше углеводов?
Ответ: картофель, творог, яблоки.
18. Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?
Ответ: при замораживании капусты, При содержании большого количества соли, при хранении без рассола.
19. Что такое бланширование?
Ответ: обработка паром, тонкое измельчение, протираание.
20. Назовите сырье для производства сахара-песка?
Ответ: сахарная свекла, сахарный тростник; сахарная свекла; сахарный тростник.
21. К какому семейству относятся навага и путассу?
Ответ: тресковые, карповые, лососевые.
22. Какие блюда готовят из вязких каш?
Ответ: клецки манные, пудинги, перловая каша.
23. Какие процессы происходят при тепловой обработке овощей?
Ответ: Уменьшение массы овощей, изменение цвета, разрушение витамина С.
24. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
Ответ: зразы картофельные, шницель, котлеты морковные, рулет картофельный.
25. Какие соусы подают к блюдам из картофеля?
Ответ: томатный, сметанный, татарский, фруктовый.

Ответы

1. жидкие
2. для фарширование
3. 120°C
4. холодной
5. мучную пассеровку
6. 24 час.
7. красный
8. гуляш
9. холодная
10. овальной – приплюснутая с одним заостренным концом
11. рулетики
12. запекание
13. жаркое по домашнему
14. мука
15. отварные, припущенные, жареные, запеченные
16. говяжий жир
17. картофель
18. при хранении без рассола
19. обработка паром
20. сахарная свекла, тростник
21. тресковые
22. пудинги
23. изменение цвета, разрушение витамина С
24. картофель
25. томат



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова

«___» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675
«Повар»**

Дисциплина *«Производственное обучение»*

Год обучения: первый

Полугодие: 2

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Производственное обучение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75-85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50-75 % правильных ответов;

Мастер п\о

Е.И.Среднякова

Тест**Задание 1**

Какую роль играет вода в котлетной массе?

- а. соединение;
- б. обогащение воздухом
- в. набухание.

Задание 2

Почему мясо не оттаивают в воде?

- а. восстановление свойства;
- б. потеря питательных веществ на 10%
- в. потеря питательных веществ на 80%

Задание 3

Чем отличается котлетная масса от рубленой?

- а. с добавлением молока;
- б. хлеба;
- в. лука;
- г. шпика.

Задание 4

Для чего панируют рыбу:

- а. не подгорела;
- б. сохранение влаги;
- в. питательных веществ.

Задание 5

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы при температуре от 2-4°C

- а. 2 часа;
- б. 24 часа;
- в. 6 часов.

Задание 6

Соленую рыбу вымачивают:

- а. от 1-2 часов;
- б. 10-12 часов;
- в. 24 часа.

Задание 7

Как можно определить свежесть рыбы?

- а. по глазам;
- б. запаху;
- в. чешуе.

Задание 8

Какая форма нарезки капусты для борща?

- а. кубики;
- б. боченки;
- в. соломка

Задание 9

Какие витамины содержатся в грибах?

- а. С;
- б. Е;
- в. В 1;
- г. К;
- д. В6;
- е. А.

Задание 10

К какой породе рыб относится севрюга?

- а. чешуйчатой
- б. осетровой;
- в. бесчешуйчатой.

Задание 11

Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а приготовление полуфабрикатов
- б разделка
- в вымачивание
- г размораживание.

Задание 12

Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

Задание 13

Перечислите основные ткани мяса:

а _____ б _____ в _____ г _____

Задание 14

Какие части получают при разделки свиной туши?

а _____ б _____ в _____ г _____ д _____ е _____

Задание 15

Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а- обсушивание
- б-обмывание
- в – кулинарная разделка
- г – размораживание
- д – обвалка
- е – сортировка мяса
- ж – приготовление полуфабрикатов.

1 - в

2 - в

3 - а, б

4 - б, в

5 - б

6 - б

7 - а

8 - в

9 - в

10 - б

11 - г, в, б,

а

12 - белки - от 13 до 23%, жиры - от 0.1 до 33%, минеральные вещества - от 0.1 до 2%
(калий йод, медь, фосфор, кальций) витамины А, Д, Е, В, вода от 50 до 80%

13 - а- мышечная, б- соединительная, в- жировая, г- костная

14 - а-лопаточная часть, б- корейка, в-грудинка, г-шейная часть, д- тазобедренная часть, е
-шпик (обрезки жира)

15 - г - б - а - в - д - е - ж



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

_____ Е.Н.Филиппова

«___» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675
«Повар»**

Дисциплина *«Основы физиологии питания, гигиены»*

Год обучения: первый

Полугодие: 1

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

**Материалы для проведения зачета по дисциплине
«Основы физиологии питания, гигиены»**

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного в 1 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1.

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50 -75 % правильных ответов;

Мастер п\о

Е.И.Среднякова

ТЕСТ**Задание 1**

Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется:

- А. граммах
- Б. килокалориях
- В. килограммах
- Г. джоулях.

Задание 2

Какие органические вещества являются источником энергии для организма человека?

- А. углеводы
- Б. соли
- В. белки
- Г. жиры.

Задание 3

Какие витамины способствуют росту человеческого организма?

- А. Вит А
- Б. Вит Д
- В. Вит Е
- Г. Вит В-12.

Задание 4

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углевода?

- А. 3.5
- Б. 3.75
- В. 4.1

Задание 5

Какова роль печени в процессе пищеварения?

- А. вырабатывает желчь
- Б. задерживает ядовитые вещества
- В. вырабатывает желудочный сок
- Г. способствует всасыванию жирных кислот.

Задание 6

Какая пища называется усвоенной?

- А. пища переваренная
- Б. условия приема пищи

Задание 7

Что такое микробы?

- А. живые организмы
- Б. органические вещества

В. неорганические вещества.

Задание 8

В производстве каких пищевых продуктов участвуют микробы?

- А. сыр
- Б. творог
- В. соленья
- Г. рыба
- Д. мяса
- Е. консервирование
- Ж. хлеба.

Задание 9

Отчего возникают пищевые отравления?

- А. содержание ядовитых веществ в пище
- Б. кишечные инфекции
- В. желудочно-кишечные заболевания
- Г. микробы.

Задание 10

Что такое ботулизм и чем он опасен?

- А. сильнодействующий яд
- Б. размножение микробов в пище
- В. неправильное хранение пищи
- Г. нарушение санитарных норм при приготовлении пищи
- Д. грязная посуда и антисанитарное состояние рабочего места.

Задание 11

Какие заболевания относятся к инфекционным?

- А. орз
- Б. туберкулез
- В. воспаление легких
- Г. спид
- Д. ожог
- Е. венерические заболевания.

Задание 12

Главные меры предупреждения инфекционных заболеваний

- А. отстранения от работы
- Б. своевременное обследование работника
- В. соблюдение личной гигиены.

ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ

- 1- б
- 2- а
- 3- а
- 4- в
- 5- а
- 6- а
- 7- а
- 8- а, б, ж
- 9- а
- 10-б, г
- 11-б, г, е
- 12-б



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

_____ Е.Н.Филиппова

«___» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего
16675«Повар»**

Дисциплина «Товароведение»

Год обучения: первый

Полугодие: 2

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Товароведение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1

Критерии оценивания:

отметка «5» - не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» - не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» - не менее 50 -75 % правильных ответов;

Мастер п\о

Е.И.Среднякова

ТЕСТ**Задание 1**

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов

- а/ 3.5 ккал*
- б/ 3.75 ккал*
- в/ 4.1 ккал*

Задание 2

Какие из углеводов хорошо растворяются в воде:

- а/ клетчатка*
- б/ сахара*
- в/ крахмал*

Задание 3

Какие общие свойства моносахаридов:

- а/ гидролиз*
- б/ клейстеризация*
- в/ сладкий вкус*

Задание 4

Какие продукты содержат большее количество углеводов:

- а/ картофель*
- б/ яблоки*
- в/ маргарин*

Задание 5

Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г жира:

- а/ 4.3 ккал*
- б/ 9.3 ккал*
- в/ 12.4 ккал*

Задание 6

Назовите растительные жиры:

- а/ говяжий жир*
- б/ коровье масло*
- в/ оливковое масло*

Задание 7

Укажите виды томатных овощей:

- а/ кабачки, огурцы, патиссоны*
- б/ перец, баклажаны, томаты*
- в/ картофель свекла, соя*

Задание 8

Какой из томатных овощей наиболее богат витамином С:

- а/ баклажаны*
- б/ томаты*
- в/ перец садки*

Задание 9

Плоды какого ореха созревают в земле:

- а/ кедровые*
- б/ арахис*
- в/ фисташки*

Задание 10

Почему лучший продукт квашеных овощей получают из поздних сортов капусты:

- а/ поздние сорта содержат больше органических веществ*
- б/ поздние сорта содержат больше дубильных веществ*
- в/ поздние сорта содержат больше сахара*

Задание 11

Почему процесс квашения проводят при температуре от 18 до 24°C:

- а/ получается продукт высокого качества*
- б/ активизируется деятельность уксуснокислых бактерий*
- в/ уменьшается содержание органических кислот в капусте*

Задание 12

Назовите признаки бомбажа консервов:

- а/ вздутие крышки и дна*
- б/ вмятина крышки*
- в/ негерметичность консервов*

Задание 13

Какая тара для консервов обладает наибольшей химической стойкостью:

- а/ металлическая*
- б/ пластмассовая*
- в/ стеклянная*

Задание 14

Назовите сорта пшеничной муки:

- а/ крупчатка*
- б/ высший сорт, первый второй и обойная*
- в/ белоснежная, белая, желтая, серая*

Задание 15

Какой срок хранения хлеба пшеничного из сортовой муки:

- а/ 36 часов*
- б/ 24 часа*
- в/ 16 часов*

Задание 16

Назовите сырье для производства сахара-песка:

- а/ сахарная свекла, сахарный тростник*
- б/ сахарная свекла*
- в/ сахарный тростник*

Задание 17

Назовите недопустимые дефекты сахара-песка:

- а/ желтый цвет, посторонний запах*
- б/ потеря сыпучести, желтоватый оттенок, посторонние запахи и привкус*
- в/ потеря сыпучести, посторонний привкус*

Задание 18

Какой чай получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта:

- а/ чай для одноразовой заварки*
- б/ плиточный чай*
- в/ быстрорастворимый чай*

Задание 19

Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет:

- а/ дубильные вещества*
- б/ алкалоиды*
- в/ гликозиды*

Задание 20

Какие изменения происходят при хранении кофе в открытой банке:

- а/ прогоркает*
- б/ высыхает, увлажняется*
- в/ увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки*

Задание 21

Назовите вид преобладающей ткани в составе убойной туши животных:

- а/ соединительная*
- б/ жировая*
- в/ мышечная*

Задание 22

Назовите жир, имеющий более низкую температуру плавления:

- а/ говяжий*
- б/ свиной*
- в/ бараний*

Задание 23

В каком термическом состоянии поступают тушки птицы в продажу:

- а/ остывшие, охлажденные, мороженые*
- б/ охлажденные, мороженые*
- в/ парные, охлажденные, мороженые*

Задание 24

Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации:

- а/ могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию*
- б/ обладают низкой пищевой ценностью*
- в/ имеют большую загрязненность скорлупы*

Задание 25

25.Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения рыбы:

- а/ консерванты*
- б/ антибиотики*
- в/ кислоты*

Задание 26

Какая температура необходима для естественного замораживания рыбы:

- а/ от -6 до -10*
- б/ от -2 до -6*
- в/ не выше -15*

ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ

1. В
2. Б
3. В
4. А
5. Б
6. В
7. Б
8. В
9. Б
10. В
11. Б
12. А
13. В
14. Б
15. Б
16. А
17. Б
18. В
19. А
20. В
21. В
22. Б
23. Б
24. А
25. А
26. А



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова
«__» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675 «Повар»**

Дисциплина «Оборудование»

Год обучения: первый

Полугодие: 2

Педагог:Среднякова Е.И.

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Оборудование»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50 -75 % правильных ответов;

Мастер п\о

Е.И.Среднякова

Задание №1

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины»?
2. Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации?
3. Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля?

Задание №2

1. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?
А. Поверхность, покрытую съемными сегментами
Б. Гладкую
В. Покрытую несъемными сегментами.
2. Назовите рабочие органы мясорубки?
А. Рабочий вал с лопастями
Б. Шнек
В. Подрезная.
3. Перечислите машины для обработки мяса?

Задание №3

1. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле?
А. Тены
Б. Пароводяная рубашка
В. Манометр.
2. Дать определение понятию «Технологическая линия»?
3. Рабочие органы в тестомесильной машине?
А. Дежа
Б. Рычаг месильный
В. Электродвигатель.

Задание №4

1. Перечислите виды аппаратов для жарки и выпечки?
2. Правила эксплуатации холодильного оборудования?
3. Расшифруйте маркировку машины МОК-800?

Задание №5

1. Перечислите оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха?
2. Принцип действия теплового аппарата КПЭ-60?
3. Правила эксплуатации электрических плит?

Задание №6

1. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении?
2. Дать характеристику организации рабочего места?
3. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

Задание №7

1. Расшифруйте маркировку машины МРО – 200.
2. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий
А. Разнообразные блюда
Б. Различные полуфабрикаты
В. Продукция определенного вида сырья.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

Задание №8

1. Назовите рабочие органы мясорубки
А. Рабочий вал с лопастями
Б. Шнек
В. Подрезная.

2. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделе.

Задание №9-

1. Перечислите виды варочно-жарочное оборудование.
2. Расшифруйте маркировку машины МКП 60.
3. Дайте объяснение калибровки картофеля.

Задание №10

1. Какова организация работы овощного цеха
2. Дайте объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания,
3. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

Задание 1

- 1.-это узлы и детали непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
- 2.-автомат, полуавтомат, неавтоматические.
- 3.-очистительные, сортировочные, моечные, резательные. Протирочные.

Задание 2

- 1.-а,
- 2.-в,
- 3.-мясорезательная, фаршемешалка, мясорыхлитель, котлет формовочные машины, универсальные приводы.

Задание 3

- 1-а
- 2.-участок производства оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса,
- 3 –б.

Задание 4

- 1.- Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы
- 2.-1-недопускать перегрузки холодильного оборудования.
2-не ставить горячую продукцию,
3- периодически производить санитарную обработку оборудования
4- не очищать испаритель механически только размораживать,
- 3.-м-машина, о-очистительная, к- картофеля, 800 кг. час.

Задание 5

1. тепловое, холодильное, механическое, немеханическое, электроплиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильный шкаф, производственные шкафы, стеллажи,
- 2 варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимом котла электрическими тэнами.
3. а) проверить техническое и санитарное состояние плиты,
б) включить плиту и установить переключатели в положение 3 (сильный нагрев), после нагрева переключить на нужную температуру,
в) систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции,
г) по окончании работы выключить все конфорки, шкаф, отключить плиту,
д) после остывания произвести санитарную уборку плиты.

Задание 6

1. универсальные приводы, хлебoreзка, слайдер гастрономических изделий, ручной масло делитель, холодильное оборудование.
2. услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальное питание различных групп обслуживаемого контингента,
3. рабочие места для замеса дрожжевого теста, бисквитного, для приготовления слоеного и заварного теста.

Задание 7

1. М – машина, Р- резательная, О- овощи, 200 – кг/час.
2. в,
3. рабочие места для размораживания рыбы, для очистки чешуи, для удаления голов и плавников, для потрошения, для промывания, для охлаждения. Для упаковки и маркировки.

Задание 8

- 1 в.
- 2 М-машина, о- очистительная, к- картофеля, 800-кг/час.
- 3 Рабочие места для приготовления бульонов, супов, для порционирования мяса, рыбы, птицы. для порционирования первых блюд и отпуск первых блюд, приготовление гарниров для супов.

Задание 9

- 1 – рабочие органы машины — это узлы и детали непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки
- 2 –М-машина, К- картофеля, П- пюре, 60-кг/час
- 3 – линия обработки картофеля и корнеплодов, обработки луковых овощей, капустных.

Задание 10

1. – б,
2. работают по 11 час.30мин. сменяясь через день.
3. б.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова
«__» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 1667 «Повар»**

Дисциплина «Основы предпринимательства»

Год обучения: первый

Полугодие: 2

Педагог: Среднякова Е.И.

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Основы предпринимательства»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении 1

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50 -75 % правильных ответов;

Мастер п/о

Е.И.Среднякова

Задание 1

Какие бывают формы предпринимательства?

- А. индивидуальное, совместное
- Б. индивидуальное, партнерские корпоративные
- В. частное, общее, государственное.

Задание 2

Субъектами предпринимательства могут быть?

- А. физические лица
- Б. юридические лица
- В. физические и юридические лица.

Задание 3

Целью предпринимательства являются:

- А. пополнение бюджета государства налоговыми поступлениями
- Б. систематическое поступление прибыли
- В. удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах.

Задание 4

Предпринимательство – это самостоятельная инициативная деятельность физических и юридических лиц, осуществляется с целью

- А. помощи нуждающимся
- Б. получения прибыли
- В. удовлетворения амбиций.

Задание 5

Индивидуальное предпринимательство регистрируется в форме:

- А. юридического лица
- Б. в любой форме
- В. физического лица.

Задание 6

Одна из основных групп навыков, необходимых предпринимателю:

- А. дополнительная
- Б. технологическая
- В. основная.

Задание 7

Какой вид предпринимательства предусматривает торгово-обменные операции по купле - продаже товаров?

- А. финансовое
- Б. коммерческое
- В. производственное.

Задание 8

Социальный налоговый режим, переход на который осуществляется в добровольном порядке на основании заявления (в отличие от единого налога на вмененный налог)

- А. бухгалтерский учет
- Б. статистический учет
- В. упрощенная система налогообложения.

Задание 9

Объектами налогообложения по упрощенной системе являются:

- А. себестоимость;
- Б. расходы предпринимателя;
- В. нематериальные активы;
- Г. доходы или прибыль.

Задание 10

Представляет собой сплошное, непрерывное взаимосвязанное отражение

хозяйственной деятельности, оформленной документально с использованием различных измерений:

- А. бухгалтерский учет
- Б. оперативный учет
- В. статистический учет
- Г. финансовый учет.

Задание 11

Отражение совершенной хозяйственной операции в письменном виде на бланках установленной форме:

- А. документация
- Б. инвентаризация
- В. отчетность
- Г. калькуляция.

Задание 12

Общество, уставной капитал которого разделен на акции:

- А. акционерное общество
- Б. хозяйственное товарищество
- В. производственный кооператив
- Г. муниципальное унитарное предприятие.

Задание 13

Дополните ответ:

Организации, имеющие в качестве основной цели своей деятельности получения прибыли, называют _____

Задание 14

Гражданин, который занимается предпринимательской деятельностью единолично, не принимая статус:

- А. юридическое лицо
- Б. физическое лицо
- В. частный предприниматель
- Г. все вышеперечисленные.

Задание 15

Верны ли следующие суждения о предпринимателе?

- А. основной целью предпринимательской деятельности является получение прибыли;
- Б. предприниматель развивается в условиях рыночной экономики.

Задание 16

Дополните ответ:

Организации, не имеющие основной целью своей деятельности получения прибыли, называются _____

- 1 –б,
- 2 - в,
- 3 –б,
- 4 – б,
- 5 – в,
- 6 – б,
- 7 – б
- 8 – Г,
- 9 –в.
- 10 –а,
- 11 – а,
- 12 – а,
- 13 – коммерческие,
- 14 – в,
- 15 – верны оба суждения,
- 16 – не коммерческие.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова
«__» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675«Повар»**

Дисциплина «Кулинария»

Год обучения: второй

Полугодие: 2

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Кулинария»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии

Материалы к зачету даны в приложении

Критерии оценивания:

отметка «5» - не менее 85% правильных ответов;

отметка «4» - не менее 70% правильных ответов;

отметка «3» - не менее 50% правильных ответов

Мастер п/о

Е.И.Среднякова

ТЕСТ

1. Какому виду тепловой обработки подвергается ростбиф?
 - А. варят
 - Б. жарят основным способом
 - В. жарят во фритюре
 - Г. припускают
 - Д. тушат
2. За счет чего происходит уменьшения массы мяса при тепловой обработке?
 - А. мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу
 - Б. белки свертываются, переходят в отвар
 - В. белки частично распадаются
3. Из какой части свиной туши нарезают котлету натуральную?
 - А. из корейки с реберными костями
 - Б. из корейки без реберных костей
 - В. из лопаточной части
4. Почему мясо солят за 10-15 мин до окончания варки?
 - А. часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона
 - Б. в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться
 - В. чтобы не пересолить бульон.
5. В какую воду закладывают мясо для варки?
 - А. в холодную
 - Б. в горячую
 - В. в пряный отвар.
6. Как определить готовность отварного мяса?
 - А. по вкусу и запаху
 - Б. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно
 - В. по продолжительности варки
7. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?
 - А. красный основной, луковый
 - Б. белый
 - В. сметанный с хреном.
8. При какой температуре запекают мясные блюда?
 - А. 200-220°C
 - Б. 250-300°C
 - В. 180-200°C
9. Почему мясо бывает малосочным, а его поверхность серой, увлажненной?
 - А. куски мяса при жаренье раскладывают слишком близко
 - Б. низкая температура жаренья мяса
 - В. нарушение кулинарного использования части туши.
10. Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?
 - А. жареный картофель, салат, маринованные фрукты
 - Б. тушеную капусту или яблоки

В. отварной картофель.

11. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
- А. способом жарки
 - Б. подготовкой полуфабрикатов
 - В. кулинарным использованием
12. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
- А. во фритюре до золотистого цвета
 - Б. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2-3 мин
 - В. быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
13. Как используют яйца, сваренные всмятку?
- А. в горячем виде на завтрак
 - Б. для фаршей
 - В. для салатов
14. Какова продолжительность варки яйца в «мешочек»?
- А. 2.5 мин
 - Б. 4-5 мин
 - В. 8-10 мин
 - Г. 10-12 мин
15. Что можно приготовить из яиц?
- А. яичницу
 - Б. омлет
 - В. кулебяку
 - Г. гоголь-моголь
16. Для приготовления омлета используют?
- А. яйца, молоко, соль, сливочное масло
 - Б. меланж, молоко, соль, сливочное масло
 - В. яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло
 - Г. яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану
17. Чем отличаются по технологии приготовления вареники ленивые от вареников с творогом?
- А. готовятся без сахара
 - Б. готовят без теста
 - В. готовят без творога
18. Какую крупу можно добавлять для приготовления сырников, запеканок и пудинга из творога?
- А. рисовую
 - Б. манную
 - В. пшеничную
19. Как снизить отрицательное влияние тепловой обработки при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
- А. творог протереть
 - Б. запекать при низкой температуре
 - В. в твороженную массу добавить загустители

20. Какие соусы используют при отпуске блюд из творога?
- А. Кранные
 - Б. Сметанные
 - В. Молочно- сладкий
21. Как определить готовность вареников при варке?
- А. по продолжительности(8-10мин)
 - Б. по всплытию вареников
 - В. прокалыванием вареников вилкой
22. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба, жаренная под маринадом»?
- А. филе с кожей и костью
 - Б. чистое филе
 - В. филе с кожей
23. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
- А. для улучшения вкуса
 - Б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - В. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
24. Почему овощи для салатов нельзя переваривать ?
- А. снижается санитарное состояние
 - Б. увеличивается потеря массы и витаминов
 - В. при последующем нарезании овощи крошатся
25. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- А. бланшировать
 - Б. хранить в подкисленной воде
 - В. посыпать сахаром
26. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?
- А. протереть через сито
 - Б. пропустить повторно через мясорубку
 - В. снять с реализации

Ответы:

- 1-в
- 2-б
- 3-а
- 4-б
- 5-б
- 6-б
- 7-б
- 8-б
- 9-в
- 10-а
- 11-а
- 12-б
- 13-а
- 14-в
- 15-б
- 16-а
- 17-б
- 18-б
- 19-б
- 20-б
- 21-б
- 22-в
- 23-в
- 24-б
- 25-б
- 26-а



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова
«__» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675
«Повар»**

Дисциплина «Производственное обучение»

Год обучения: второй

Полугодие: 2

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

Материалы для проведения зачета по дисциплине «Производственное обучение»

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного во 2 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50 -75 % правильных ответов;

Мастер п\о

Е.И.Среднякова

ТЕСТ

1. От чего зависит продолжительность варки мяса?
 А. от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
 Б. от величины кусков;
 В. от используемой посуды.
 2. За счет чего происходит уменьшения массы мяса при тепловой обработке?
 А. мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу
 Б. белки свертываются, переходят в отвар
 В. белки частично распадаются
 3. Почему мясо солят за 10-15 мин до окончания варки?
 А. часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона
 Б. в хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться
 В. чтобы не пересолить бульон
 4. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке?
 А. уменьшается
 Б. увеличивается
 В. разбрызгивается
 5. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?
 А. в холодную
 Б. в горячую
 В. в пряный отвар
 6. Как определить готовность отварного мяса?
 А. по вкусу и запаху
 Б. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно
 В. по продолжительности варки
 7. Как хранят готовое отварное мясо?
 А. охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч
 Б. заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50-60° С не более 3 ч
 В. отпускают сразу же после нарезания на порции
-
8. При какой температуре запекают мясные блюда?
 А. 200-220° С
 Б. 250-300° С
 В. 300-350° С
 9. Из чего готовят мясной фарш?
 А. из мяса отварного с рисом и луком
 Б. из обжаренного мяса с луком
 В. из сырого мяса с луком
 - 10 а Запекают блюда непосредственно перед отпуском:
 А. в порционных сковородках;
 Б. на противне, смазанном маслом,
 В. нарезанные на порции по 200 г.
 10. Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?
 А. способом жарки
 Б. подготовкой полуфабрикатов
 В. кулинарным использованием

11. Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?
 - А. во фритюре до золотистого цвета
 - Б. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2-3 мин
 - В. быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
12. Как используют яйца, сваренные всмятку?
 - А. в горячем виде на завтрак
 - Б. для фаршей
 - В. для салатов
13. Почему нельзя удлинить продолжительность варки или жаренья яиц?
 - А. белки распадаются
 - Б. хуже усваиваются
 - В. белки уплотняются, теряя жидкость
14. что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?
 - А. белок и желток смешались;
 - Б. во время жаренья сковороду накрыли крышкой;
 - В. пережарили.
15. Для приготовления омлета используют .
 - А. яйца, молоко, соль, сливочное масло
 - Б. меланж, молоко, соль, сливочное масло
 - В. яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло
 - Г. яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану
16. Чем отличаются по технологии приготовления вареники ленивые от вареников с творогом?
 - А. готовят без сахара
 - Б. готовят без теста
 - В. готовят без творога
17. Какую крупу можно добавлять для приготовления сырников, запеканок и пудинга из творога?
 - А. рисовую
 - Б. манную
 - В. пшеничную
18. Как снизить отрицательное влияние тепловой обработке при изготовлении сырников, пудингов, запеканок?
 - А. творог протереть
 - Б. запекать при низкой температуре
 - В. в творожную массу добавить загуститель
19. Как определить готовность вареников при варке?
 - А. по продолжительности (8-10 мин)
 - Б. по всплытию вареников
 - В. прокалыванием вареников вилкой
20. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба, жаренная под маринадом»?
 - А. филе с кожей и костью
 - Б. чистое филе
 - В. филе с кожей
21. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
 - А. для улучшения вкуса
 - Б. для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - В. чтобы свекла не окрашивала другие овощи
22. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- А. снижается санитарное состояние
 - Б. увеличивается потеря массы и витаминов
 - В. при последующем нарезании овощи крошатся
23. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- А. бланшировать
 - Б. хранить в подкисленной воде
 - В. посыпать сахаром
25. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность
- А. вкусовые добавки
 - Б. эмульгаторы – молочные продукты
 - В. Содержание жира
26. Какой вкус имеют сыры типа « Швейцарский»?
- А. молочный
 - Б. сладковато-пряный
 - В. Кисломолочный
27. Дополните следующий текст
Необходимо строго соблюдать правила личной _____, работая _____ цехе.
Передавать нож следует лезвием _____ острием _____
28. Когда целесообразно заправлять салаты соусы?
- А. во время приготовления блюда
 - Б. перед подачей на стол
 - В. Не заправлять совсем
29. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет?
- А. при хранении при температуре 10 °С в течение 80 дней
 - Б. при хранении масла в темных помещениях при температуре – 1°С до 20 дней
 - В. При хранении масла при температуре – 18°С до 45 дней.
30. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления простых открытых бутербродов.

ОТВЕТЫ

1-а

2-б

3-а

4-б

5-б

6-б

7-б

8-б

9-в

10а - б

10-а

11-а

12-б

13-а

14-б

15-б

16-а

17-б

18-б

19-б

20-б

21-б

22-в

23-в

24-б

25-в

26-в

27- гигиене, овощном, к себе, вниз

28-б

29-а

30- нарезать хлеб ломтиками 1-1,5см, продукты подбирают по цвету, питательной ценности, вкусовым качествам, аккуратно оформить бутерброд.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения
мастеров производственного обучения
Протокол №2 от 01 сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Филиппова
«__» _____ 2020 г.

**Материалы для проведения
промежуточной аттестации
обучающихся в 2020-2021 учебном году
по программе профессиональной подготовки
по профессии рабочего 16675 «Повар»**

Дисциплина *«Организация производства предприятий общественного питания»*

Год обучения: второй

Полугодие: *1*

Педагог: *Среднякова Е.И.*

Кириши
2020

**Материалы для проведения зачета по дисциплине
«Организация производства предприятий общественного питания»**

Проводится в форме письменного тестирования по материалам изученного в 1 полугодии.

Материалы к зачету даны в приложении

Критерии оценивания:

отметка «5» -не менее 85-100 % правильных ответов;

отметка «4» -не менее 75 -85 % правильных ответов;

отметка «3» -не менее 50 -75 % правильных ответов;

Тест**Задание 1**

Предприятия общественного питания осуществляют:

- производство кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализацию или организацию их потребления;
- реализацию кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- производство мучных, кондитерских и булочных изделий.

Задание 2

Классы предприятий: первый, высший, люкс присваивают:

- кафе
- барам, ресторанам;
- ресторанам.

Задание 3

На предприятиях общественного питания с полным технологическим циклом осуществляют:

- реализацию готовой продукции;
- прием, хранение сырья, производство полуфабрикатов, готовой продукции и ее реализацию;
- производство готовой продукции.

Задание 4

Тепловая обработка осуществляется:

- в заготовочных цехах: овощном, мясном;
- в доготовочных цехах: горячих цехах;
- в холодных цехах.

Задание 5

Доготовочные цеха подразделяются:

- на птицебельные
- на овощные, мясные
- на холодные, горячие.

Задание 6

Процесс дефростации в рыбных цехах означает:

- оттаивание замороженной или охлажденной рыбы в холодной воде с добавлением соли;
- размораживание рыбы;
- изготовление рыбных полуфабрикатов.

Задание 7

Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- руководитель предприятия
- работники
- директор
- все ответы верны.

Задание 8

Торговый зал – это?

- помещение для складов;
- помещение для развлечений;
- помещение, где принимают и обслуживают посетителя
- помещение для детей.

Задание 9

Какими могут быть рабочие места?

- специализированными и универсальными
- модулированными
- стационарными
- универсальными.

Задание 10

С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

Ответы:

- 1-производство кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализацию или организацию их потребления
- 2–барам и ресторанам
- 3- прием, хранение сырья, производство полуфабрикатов, готовой продукции и ее реализацию,
производство готовой продукции
- 4-в доготовочных цехах, горячих цехах
- 5-на холодные, горячие
- 6- оттаивание замороженной или охлажденной рыбы в холодной воде с добавлением соли.
- 7-руководитель
- 8- помещение, где принимают и обслуживают посетителя.
- 9- специализированные и универсальные.
- 10 – слева.

**Экзаменационные материалы для проведения
итоговой аттестации в 2020 -2021 учебном году
выпускников, обучающихся по программе
профессиональной подготовки по профессии
рабочего 16675 «Повар»**

Пояснительная записка

Итоговая аттестация по программе профессионального обучения по специальности 16675 «Повар» проводится в форме квалификационного экзамена, включающего защиту проектных работ, теоретическое обучение и выполнение практической квалификационной работы.

Защита проектной работы включает в себя:

1. Защиту проектной работы обучающимся, не более 10 минут (1 работа);
2. Подведение итогов.

1 этап –представление и защита работы с использованием компьютерной презентации.

2 этап – подведение итогов (оценка по пятибалльной системе)

Оценка выставляется членами комиссии после защиты обучающегося.

Отметка «5»: убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии, имеется презентация, показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов выступление уложилось в отведенное время.

Отметка «4»: убедительное и яркое представление литературным языком, точное использование терминологии, имеется презентация, показаны глубина и степень проработанности проекта, умение отвечать на вопросы оппонентов. выступление уложилось в отведенное время, но при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;

Отметка «3»: представление работы с заминками, незначительные ошибки в речи, неточное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации. Существенные ошибки на заданные вопросы.

Отметка «2» представление работы с заминками, несвязная речь, ошибки в речи, неправильное использование терминологии, не уложились в отведенное время. Отсутствие презентации, Существенные ошибки на заданные вопросы.

Экзамен по программе профессиональной подготовки 16675 «Повар» проводится в два этапа:

1 Теоретическая часть состоит из перечня вопросов и билетов, в виде тестовой работы (на выбор) для проведения итогового экзамена

2 Практическая часть: состоит из перечня практических квалификационных работ.

Первый этап:

Цель:

Итоговый экзамен по теоретическому обучению – проверить теоретические знания обучающихся прошедших профессиональную подготовку по учебной программе.

Теоретическая часть (тест) подготовлены в соответствии с содержанием рабочих учебных программ по предметам профессиональной подготовке. Тест состоит из трех вариантов по 20 вопросов в каждом варианте.

На выполнение всего теста установлено ограничение по времени—20 минут.

Второй этап:

Цель:

Выполнение практической квалификационной работы – выявить уровень профессиональной компетентности обучающихся

Практическая часть состоит из выполнения практической квалификационной работы по теме из перечня практических квалификационных работ.

Выполнение практической квалификационной работы с соблюдением правил техники безопасности и правил охраны труда.

В процессе выполнения практической квалификационной работы обучающиеся должны проявить свои профессиональные компетенции:

- 1.соблюдать требования безопасности и организации труда;
- 2.проявления самостоятельности;
3. проявление способностей применять знание по практике;
4. профессиональные качества и свойства.

Подведение итогов:

Оценка за письменный тест выставляется членами комиссии после проверки работ

Тест оценивается по 5-ти бальной шкале:

26. «отлично» - не менее 90% (20-18)
27. «хорошо» - не менее 75% (17-15)
28. «удовлетворительно» - не менее 50% (14-10)
29. «не удовлетворительно» - менее 50%

Оценка за практическую работу выставляется членами аттестационной комиссии после представления кулинарного блюда по следующим критериям:

- 1.выполнение ТБ
- 2.организация рабочего места
- 3.соблюдение последовательности технологического процесса
- 4.выполнение норм времени на приготовления блюда
- 5.применение технологической документации

Отметка «5»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением правил ТБ, технологии приготовления и творческого подхода в приготовлении и оформлении блюда

Отметка «4»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, аккуратно, с соблюдением правил ТБ, технологии приготовления и творческого подхода в оформлении блюда при выполнении допущены небольшие нарушения технологического процесса.

Отметка «3»: работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением правил ТБ и технологического процесса.

Отметка «2»: ученик при выполнении не справился с заданием, нарушены правила ТБ и технологического процесса, допущены большие отклонения и имеет незавершенный вид.

По результатам выполнения теоретической и практической частей выводится итоговая оценка (как среднеарифметическая).

Приложение: Е 1

Вопросы к итоговой аттестации 2020-2021 г.

1. Значение первых блюд (супов) в питании .Классификация супов.
2. Технология приготовления «Соуса красного основного», характеристика, его производные и их особенности.
3. Технологическая схема приготовления борщей и их особенности приготовления. Технология приготовления борща «Украинского» Рассольники. Общая характеристика, ассортимент, особенности приготовления. Технология приготовления рассольника «Московский»
4. Прозрачные супы, характеристика, ассортимент, и особенности приготовления. Технология приготовления блюда «Бульон с яйцом»
5. Приготовление мучных пассировок для соусов.
6. Общая характеристика солянок, их ассортимент и особенности варки. Технология приготовления солянки сборной
7. Холодные супы: характеристика, ассортимент и особенности приготовления. Технология приготовления окрошки.
8. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса и сроки их реализации.
9. Общие правила варки и припускания овощей Ассортимент блюд Технология приготовления картофеля в молоке.
10. Технология приготовления блюда «Зразы отбивные».
11. Приготовление бульонов для соусов.
12. Характеристика блюд из овощей, их классификация.
13. Технология приготовления рулетов из рыбы.
14. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса и сроки их реализации.
15. Молочные супы: ассортимент, характеристика и особенности варки. Технология приготовления супа молочного с овощами.
16. Майонез: особенности приготовления и характеристика ассортимента производных.
17. Рубленые полуфабрикаты из мяса и сроки их реализации.
18. Технология приготовления блюда «Суп харчо».
19. Технология приготовления блюда «Щука фаршированная»
20. Классификация соусов.
21. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая»
22. Технология приготовления блюда «Рыба фри».
23. Технологическая схема первичной обработки овощей.
24. Общие правила варки бульонов, их ассортимент и способы приготовления. Рекомендуемое оборудование
25. Характерная особенность русской национальной кухни – разнообразие изделий из теста. Ассортимент изделий и их характеристика.
26. Способы жаренья продуктов. Их характеристика.
27. Комбинированные и вспомогательные приёмы тепловой обработки продуктов. Их характеристика.
28. Технология приготовления и подача блюда « Бефстроганов»
29. Правила варки каш. Ассортимент и особенности варки.
30. Общие правила жаренья рыбы основным способом. Технология приготовления рыбы жаренной по-ленинградски.
31. Значение тепловой обработки продуктов. Классификация приёмов тепловой обработки.
32. Желированные блюда. Классификация, общие правила приготовления киселей, желе, муссов.

33. Технология приготовления блюда «Рассольник Ленинградский».
34. Технология приготовления и подача блюда «Котлета по «Киевски».
35. Ассортимент блюд из запечённых овощей. Технология приготовления солянки овощной.
36. Рецептура натуральной рубки, ассортимент и характеристика полуфабрикатов из неё.
37. Технологическая схема первичной обработки рыбы. Краткая характеристика каждой операции и её значение.
38. Технология приготовления блюда «Самбук абрикосовый».
39. Особенности технологии приготовления щей, технологическая схема приготовления «Щи зеленые с яйцом»
40. Технология приготовления и подача блюда «Почки по-русски».
41. Общая характеристика супов-пюре, ассортимент, особенности варки. Технология приготовления
42. Технология приготовления соуса белого основного, характеристика его производных и их особенности.
43. Характеристика сладких блюд. Классификация. Организация работы при приготовлении сладких блюд.
44. Технология приготовления и подача блюда «Люля-кебаб».
45. Общие правила припускания рыбы. Технология приготовления рыбы припущенной по-русски.
46. Разделка рыбы (щука) для фарширования целиком.
47. Значение соусов в питании. Их классификация и ассортимент.
48. Технология приготовления и подача блюда «Перец фаршированный».
49. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья.
50. Рецептура котлетной массы, ассортимент и характеристика полуфабрикатов из неё.
51. Технология приготовления блюда «Тельное из рыбы»
52. Диетическое питание. Общая характеристика диет.
53. Характеристика белков. Изменение белков, происходящие при тепловой обработки продуктов.
54. Характеристика жиров. Изменения, происходящие с жирами во время тепловой обработки продуктов.
55. Характеристика красящих веществ. Изменения , происходящие с красящими веществами в процессе тепловой обработки продуктов.
56. Витамины. Изменения, происходящие с витаминами во время тепловой обработки.
57. Значение яиц и яичных продуктов в питании человека. Их характеристика, нормы взаимозаменяемости. Классификация блюд из яиц.
58. Значение творога в питании человека. Его характеристика. Классификация блюд из творога.
59. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация и характеристика холодных блюд и закусок.
60. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.
61. Каковы факторы, влияющие на процесс брожения теста?
62. как произвести разделку дрожжевого теста, выпечку изделий?
63. Каковы процессы, протекающие при выпечке мучных изделий?
64. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого безопарного теста.
65. В чем состоят санитарные требования к реализации мучных изделий?

Тест**Вариант №1****1. Отнесите овощи к соответствующей группе:**

- | | | | |
|----------------|--------------------|-------------------------|--------------|
| 1. Корнеплоды | а) картофель | з) кабачки | п) хрен |
| 2. Пряные | б) базилик | и) капуста белокочанная | р) огурцы |
| 3. Плодовые | в) морковь | к) томат | с) баклажаны |
| 4. Томатные | г) тыква | л) батат | т) укроп |
| 5. Луковые | д) капуста цветная | м) чеснок | у) перец |
| 6. Капустные | е) редис | и) свекла | ф) сельдерей |
| 7. Клубнеплоды | ж) лук репчатый | о) брокколи | х) эстрагон. |

2. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

- а) внешний вид _____
 б) цвет _____
 в) вкус _____
 г) запах _____

3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека?

- а) углеводы;
 б) соли;
 в) витамины;
 г) белки;
 е) жиры

4. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- а) _____ б) _____ в) _____

5. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы?

- а) 5 -7 минут при температуре 200°C
 б) 20 – 30 минут при температуре 100°C
 в) 10 -20 минут при температуре 140-160°C.

5.

6. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть?

- а) отварные;
 б) замороженные;
 в) припущенные;
 г) вяленые;
 д) жареные;
 е) запеченные.

7. Перечислите основные ткани мяса?

- А _____ б) _____ в) _____ г) _____

8. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: _____**9. При первичной обработке макаронные изделия:**

- а) перебирают;
 б) промывают;

- в) замачивают;
- г) удаляют примеси⁴
- д) нарезают.

10.Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете?

- а) _____ б) _____ в) _____ г) _____
 д) _____ е) _____ ж) _____

11.Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?

- а) удаление шейки;
- б) промывание;
- в) опаливание;
- г) удаление ножек;
- д) приготовление полуфабрикатов;
- е) оттаивание;
- ж) потрошение;
- з) удаление головы.

12.Какой процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая ее, оставляя 3-4 мм, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

13. Определите порядок подачи блюд на стол?

- а) супы;
- б) горячие вторые блюда;
- в) горячие и холодные блюда;
- г) закуски;
- д) десерт.

14.Какие основные приемы тепловой обработки применяют в лечебном питании?

- а) варка на пару;
- б) варка на пару, жаренье основным способом и припускание;
- в) варка, запекание, жаренье основным способом.

15.Установите соответствие:

- | | |
|----------------------|---|
| а) Варка _____ | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. |
| б) Тушение _____ | б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. |
| в) Припускание _____ | в) обжаривание продуктов при температуре 100°C-120°C без образования поджаристой корочки. |
| г) Запекание _____ | г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке. |
| д) Жарка _____ | д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей. |

- е) Брезирование _____ е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100°C или в среде насыщенного водяного пара
- ж) Пассерование _____ ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
- з) Бланширование _____ з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

16. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога?

- а) вареников, сырников
 б) пудингов
 в) запеканок
 г) творога и творожной массы

17. Супы классифицируют:

- а) по температуре подачи – на _____ и _____
 б) по способу приготовления – на _____ и _____

18. Дайте определение понятию бульон?

19. За сколько минут до готовности закладывают пассированные овощи?

- а) за 10-15 минут
 б) за 20-30 минут
 в) за 5-7 минут.

20. В каком виде вводят белки яиц в самбук?

- а) сырые;
 б) взбитые;
 в) вареные.

Вариант №2

Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- а) мытье;
 б) нарезка;
 в) сортировка;
 г) калибровка;
 д) очистка.

1. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

- а) _____ б) _____

2. Требования к качеству отварных макаронных изделий?

- а) внешний вид _____
 б) цвет _____
 в) вкус _____
 г) запах _____

3. Значение овощных блюд в питании?

4. К микроэлементам относятся?

- а) йод;
- б) фтор;
- в) вода;
- г) железо;
- д) фосфор.

5. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов;
- б) разделка;
- в) вымачивание;
- г) размораживание.

6. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

_____ -

7. Какие гарниры вы порекомендовали к рыбе жареной?

8. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а) обсушивание;
- б) обмывание;
- в) кулинарная разделка;
- г) размораживание;
- д) обвалка;
- е) сортировка мяса;
- ж) приготовление полуфабрикатов.

9. Потери при варке мяса составляют?

- а) 24 -30%
- б) 38 – 40%
- в) 48 – 64%

10. Подберите принципы правильного питания?

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание. _____

11. С каким гарниром можно подать печень по-строгановски?

12. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

- а) жареный картофель;
- б) картофельное пюре;
- в) зеленый горошек;
- г) отварной картофель;
- д) картофель фри.

13. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на _____ и _____

14. По _____ технологии приготовления омлеты делят на _____ и _____

15. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: _____

и

16. Из каких двух частей состоят супы? _____

17. По виду и сырью холодные блюда делят на: _____

18. Установите соответствие:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| а) бутерброды канапе _____ | а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кинзы или петрушки |
| б) салат коктейль с ветчиной и сыром | б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью |
| в) икра баклажанная _____ | в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона. Зеленью петрушки или салата |
| г) шпроты с лимоном _____ | г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью |
| д) студень говяжий _____ - | д) подают в фужере, украшают зеленью |

19. Что используют в качестве желеобразующих веществ?

а) _____ б) _____ в) _____

20. Установите соответствие?

- | | |
|---------------------|---|
| а) Суп-пюре _____ | а) в состав приготовления обязательно входит свекла |
| б) Щи _____ | б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, |
| | рассол и белые корни; |
| в) Рассольник _____ | в) является старинным русским национальным блюдом |
| г) Солянка _____ | г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. |
| д) Борщ _____ | д) главным образом признаны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их велика. |
| е) Прозрачные супы | е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы |

Вариант №3

1. Значение соусов в питании?

2. Соусы классифицируют?

- а) по температуре подачи: на _____ и _____
- б) по цвету: на _____ и _____
- в) в зависимости от жидкой основы: соусы на _____ на _____ на _____
- г) по консистенции: _____
- д) по технологии приготовления: _____ и _____

3. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта?

- а) тесто перебродило;
- б) недоброкачественные дрожжи;

в) сахар положен сверх нормы.

4 Каши классифицируют по густоте: на _____ и _____?

5 Что такое привар каши?

6.Мучную пассеровку классифицируют?

- а) по способу приготовления: _____ и _____
 б) по цвету: _____ и _____

7..Значение горячих напитков в питании?

8. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?

- а) мука, вода, дрожжи, сахар;
 б) яйца, сахар, жир, молоко;
 в) мука, молоко, яйца, соль. дрожжи,

9. Мучную пассеровку классифицируют?

- а) по способу приготовления: _____ и _____
 б) по цвету: _____ и _____

10.Какие продукты рекомендуются к использованию для диеты №9?

- а) богатые клетчаткой;
 б) с высоким содержанием растительного белка;
 в) с минимальным содержанием углеводов.

11.Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
 б) дубильные;
 в) алкалоид кофеин.

12. Лечебное питание это:

- а) рациональное питание здорового человека, построенное с учетом его физиологических особенностей;
 б) обогащаются углекислым газом;
 в) научно обоснованное питание людей.

13.С какой целью перед использованием муку просеивают?

- а) для удаления комочков и посторонних примесей;
 б) для обогащения кислородом воздуха, что улучшает жизнедеятельность дрожжей;
 в) для обогащения углекислым газом (диоксид углерода).

14.Пронумеруйте последовательность сервировки стола:

- а) расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.
 б) расставляют тарелки
 в) раскладывают салфетки
 г) накрывают стол скатертью
 д) раскладывают столовые приборы
 е) расставляют стеклянную посуду.

15. Какой бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом?

- а) красный
 б) со специями
 в) белый

16. Какой консистенции используются соусы для поливки и тушения блюд?

- а) густые
 б) жидкие
 в) холодные.

17. Какие пищевые вещества содержит творог

- а) вода
- б) кальций
- в) углеводы,

18. В течении какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10с и выдерживают для настаивания?

- а) 6-8 час.
- б) 8-10 час.
- б) 10-12час.

19. Мясное блюдо в горшочке

- а) гуляш
- б) азу
- в) жаркое по домашнему.

20. Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?

- а) при замораживании капусты
- б) при содержании большого количества соли
- в) при хранении без рассола.

Ответы:

Вариант №1

- 1.
1. в, е, н, п, ф;
2. б, т, х;
3. а, г;
4. к, с, у;
5. ж, м;
- 6 д, и, о;
7. а, л.
2. 3-4-1-5-2;
3. а, г;
4. а-тощая-до 2% жира,
б-средней жирности от 2 до 5%;
в.-жирную от 5%-до 15%.
5. г-в-б- а;
6. а, в, д, е;
7. а-мышечная, б-соединительная, в-жировая, г-костная;
8. г-б-а-в-д-е-ж;
9. а. г;
10. а-бифштекс, б-филе,
11. е -в-з-а-ж-б-д;
12. зачистка филе;
- 13.
14. а;
15. а-е, б-д, в-г, г-а, д-б, е-ж, ж-в, з-з;
16. жидкой (основа) и плотной (гарнира);
17. а-горячие и холодные, б-заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;
18. бульон-это отвар, полученный приварке в воде мяса, костей, птицы, рыбы;
19. а;
20. а-г, б-е, в-б, г-в, д-е, е-д.

Вариант №2

1. а-сливной, б-не сливной;
2. а-отделяются друг от друга, б-белый, в-соответствует макаронным изделиям, в меру соленый, г-без запаха затхлости.
3. овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот. Они благоприятно влияют на процесс пищеварения.
4. а, б, в.
5. в;

6. рыба жареная во фритюре;
7. картофель жареный, отварной, картофельное пюре, зеленью, капуста, гречневая каша и т.д., соусы-томатный, красный основной;
8. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные;
9. б;
10. б, г, е;
11. картофель жареный, картофельное пюре, макароны отварные;
12. а, б, г;
13. отварные, жареные, запеченные;
14. натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром;
15. жирный (18%), полужирный (9%), обезжиренный;
16. а-не более 15 минут в теплом месте до отпуска, б-30 минут, в-1 час, г- от 6 до 24 часов;
17. бутерброды, салаты, винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и продуктов моря, блюда из мяса и мясопродуктов;
18. а-г, б-д, в-а, г-в, д-б;
19. желатин;
20. б.

Вариант №3

1. Соусы разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность. Способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, так как содержат большое количество вкусовых веществ, специй и т.д.
2. а-горячие и холодные, б-красные и белые, в-на бульонах, на отварах, на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, г-жидкие, средней густоты и густые. Д-основные и произвольные.
3. тесто перебродило;
4. рассыпчатые (крутые), вязкие и жидкие;
5. это разность масс готовой каши и использованной для ее приготовления крупы;
6. а- сухая и жировая, б-красная и белая;
7. тонизирующее действие, приятны на вкус
8. в;
9. сухая и жировая, белая и красная
10. в;
11. в;
12. б;
13. в;
14. 4-2-5-6-3-1;
15. б;
16. б;
- 17.-б,
- 18.-а;
19. б,в;
20. в.

Задание к практической части итоговой аттестации в группе «Повар»

1. Составить технологическую карту к каждому заданию.
2. Составить технологическую последовательность приготовления блюда
3. Выполнить практическую часть: Приготовления задания №1. Из сборника рецептур по второй
4. Наз. блюда.

Пример:

Инвентарь и посуда:

Кастрюля, разделочная доска, и т.д.

Ингредиенты:

Свинина (корейка), или телятина, баранина	106г (136.137),
Яйца	1/8шт,
Сухари	15г
Или масса полуфабриката	105 (105+20, 113+12)
Жир животный	10г
Масса жаренных котлет	77г (77+20, 79+12)
Гарнир- картофель отварной	
Картофель	1320г
Масса вареного картофеля	960г
Маргарин столовый или масло сливочное	45г

Технологическая карта

Наименования блюда _____

Рецептура № _____ -

Краткое описание технологического процесса

Порционные куски мяса, нарезанные с косточкой из корейки (по одному на порцию), слегка отбивают, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

При отпуске гарнируют и поливают жиром или без жира.

Гарнир- картофель отварной.

Продукт	Норма продуктов			
	брутто	нетто		

продукты	Норма продуктов			
	брутто	нетто		

Последовательность выполнения работы:

1.приготовить 150г гарнира,(написать как готовить картофельное пюре)

2.

3.

4.

Краткая характеристика готового блюда:

На порционную подогретую тарелку кладут котлету, сверху поливают соусом. На гарнир подают картофельное пюре.

Украшают.

Критерии оценивания практического задания к итоговой аттестации в группе «Повар»

[illegible]

- 1.выполнение ТБ
- 2.организация рабочего места
- 3.применение технологической документации
4. соблюдение последовательности технологического процесса
- 5.выполнение норм времени на приготовления блюда
6. по практической работе оценка выставляется после представления блюда комиссии, максимальная оценка «5» (отлично).

Приложение

Задание№1

Котлета мясная рецепт № 602;
Картофельное пюре рецепт № 236;
Чай с лимоном.

Задание№2

Суп с фрикадельками, рецепт № 224;
Капустные котлеты с красным соусом, рецепт № 363,824;
Напиток из варенья (любого).

Задание№3

Суп рисовый с мясом рецепт № 239;
Салат картофельный с яблоками №77;
Напиток из апельсина.

Задание №4

Курица с рисом под соусом № 698,747,865;
Салат из моркови№95;
Компот из сухофруктов.

Задание№5

Винегрет с сельдью №103,104;
Печень жареная с луком №618;
Гарнир № 744, 757, 759, 760, 761, 765 (выбрать)

Задание №6

Тельное из рыбы № 545;
Картофельное пюре № 376;
Напиток из клюквы.

Задание №7

Суп-лапша домашняя № 235;
Треска запеченная в сметанном соусе № 535;
Чай.

Задание №8

Щи из свежей капусты №196;
Омлет смешанный с мясными продуктами;
Компот из кураги.

Задание №9

Бифштекс с яйцом № 586;
Гарнир №760, 762, 785, 798, 804, 805 (выбрать)
Черный кофе с сахаром.

Задание №10

Помидоры фаршированные яйцом и луком №119;
Котлеты «Московские» № 660;
Гарнир макаронные изделия отварные №753;
Напитки по желанию.

Задание №11

Уха рыбацкая № 296;
Гренки с сыром №1108;
Перец фаршированный овощами и рисом.

Задание №12

Творог со сежей зеленью №489;
Котлеты по-киевски; №720;
Каша гречневая с маслом - гарнир.

Задание №13

Окрошка овощная на кефире №304
Гуляш № 632
Картофель отварной №757

Задание №14

Грибной суп № 257
Азу № 637;
Напиток из сиропа.

Задание №15

Печень по-строгановски № 619;
Гарнир №753, 757, 759, 760, 761, 765 (выбрать)
Соус белый с овощами.

Оформление блюда и сервировка для представления комиссии свободная, возможно дополнительное приготовление десертов и напитков.

Приложение: Е 4

Проект



Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»

ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Морепродукты — как лекарство

Выполнил:

Лейб Данила Васильевич
обучающийся учебной группы
второго года обучения по
программе профессиональной
подготовки по профессии 16675
«Повар»

Работа допущена к защите

Руководитель проекта _____
Е.И.Среднякова

**Отметка за выполнение и защиту
проектной работы** _____

Председатель аттестационной
комиссии _____ Н.А.Дядева

г.Кириши

2019

Содержание

Введение	3 -5
Глава 1 Характеристика нерыбных морепродуктов	5-18
1.1 Популярные виды морепродуктов	6
1.2 Преимущества продуктов добываемых на морских просторах	7
1.3 Состав и польза морепродуктов	7- 14
1.4 Полезны ли препараты БАДы из ОКЕАНА?	15-16
1.5 Морепродукты в косметологии.....	17-18
Вывод по главе 1	19
Глава 2 Экспериментальная часть	20- 23
Вывод по главе 2	24
3. Заключение	25
4. Список используемой литературы	26
5. Приложение	27-32
5.1 Рецепты	27-31
5.2 Анкета	32

Введение

«Мы не для того живем, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить.»

Сократ, древнегреческий философ

Мировой океан — это 365 миллионов квадратных километров водных просторов, со всех сторон омывающих материки, площадь которых составляет только 148 миллионов квадратных километров. Причем свыше 15 миллионов квадратных километров ее покрыто льдом, постоянно сползающим в океан. Континенты, на которых человечество живет — это лишь острова в Мировом океане. Общий объем воды в Мировом океане составляет почти полтора миллиарда кубических километров. В поистине необъятных толщах воды Мирового океана обитает свыше 160 тысяч видов живых существ, а общее число видов организмов, населяющих сушу, если исключить насекомых, не превышает и 90 тысяч. Мировой океан превосходит сушу не только по размерам, но и по продуктивности: его общая продукция достигает 150 миллиардов тонн сухих органических веществ.

С незапамятных времен ведут люди морской промысел. Однако **морские организмы** — источник не только пищевого белка и жира, но и другой не менее ценной продукции и, в частности, биологически активных веществ, представляющих значительный интерес для медицины и многих отраслей народного хозяйства. (В группу биологически активных веществ входят вещества, ничтожные дозы которых оказывают заметное влияние на функции органов и систем животных.)

Особое внимание на это обратили ученые в середине нашего столетия — именно в этот период начали реализовываться национальные программы комплексного изучения и использования биологических ресурсов морей и океанов. Возросшее использование лекарств в терапии многих заболеваний и истощение традиционных их источников — флоры и фауны суши — стимулировали поиски лечебных препаратов в океане. Этому способствовали также и исследования **гидробионтов (водных обитателей)** на токсичность перед тем, как рекомендовать их в пищу.

К поиску новых источников перспективных биологически активных веществ были привлечены большие коллективы исследователей в различных странах. В результате ученым удалось получить несколько сот этих веществ, представляющих для медицины значительный интерес. Многие из них, особенно активные в терапии целого ряда заболеваний, в том числе болезней сердца и сосудов, различных инфекций и инвазий, начали уже применяться в клинике. Однако впервые «лекарства моря», как сейчас

называют лечебные средства, созданные на основе биологически активных веществ гидробионтов, пришли в медицину еще несколько тысячелетий назад.

Тема морепродуктов сейчас очень актуальна, так как мнение людей о том, следует ли их употреблять в пищу или нет, разделилось. Одни считают, что морепродукты – это традиционная пища людей с давних времен и что нам совершенно не нужно от нее отказываться. При этом другие люди считают, что морепродукты не приносят человеку и его организму не какой пользы и что необходимо от них отказаться.

Исследуя данную тему, я поставил следующую цель: рассмотреть тему употребления морепродуктов с точки зрения всех аспектов жизни.

- Культурный аспект - с точки зрения культурного аспекта, морепродукты помогают людям постичь культуру разных стран через поедание их пищи. Помогают развить свой этикет, а также улучшить наши знания о животном мире в целом;
- Лечебно- косметический аспект – с точки зрения медицины и косметологии, морепродукты являются полезной вещь для нашего организма (диетический продукт низкокалорийный богатый витамином Д и лекарь многих болезней), с косметической точки зрения – препарат для ухода за кожей и волосами;

Задачи исследования:

- Проанализировать состав различных видов морепродуктов;
- Исследовать и изучить медицинские показания морепродуктов;
- Исследовать и изучить ассортимент блюд из морепродуктов, основные правила приготовления блюд из морепродуктов.

Объект исследования: морепродукты

Предмет исследования. использование морепродуктов

Гипотеза: рациональное использование в питании морепродуктов не только сохранит наше здоровье, но и поможет излечиться от многих болезней.

Глава 1 Характеристика нерыбных морепродуктов

Научно доказано, что морские продукты являются не только вкусными, но и полезными. Морепродукты становятся неотъемлемой частью рациона нашего питания, перехода из ряда деликатесов в повседневное питание.

К нерыбным объектам водного промысла относятся водоросли, беспозвоночные (моллюски, иглокожие, ракообразные) и морские млекопитающие. Креветки, кальмары, осьминоги, морской гребешок, трепанги, мидии и прочие морские обитатели все завоевывают место на нашем столе. Многие народы мира предпочитают морепродукты

остальным видам продуктов питания. По питательной ценности продукты, которыми с нами щедро делится мировой океан, значительно выше мяса речных рыб и животных.

Морепродукты обладают высокопитательными свойствами и являются великолепным источником легкоусвояемого белка. В их мясе содержится незаменимые аминокислоты, присутствуют более 37 микроэлементов, таких как марганец, никель, титан, хром и др.

Морепродукты богаты жирами, которые заметно отличаются от прочих животных жиров. Рыбий жир обладает свойствами оставаться жидким даже при низкой температуре. Очень ценным качеством рыбьего жира является низкое содержание холестерина.

Особое внимание заслуживает йод. Этот минерал стал одним из первых, признанных необходимым для здоровья человека. Йод оказывает сильное влияние на расщепление питательных веществ, функционирование нервной и мышечной систем, состояние кожи, а так же физического и умственного развития.

Морепродукты – настоящая кладовая минеральных веществ, что как нельзя лучше отвечает современным требованиям практики здорового, сбалансированного питания, но при правильном питании и использовании.

1.1 Популярные виды морепродуктов

Наиболее распространенными категориями самых разных жителей морских глубин, пригодных к пище, считаются следующие: двухстворчатые моллюски, в которые входят устрицы, мидии и морские гребешки; головоногие представители (осьминоги, морские каракатицы и кальмары); ракообразные (креветки и крабы, лобстеры или омары, крили, лангусты и речные раки); иглокожие – трепанги, морские ежи, кукумарии и голотурии; морские водоросли (ламинарии и фукус пузырчатый, спирулина, морской салат или ульва, порфира и литотамния).

Водоросли – норе, комбу, хидзики, вакаме, кантен и уми будо - можно встретить в суши и роллах, приготовляемые в ресторанах азиатской кухни по всей планете.

1.2 Преимущества продуктов добываемых на морских просторах

«Белки, жиры и углеводы,
Пройдут века, эпохи, годы,
К вам мы прикованы на век.
Без вас немыслим человек»

Средний уровень калорийности большинства морепродуктов составляет от 80 до 100 килокалорий в перерасчете на 100 г сырого продукта. Энергетическое соотношение 5%: 0%: 0%. Витамины: А, В (В1, В2, В3, В6, В9, В12), в морепродуктах микроэлементы – йод, фосфор, цинк, калий, селен, сера, железо, магний, кальций. Термическая обработка морепродукта и добавление какого-либо ингредиента в блюдо увеличивает этот показатель.

Наименование продукта	Белок(в г.)	Жиры(в г.)	Углеводы (в г)	калории
кальмар	18	2,2	2	100
креветки	20,1	1,36	0	85
краб	18,29	1,54	0	84
мидии	11,5	2	3,3	77
омар	16,52	0,75	0	77
рак	20,5	0,7	0,3	90
устрицы	9	2	4,5	72
водоросли	1,5	0	5	24,8
Морская капуста	1,5	0	5	5.4

1.3 Состав и польза морепродуктов

Морепродукты являются прекрасным источником высококачественного белка, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов А, В, D и Е. Кроме того, в дарах морях содержится большое количество различных микроэлементов, таких как йод, цинк, железо, фосфор, селен, магний, кальций, сера, калий и многих других. Чтобы получить максимальную пользу от морепродуктов, их следует правильно готовить. Для того чтобы сохранить максимум полезных компонентов, их желательно готовить на пару, запекать или употреблять сырыми. Обжаривать морские продукты лучше всего в оливковом масле. Регулярное употребление морепродуктов обеспечит организм ключевыми аминокислотами и жирными полиненасыщенными кислотами. Последние помогают бороться с «плохим» холестерином, предотвращая развития атеросклеротических изменений в сосудах.

Кальмары

Мясо кальмара имеет интересную особенность: чем дольше его готовят, тем жестче и безвкуснее оно будет. Но истинные кулинары могут сполна насладиться его вкусом! Кальмары богаты аминокислотами, содержат экстрактивные вещества, которые стимулируют выработку пищеварительных соков. Кроме того, это ценный источник

витаминов В6, РР, микроэлементов и белка. В составе присутствуют полиненасыщенные жиры, которые полезны для здоровья.

Мясо кальмара может содержать ртуть, поэтому их нужно правильно готовить и быть очень **ОСТОРОЖНЫМ!!!** Мороженный продукт необходимо положить в холодную воду — она «впитает» в себя вредные вещества. Для варки кальмары следует опускать в кипяток на 2-5 минут, и не вынимать из кастрюли, пока они не остынут.

Калорийность сырого кальмара составляет 92 ккал на 100 граммов. Намного калорийнее он в сушеном и копченом виде, поэтому злоупотреблять таким продуктом не стоит. Мясо содержит калий, который полезен для сердца и мышц. Натрий выводит лишнюю жидкость, нормализует артериальное давление. Кальмар не содержит холестерин.

Минусы – в погоне за ЗОЖ не стоит употреблять сушеные кальмары, т. к. они способствуют задержанию жидкости из организма.

Ламинария (морская капуста)

Морские водоросли — это ценный продукт, в составе которого много микроэлементов, витаминов и других полезных веществ. Это хорошая профилактика многих известных заболеваний. Они полноценно насыщают организм, а по содержанию элементов схожи с составом крови человека.

На заметку! В Китае морской капустой лечили рак. А на крайнем Севере ее считали единственным источником полезных элементов.

Водоросли нужно с осторожностью употреблять людям, у которых наблюдается аллергия на дары моря или йод. Противопоказан продукт, если диагностированы заболевания почек. Женщинам в положении употреблять ламинарию можно только после консультации с врачом.

Ламинария считается низкокалорийным продуктом — всего 25 ккал на 100 граммов. Но сушеные водоросли нужно употреблять осторожно, так как в них содержится много углеводов.

Минусы - морской капусты (ламинарии) связаны с содержанием в ней йода, ее нельзя потреблять лицам, которым противопоказан йод: при беременности, при нефрите, при фурункулезе, при геморрагическом диатезе, при непереносимости йода и морепродуктов.

Устрицы

Ученые из Америки и Италии объединили усилия и провели ряд исследований, которые показали, что регулярное употребление устриц предотвращает развитие рака молочной железы, а также стимулирует половую функцию. Необычный химический состав

обуславливает их своеобразный вкус. Продукт содержит белок, жир, минеральные вещества, микроэлементы, никотиновую кислоту, витамины. Чтобы получить суточную норму меди и железа, достаточно съесть 6 устриц.

Минусы – невралгические патологии, болезнь Альцгеймера, болезнь Паркинсона, депрессивные состояния, гипертония, рост риска сердечных приступов.

Креветки

Этот морепродукт богат белком, который быстро усваивается организмом. В креветках содержится большое количество йода, жирных кислот, микроэлементов, витаминов группы В. Регулярное употребление нормализует производство гемоглобина и стабилизирует нервную систему.

Эксперты по здоровому образу жизни рекомендуют включать креветки в рацион людям, у которых проблемы со щитовидной железой, кроветворением, почками, иммунной системой. Благодаря своему составу продукт улучшает состояние волос, ногтей, кожи.

Креветки — продукт диетический, поэтому их можно есть людям, которые следят за своим здоровьем. В 100 граммах продукта — 97 ккал. Морепродукт практически не содержит жира, быстро утоляет голод и не портит фигуру.

Эксперты «Росконтроль» проверили креветки различных торговых марок. Доля ледовой глазури не должна превышать 7% — норму установил СанПиН, этому критерию соответствует продукт «Polar Premium». А вот креветки «Лагуна» были занесены в черный список, так как норма превышена в 6 раз!

Минусы - креветка способна в себе накапливать радиоактивные вещества, нередко находящиеся в морской воде, поэтому необходимо интересоваться, где она вылавливается.

Осьминоги

Осьминоги — любимое угощение во многих странах. В Испании готовят кольца, запеченные в кляре. В Барселоне любят фаршированных осьминогов, на острове Искья их добавляют в суп, а в Японии жарят во фритюре.

Мясо осьминогов богато витаминами, микроэлементами, омега-3 жирными кислотами. В его составе есть белок и до 10% жира. Осьминоги считаются рекордсменами по содержанию меди.

Минусы – чистить осьминогов нужно очень внимательно, поскольку остатки слизи и чернил способны вызвать отравление.

Морские гребешки

Проведенные исследования показали, что употребление гребешков выводит «вредный» холестерин и оказывает тонизирующее воздействие, стабилизирует работу нервной, сердечно-сосудистой и эндокринной систем, и улучшает обменные процессы.

Азиатские ученые рекомендуют мужчинам включить гребешки в свой рацион — они повышают потенцию и восстанавливают сексуальную функцию.

Мясо гребешков очень ценится. В составе присутствуют витамины, минералы, жирные кислоты и белок, который хорошо усваивается. Мясо относят к диетическим продуктам, так как в нем практически не содержится углеводов.

На заметку! Морские гребешки — источник кальция. Продукт нетоксичен, поэтому его можно давать детям. Калорийность морепродукта — всего 88 ккал на 100 грамм.

Минусов — индивидуальная непереносимость, аллергия.

Мидии

Мидии любят за тонкий характерный вкус — они превосходны в качестве закуски и способны разнообразить любое блюдо. А еще они являются природным антиоксидантом, а значит, продлевают молодость и тонизируют организм.

Этот морепродукт отличается высокой питательной ценностью. В мидиях присутствует калий, йод, кальций, кобальт, бром и витамины. Селен, который также содержится в продукте, помогает организму бороться с раковыми заболеваниями.

Мидии нормализуют обменные процессы и повышают иммунитет, поэтому рекомендованы людям, у которых диагностированы заболевания крови.

Минусов — нет.

Каракатица

Это настоящий деликатес! Ученые доказали, что мясо каракатицы необходимо для работы мозга, сердца, сосудов. Цинк, входящий в состав, приводит в норму жировой обмен, ускоряет рост волос.

Калорийность каракатицы составляет 79 ккал на 100 граммов, но питательная ценность очень высока. Регулярное употребление в пищу нормализует обменные процессы и выводит «вредный» холестерин.

В составе есть аминокислоты, витамины, микроэлементы, жирные кислоты. Мясо действует как природный антибиотик, оказывает противовоспалительное воздействие. Чернила каракатицы используют в гемо апатической медицине (при нарушениях нервной системы, ухудшении яичников, мигрени, вегето-

сосудистой дистонии, нарушениях сна), бронхите, геморрое, экземе, в стоматологии применяют для остановки кровотечения после удаления зуба. Хорошо включать в рацион людям страдающим ревматоидным артритом .

Минусы - Витамин В12 содержащий в каракатицах, снижает уровень гомо цистеина, который собственно является фактором, повышающим риск возникновения различных болезней.

Крабы

Краб: Крабовое мясо отлично сочетается с сырами, огурцами, консервированной кукурузой, рисом. Поэтому его часто используют в качестве основного ингредиента для приготовления салатов. Ценится оно не только за вкусовые качества, но и за богатый состав. В нем содержатся биологически активные вещества, витамины, микроэлементы, белок, липиды, аминокислоты.

Крабы рекомендовано есть при малокровии, плохом зрении, заболеваниях сердца и сосудов, а так же благодаря большому количеству цинка и меди, этот деликатес способен повысить иммунитет и поможет активнее противостоять инфекции. Практически незаменимо в диетическом питании.

Мясо краба улучшает мужскую потенцию. Доказано и проверено. Всего за несколько недель употребления в пищу крабов жизнь мужчины меняется в лучшую сторону . В 100 граммах мяса всего 73 ккал, поэтому продукт не вызывает ожирения.

Минусы - нет.

Лобстеры

Лобстер: Во Франции делают пончики из лобстеров. В Японии их используют в качестве ингредиентов для суши и пельменей, готовят лобстеры на гриле со специями.

Это один из самых здоровых морепродуктов, который богат белком, микроэлементами, витаминами группы В, А, и в нем практически нет жира.

Минусы - склонность к пищевой аллергии вплоть до анафилактики,

Омары

Омары, как и абсолютно все морепродукты, содержат исключительные порции йода, которые служат компонентом для поддержания здорового функционирования щитовидной железы и работоспособности. Также омары служат лекарством от депрессии и биополярного расстройства. Побуждают оптимизм, особенно у людей в возрасте.

Омолаживает кожу, делает мягкой и гладкой, укрепляет ногти, а волосам придает блеск и силу. Полезны для похудения.

Минусы - склонность к пищевой аллергии, повышение кровяного давления (особенно кто страдает гипертонией).

Морские улитки

Они являются лучшим источником магния, ведь в отличие от иных продуктов, богатых им, в улитках – минимум калорий. В морских улитках много витамина B6, что способствует лучшей усвояемости пищи, а так же содержанию магния, элементов, способствующих профилактике депрессивных состояний.

Минусы - индивидуальная непереносимость, аллергические реакции, беременность.

Лангусты

В них очень мало калорий и совсем нет углеводов. Зато в лангусте много фосфора, который хорошо стимулирует мозговую деятельность. Активизирует деятельность головного мозга, улучшает свертываемость крови, укрепляет костную ткань, нормализует сон, устраняет бессонницу, успокаивает нервную систему.

Минусы – хронические заболевания сердечно-сосудистой системы, аллергии (симптомы зуд, отеки и сыпь), хронические заболевания почек.

Включать в рацион морепродукты нужно и не только взрослым, но и детям. Однако все хорошо в меру. Люди, регулярно потребляющие дары моря, реже подвергаются стрессам и стойко противостоят депрессиям.

Диетологи не советуют лакомиться ими чаще трех раз в неделю, ведь в некоторых из них содержится много холестерина.

1.4 Полезны ли препараты бады из ОКЕАНА?

О пользе морепродуктов можно говорить бесконечно — это неисчерпаемый источник легкоусвояемых белков, необходимых нам витаминов, микроэлементов, минеральных солей и питательных веществ. Неудивительно, что жители Японии, Китая, Средиземноморья, где в национальной кухне преобладают блюда из морепродуктов, имеют самую большую продолжительность жизни в мире.

Потребление рыбы и других морепродуктов может предотвратить целый ряд болезней. Однако не каждая семья имеет возможность включать в меню блюда из морских деликатесов чаще из-за дороговизны, либо из-за удаленности от моря. Современные разработки дальневосточных ученых позволили каждому человеку получать полезные

вещества из самых глубин океана в виде бадов из морепродуктов.

Бады из морепродуктов — морского ежа, трепанга, кукумари, асцидии, камчатского краба, кальмара, лососевых, моллюсков и ламинарии имеют уникальные лечебно-профилактические свойства. Спектр их воздействия очень широк:

1. Профилактика [сердечно-сосудистых](#) заболеваний. Ткани морских животных содержат уникальные полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и **омега-6** (не синтезируются в организме). Данные кислоты снижают уровень вредного холестерина в крови, **чищают сосуды**, препятствуют развитию атеросклероза.
2. [Снижение веса](#). Полисахарид хитозан, из панциря камчатского краба, обладает свойством связывать и выводить из организма жиры в 10–12 раз больше своего молекулярного веса. Это вынуждает организм использовать энергию **жировых отложений**. В результате человек, снижает потребление **калорий**, без соблюдения какой-либо диеты. «**Морская капуста**» (ламинария) попадая в организм, разбухает, заполняя **желудок**. Мы чувствуем себя сытыми, употребляя минимум калорий.
3. Профилактика и лечение [органов пищеварения](#). «**Морская капуста**» (ламинария) улучшает работу кишечника, помогает при запорах, **восстанавливает слизистую желудка**, способствует выведению токсинов и радионуклидов, **повышает иммунитет**.
4. Профилактика болезней [щитовидной железы](#). Польза морепродуктов заключается в содержании огромном количестве дефицитного микроэлемента — йода. Он не вырабатывается организмом человека, но в избытке содержится в «**морской капусте**» и икре морских ежей. Йод способствует нормальной работе центральной **нервной системы, щитовидной железы**. В Японии, стране с самой «морской» кухней мира, на миллион жителей приходится только один случай **заболевания щитовидной железы**.
5. [Улучшают настроение](#). Практически все морепродукты богаты витаминами группы В, РР, магнием. Это и есть главная формула уравновешенности и хорошего настроения. А фосфор гарантирует полное и безоговорочное усвоение всех витаминов группы В, улучшает **зрение**, укрепляет кости и стимулирует **работу головного мозга**. Польза морепродуктов, как говорится, налицо!
6. Способствуют [повышению потенции](#). Говорят, Казанова перед любовным свиданием съедал на ужин до 70 устриц, запивая их шампанским. Все потому, что морепродукты считаются мощнейшим афродизиаком и способствует выработке «**гормона страсти**» тестостерона, благодаря высокой концентрации цинка и селена. Повторять подобный подвиг во имя любви мы не советуем. Бады из икры морских ежей повышают выработку **половых гормонов**, увеличивая потенцию.

Итак, польза бадов из морепродуктов несомненна — они богаты белками, витаминами, минеральными элементами (фосфор, кальций, железо, медь, йод).

Применение с пищей бадов из морепродуктов — прямой путь к повышению вашего уровня здоровья и продлению жизни.

1.5 Морепродукты в косметологии

Морепродукты не только низкокалорийные, легко усваиваемые и вкусные продукты питания, из них еще изготавливают всевозможные препараты для ухода за кожей и волосами.

Многие косметические компании разрабатывают кремы, маски, сыворотки на основе вытяжки или экстракта из мидий, устриц и ракообразных. Такие средства обогащены витаминами PP, B1, B2, белками и микроэлементами, они питают кожу, поддерживают ее регенерацию, нейтрализуют действие свободных радикалов, активизируют выработку коллагена, благоприятно влияют на состояние волос — уменьшают их ломкость, укрепляют, придают здоровый блеск.

Использование в косметологии водорослей и микроорганизмов, например экстракта морского планктона, улучшает состояние кожи — питает, дает энергию, оживляет, повышает ее эластичность и упругость. Это ценный источник бета-каротина и хлорофилла, микроэлементов, минеральных солей и белков. Он не только связывает воду в коже, но и сохраняет ее в эпидермисе, обеспечивая тем самым оптимальный уровень гидратации. Маски и кремы на основе экстракта морского планктона оказывают сильный омолаживающий эффект и защищают кожу от неблагоприятных последствий внешних факторов, глубоко увлажняют ее, разглаживают морщины.

Также широко в косметологии используют водоросли, которые содержат альгиновую кислоту как эффективное средство омоложения. Альгинаты — активные вещества, которые восстанавливают и улучшают обменные процессы в клетках кожи. Высокий эффект и преимущества альгинатных косметических средств отмечены многими женщинами и превышал все ожидания. Маски для лица с альгинатами максимально увлажняют сухую кожу и в тоже время нормализуют действие сальных желез при повышенной жирности, обеспечивая тем самым комбинированный уход. Косметические средства на основе водорослей насыщают кожу коллагеном, сглаживая глубокие морщины, сужают поры, обладают противовоспалительным эффектом, лечат угри и нарывы, обогащают кислородом.

Для поддержания кожи и волос в здоровом состоянии одних косметических

мероприятий недостаточно, необходимо придерживаться диеты, богатой рыбой и морепродуктами. Такие виды как сельдь, скумбрия и лосось, обеспечивают организм витаминами А и Е, которые положительно влияют на состояние и цвет кожи.

Морепродукты являются отличным источником полиненасыщенных кислот, которые сглаживают кожу. Если есть склонность к воспалениям, нарывам, угревой сыпи, необходимо в рацион питания включать мидии и устрицы. Они содержат цинк, что помогает стабилизировать работу сальных желез. Это также доказано в уходе за кожей с псориазом, экземой или аллергией.

Вывод по главе 1

Научно доказано, что морские продукты являются не только вкусными, но и полезными. Морепродукты становятся неотъемлемой частью рациона нашего питания, перехода из ряда деликатесов в повседневное питание.

К нерыбным объектам водного промысла относятся водоросли, беспозвоночные (моллюски, иглокожие, ракообразные) и морские мелкопитающие. Креветки, кальмары, осьминоги, морской гребешок, трепанги, мидии и прочие морские обитатели все завоевывают место на нашем столе.

Включать в рацион морепродукты нужно и не только взрослым, но и детям. Это здоровая, или, как говорят нынче, экологически чистая пища. Однако все хорошо в меру.

Морепродукты богаты белками, витаминами, минеральными элементами (фосфор, кальций, железо, медь, йод), а так же они лучше усваиваются и обладают более ценными диетическими и питательными свойствами. Люди, регулярно потребляющие дары моря - морепродукты, реже подвергаются стрессам и стойко противостоят депрессиям.

Диетологи не советуют лакомиться ими чаще трех раз в неделю, ведь в некоторых из них содержится много холестерина и противопоказания по заболеваниям.

Морепродукты не только продукт питания, но и препарат для ухода за кожей и волосами.

Применение морепродуктов — прямой путь к повышению нашего уровня здоровья к продлению жизни.

Глава 2 Экспериментальная работа

Социологическое исследование учащихся (11 класса)

по анкете «Морепродукты в рационе людей»

Организация и проведение социологического исследования

Цель: узнать используют ли респонденты (обучающиеся 11 класса, МОУ КСОШ №6) морепродукты в рационе питания;

Объект исследования: обучающиеся 11 класса, МОУ КСОШ №6

Предмет исследования: морепродукты

Задачи исследования:

- разработать анкету для социологического опроса;
- провести опрос;
- обработать информацию и сделать вывод;

В исследовании приняли участие обучающиеся МОУ КСОШ №6

Опрошены: 14 человек

Возраст: 15-16 лет

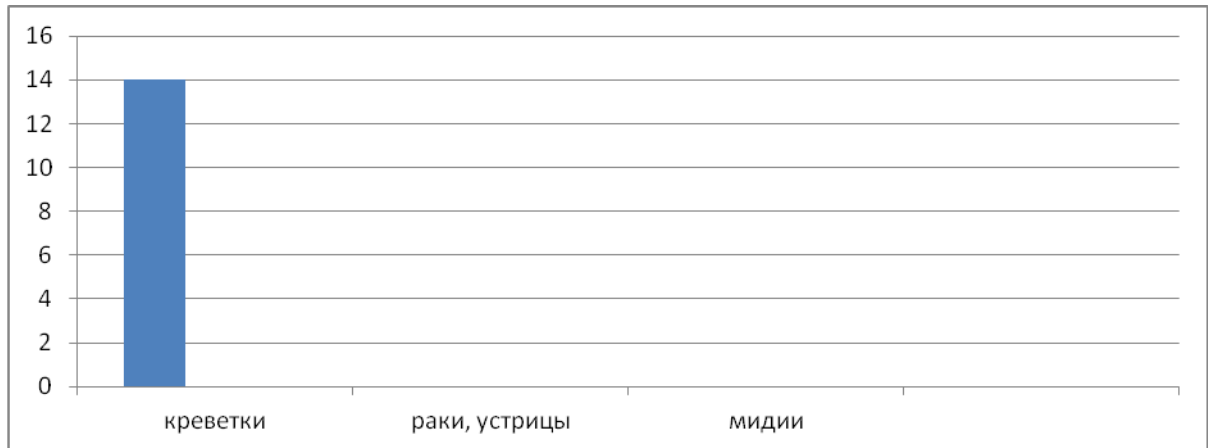
Прежде чем провести анкетирование, которое является средством для достижения цели в исследовательской работе, сначала мной было разработано содержание анкеты, то есть, составлен ряд вопросов (приложение 2).

Анкетный опрос проводился среди обучающихся 11 класса МОУ КСОШ №6.

Анализируя результаты анкетного опроса, мы выявили, что морепродукты в рационе питания присутствуют у всех обучающихся 100%.

На вопрос «Отдаете, чаще предпочтение, каким морепродуктам?»

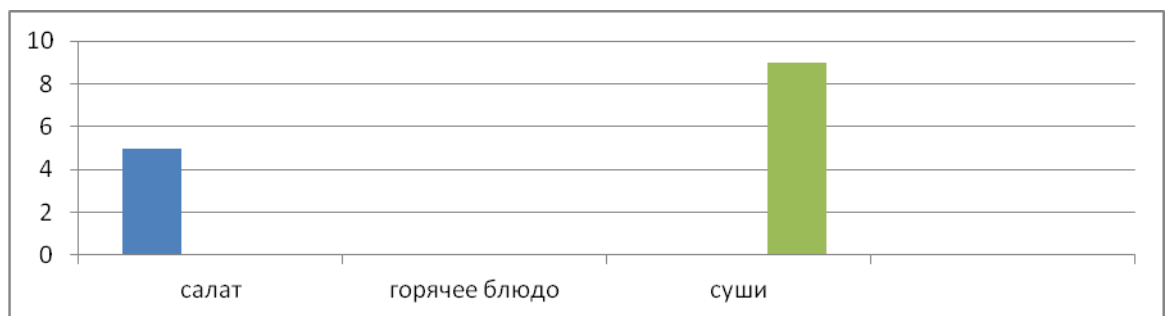
Диаграмма 1



Из результатов, диаграммы 1, мы видим, что обучающиеся предпочтение отдают таким морепродуктам, как креветки.

«В каких блюдах, вы чаще кушаете морепродукты?»

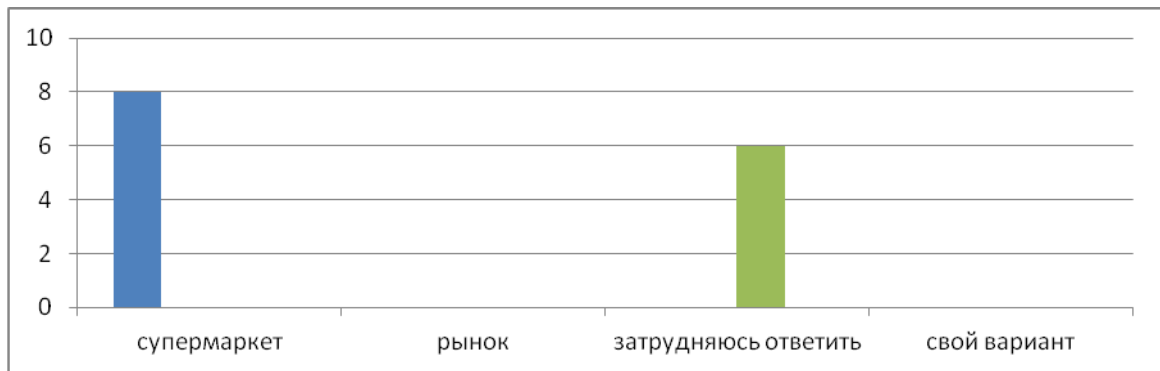
Диаграмма 2



Из результатов, диаграммы 2, мы видим, что обучающиеся отдают предпочтение японскому блюду суши, но, и тем, не менее предпочтение отдается морепродуктам в приготовление салатов.

«Где Вы чаще всего покупаете морепродукты?»

Диаграмма 3



Из результатов, диаграммы 3, мы видим, что морепродукты чаще всего покупают в супермаркетах.

На вопрос «Товар, какого производителя вы чаще всего покупаете?»

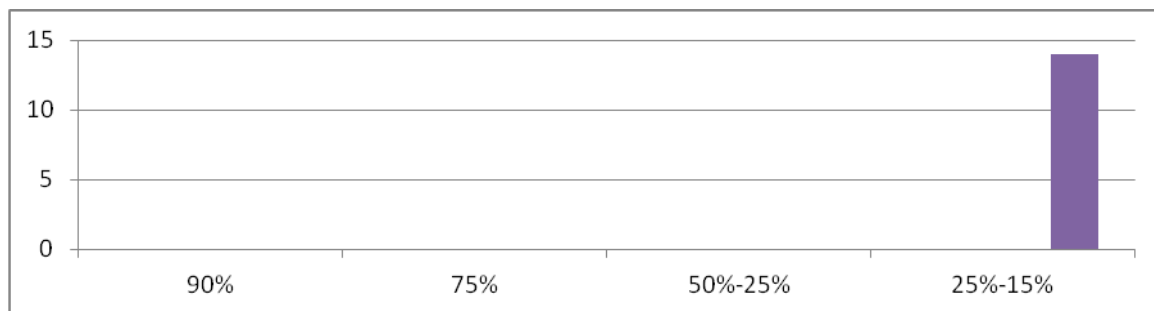
Диаграмма 4



Из результатов, диаграммы 4, мы видим, что обучающиеся затрудняются ответить на вопрос «Товар, какого производителя чаще всего покупаете?» выяснили, что морепродукты они не покупают, а кушают готовые блюда в местах общественного питания или покупают уже приготовленные.

«Какую часть питания составляют морепродукты?»

Диаграмма 5

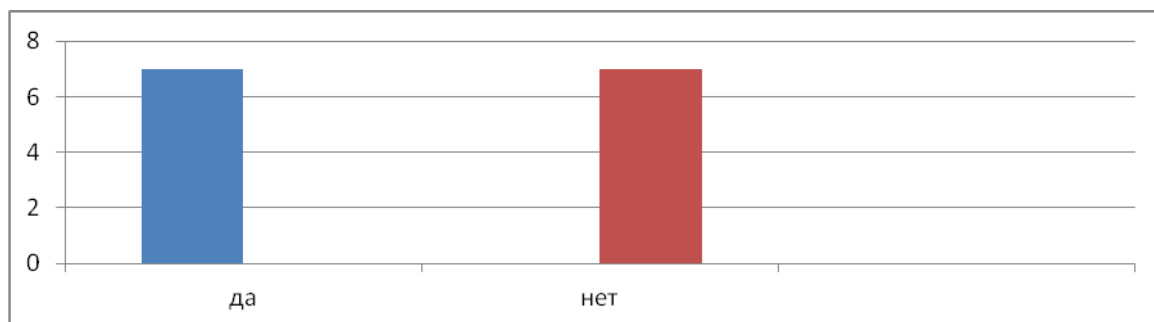


Из результатов, диаграммы 5, мы видим, что у обучающиеся от 25-15% в рационе составляют морепродукты. Это говорит о том, что обучающиеся не так часто употребляют морепродукты в рационе питания.

На вопрос «У вас есть ограничение в употреблении каких-либо морепродуктов?» выявили, что у обучающихся нет ограничения в употреблении морепродуктов.

«У Вас, есть аллергия, на какой - либо продукт питания?»

Диаграмма 6

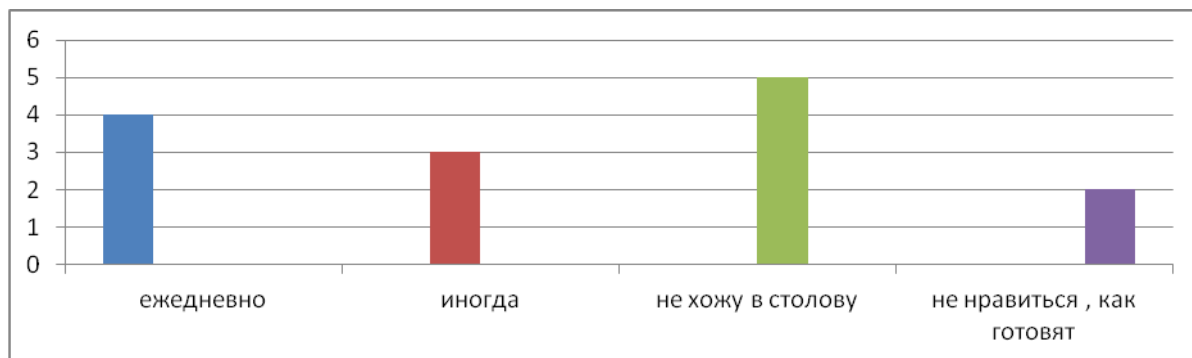


Из результатов, диаграммы 6, мы видим, что у обучающиеся 50 на 50 имеются аллергические реакции на продукты питания (не именно на морепродукты).

На вопрос «Есть ли у Вас проблемы с холестерином?», все обучающиеся ответили, что не обращают внимание, и не проверяют холестерин.

«Как часто ты питаешься в школьной столовой?»

Диаграмма 7



Из результатов, диаграммы 7, мы видим, что 50 на 50 посещают школьную столовую.

Вывод по главе 2

Из результатов социологического опроса, мы выяснили, что обучающихся употребляют морепродукты в питании (предпочтение отдают креветкам), в основном в готовых блюдах и в незначительном количестве (салаты, суши).

Ограничений на употребление морепродуктов не имеются. Но аллергические реакции на пищевые продукты имеют у 50% опрошенных обучающихся.

В школьных столовых питаются не все.

Заключение

Сотнями научными исследованиями доказано, что морепродукты полезны для организма человека. Еще в древние времена люди заметили, что морепродукты положительно влияют на организм человека, а некоторые даже помогают бороться с различными заболеваниями. Учитывая, что многие дары моря стоят недорого, то практически каждый может включать в рацион питания эти вкусные и полезные продукты.

Но в процессе моего исследования, поставленная мной гипотеза рациональное использование в питании морепродуктов не только сохранит наше здоровье, но и поможет излечиться от многих болезней, доказано, частично, так как молодое поколение (в нашем случае обучающиеся 11 класса) не задумывается еще о свое здоровье, а используют морепродукты, как «лакомство» просто еду.

Нельзя не упомянуть и о том, что морепродукты имеют, и минусы. Поэтому к их выбору нужно подходить ответственно и внимательно. При покупке стоит обращать внимание на сроки годности, место вылова и производства, условия хранения, внешний вид и запах продукта. Кроме этого качество и сохранность полезных свойств зависит также от правильного приготовления.

Список литературы и интернет ресурсов

1. Я. И. Магидов «Живые лекарства моря»
2. И. Маслова «Про морепродукты» год изд.
3. Полезные качества препаратов бадов из океана: <http://oceanvip.ru/polezny-li-preparaty-bady-iz-morepr>
4. Использование устриц и других морепродуктов в косметологии <http://womanspb.ru/ourpress/id/178/4511/>
5. Польза морепродуктов <http://f-journal.ru/polza-moreproduktov/>
6. Польза морепродуктов <https://chudesalegko.ru/polza-moreproduktov/>

Приложение 1

Рецепты из морепродуктов***Салат ассорти из морепродуктов***

Количество порций: 8

Время приготовления: 15 минут

Этот салат, легкий и сытный одновременно, прекрасно утолит голод в жаркий день или станет основным блюдом романтического ужина. Подойдет этот рецепт салата из морепродуктов и поклонникам здорового питания.

Ингредиенты:

- Мидии в раковине - 1 кг
- Или мидии очищенные - 300 г
- Моллюски морские очищенные - 500 г
- Креветки в панцире - 2 стакана
- Или креветки очищенные - 0,75 стакана
- Кальмары (тушки) - 3 штуки
- Чеснок – 1 зубчик
- Зелень петрушки - 1 пучок
- Оливки без косточек - 1 стакан
- Масло оливковое - 0,3 стакана
- Сок лимонный - 2 ст. ложки
- Перец чёрный молотый - 0,3 ч. ложки

- Соль - 3 щепотки

Приготовление:

1. Подготовить продукты для салата из морепродуктов.
2. Креветок варить 5-7 минут, вынуть из воды, охладить. При необходимости очистить: удалить панцири, головки, усики и внутренности (вынуть из спинной части).
3. Опустить мидий в кипящую воду и варить на сильном огне 5-6 минут под закрытой крышкой, пока они не откроются. После этого снять кастрюлю с огня. Если моллюски были в раковинах, вынуть мидий из раковин.
4. В отваре мидий сварить морских моллюсков (например рапанов или морских гребешков). Варить моллюсков нужно 5-10 минут.
5. Замороженных кальмаров разморозить. При необходимости тушки кальмаров почистить, вымыть и нарезать туловище кольцами.
6. Разогреть в сковороде 1 столовую ложку оливкового масла, добавить щепотку соли и тушить мясо кальмаров до мягкости. (1 минуту).
7. После этого выложить кольца кальмаров на глубокое блюдо или на большую тарелку.
8. Зелень петрушки мелко нашинковать.
9. Оливки слегка обсушить и нарезать маленькими ломтиками.
10. Приготовить приправу: очистить чеснок, истолочь его, выдавить лимонный сок, смешать оливковое масло с лимонным соком, черным молотым перцем, посолить по вкусу (2-3 щепотки), добавить измельченные оливки и петрушку.
11. Все тщательно перемешать.
12. Если используются крупные моллюски, их нужно нарезать.
13. Смешать креветок, мидий, морских моллюсков и заправить их приготовленной приправой.
14. Осторожно перемешать и выложить горкой на кольца кальмаров.
15. Готовый салат можно украсить вареными креветками. Подавать салат из морепродуктов лучше в охлажденном виде.

Приятного аппетита!

Суп «Там Ям с кальмарами»

Количество порций: 10

Время приготовления: 35 минут

Яркий, изысканный, с тонким ароматом морепродуктов и лайма! Суп по этом рецепту с морепродуктами, получается очень вкусным, насыщенным, лимонным . Варить его не слишком трудно, процесс такой же, как и при готовке любого первого блюда. В суп можно класть любые понравившиеся морепродукты. Подойдут креветки, кальмары, мидии, осьминоги, устрицы.

Ингредиенты:

- Кальмар тушка - 2 штуки
- Креветки – 300 грамм
- Шампиньоны – 300 грамм
- Помидоры – 1 штука
- Соевый соус – 4 ст. ложки
- Вода – 1,5 литра
- Имбирь – 40 грамм
- Лемонграсс – 3 штуки
- Сок лайма – 2 ст. ложки

Приготовление:

1. Берём королевские креветки, если они заморожены, то нужно заранее разморозить. Очищаем их от панциря.
2. Берём свежие шампиньоны, режем их пополам и шинкуем на тоненькие пластины.
3. Затем снимаем пленку с кальмара, и нарезаем на полукольца.
4. Помидор режем на небольшие кубики.
5. В кастрюлю наливаем воду, можно использовать бульон, доводим до кипения.
6. Добавляем шампиньоны и помидор, варим 15 минут и вводим все оставшиеся продукты.
7. Перчим, солим
8. Разливаем по тарелкам, посыпаем зеленью

Приятного аппетита!

«Кальмар с овощами по-китайски»

Количество порций: 3

Время приготовления: 20 минут

Это очень популярный рецепт на Дальнем Востоке, его готовят во всех китайских закусочных. Если вы любите кальмар и китайскую кухню, то непременно оцените его, готовится быстро. А рис - прекрасное дополнение к этому блюду.

Ингредиенты:

- Рис (рис "Басмати" в пакетиках от "Мистраль") — 3 пакет.
- Кальмар (2-3 тушки) - 500 г
- Лук репчатый (средний) - 2 штуки
- Морковь - 1 штуки
- Перец болгарский (красный) - 1 штуки
- Перец красный жгучий - 1/2 штуки
- Масло кунжутное - 1 ст. ложки
- Масло растительное - 2 ст. ложки
- Чеснок - 2 зубчика
- Соевый соус - 3 ст. ложки
- Уксус (рисовый) - 1 ст. ложки
- Вино десертное - 50 мл
- Сахар - 1 ст. ложки
- Крахмал - 1 ст. ложки
- Лук зеленый

Приготовление:

1. Берём рис "Басмати" в пакетиках от "Мистраль", кладём в кипящую воду и варим 12 минут.

Пока варится рис, готовим кальмар с овощами.

2. Кальмар чистим, отрезаем "ушки", разрезаем с одной стороны, разворачиваем, делаем с внутренней стороны глубокие надрезы в виде "решётки".

3. Разрезаем кальмар на прямоугольники приблизительно 2 на 4 см.

4. Кладём кальмар в кипяток на 30 секунд, откидываем на дуршлаг и смываем холодной проточной водой.

У вас должны получиться "шишки" из кальмара.

5. Овощи моем, чистим.

Режем: лук на 4 части, болгарский перец на квадраты, жгучий красный перец тонкими полосками, морковь и чеснок на тонкие кружки.

6. Для приготовления лучше брать вок, при отсутствии берём сковороду или сотейник с толстым дном.

Наливаем смесь растительного и кунжутного масла, нагреваем, кладём сразу все овощи и обжариваем, помешивая, 5 минут.

7. Кладём к овощам "шишки" из кальмара, обжариваем 2 минуты.

8. Готовим заливку. Смешиваем соевый соус, рисовый уксус, десертное вино, сахар, крахмал.

9. Заливаем заправкой кальмар с овощами, быстро перемешиваем, огонь отключаем, соус густеет сразу.

Даём кальмару настояться ещё 2 минуты.

10. Готовый рис достаём с помощью вилки, даём воде стечь, отрываем край пакетика, кладём рис на тарелку (я сервировала с помощью пиалы).

11. К рису кладём горячий кальмар с овощами, посыпаем перьями зелёного лука.

Приятного аппетита!

Анкета «Морепродукты в жизни человека»

1. Употребляете ли Вы в пищу морепродукты?
 - Да
 - Нет
2. Где Вы чаще всего покупаете морепродукты?
 - В супермаркете
 - Затрудняюсь ответить
 - На рынке
 - Свой вариант
3. В каких блюдах, вы чаще кушаете морепродукты?
 - Салаты
 - Горячие блюда
 - Закуски
4. Отличается ли ваш рацион в течение недели?
 - Да
 - Нет
5. Отдаете, чаще предпочтение, каким морепродуктам?
 - Креветкам
 - Ракам, устрицам
 - Мидии
6. У вас есть ограничение в употреблении каких-либо продуктов питания (морепродуктов)?
 - Да
 - Нет
7. У Вас, есть аллергия, на какой - либо продукт питания?
 - Да
 - Нет
8. Есть ли у Вас проблемы с холестерином?
 - Да
 - Нет
9. Какую часть питания составляют морепродукты?
 - 90%
 - 50-25%
 - 75%
 - 25-15%
10. Вы едите здоровую пищу, чтобы поддерживать свою форму?
 - Да
 - Не обращаю на это внимание
 - Нет
11. Кто в вашей семье обычно готовит?
 - Готовлю еду себе сам
 - Готовят родители
 - Готовят другие члены семьи
12. Товар, какого производителя вы чаще всего покупаете?
 - Отечественного
 - Зарубежного
 - Совместного
 - Затрудняюсь ответить
13. Как часто ты питаешься в школьной столовой?
 - Ежедневно
 - От случая к случаю (иногда)
 - Не хожу в столовую
 - Не хожу, не нравится, как готовят.

Спасибо за участие в опросе!

