**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Бавлинский межшкольный учебный комбинат**

**Республики Татарстан**

 Принят Утверждаю

 Методическим советом Зам.директора по УВР

 Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Ф. Гаязова

 «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**10 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

 **Составила: Преподаватель С. И. Куликова**

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Техническое оснащение и организация рабочего места» 10 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **По плану** | **Факти****чески** | **Модуль/тема урока** | **Всего часов** | **в том числе** | **Форма контроля** | **Содержание обучения** | **Требования к уровню подготовки учащихся** |
| **Теория**  | **Л-практ.****работы** | **Контр****раб** |
| 1. **Характеристика предприятий общественного питания**
 |
| 1-2 |  |  | Состояние, задачи **и** Классификация предприятий по производственному признаку, их характеристика. | 1 | **2** |  |  | Урокизучения ипервичногозакрепленияновыхзнаний. | Назначение предприятий общественного питания: критерии в оценке работы предприятий; основные типы предприятий: заготовочные, доготовочные, с полным циклом производства. | Знать: определение предприятия ОП, классификацию предприятий по производственному признаку. Использовать приобретенные знания в повседневной жизни. |
| 1. **Организация производства предприятий общественного питания**
 |
| 3 |  |  | Принципы организации кулинарного и кондитерского производства | 1 | 1 |  |  | Урокизучения ипервичногозакрепленияновыхзнаний | Назначение, оборудование, инвентарь и посуда цехов. Техника безопасности при работе в цехах. Организация рабочих мест **и** общие требования к производственным помещениям ПОП. Организация работы цехов. | Знать: требования к производственным помещениям. Уметь: организовать рабочее место повара в цеху. |
| 4 |  |  | Тестовый контроль |  |  |  | 1 | Письменный опрос | Тестовые задания  | Уметь выполнять тесты |
| 1. **Введение. Общие сведения о машинах**
 |
| 5 |  |  | Введение . классификация оборудования. Требования к материалам. | 1 | 1 |  |  | Урокизучения ипервичногозакрепленияновыхзнаний | Введение. Общие сведения о машинах. Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общетвенного питания. Основные требования. Универсальные приводы, их назначение и принцип устройства | Знать: виды оборудования и правила эксплуатации |
| 6-9 |  |  | Ознакомление с предприятием общественного питания, различными видами оборудования. | 4 |  | 4 |  | Экскурсия. | Посещение предприятияОП,Ознакомление с различнымивидами оборудования. | Знать: типы предприятий общественного питания, различныевидыоборудования. |
| 10 |  |  | Механическое оборудование для обработки овощей | 1 | 1 |  |  | Письменный опрос. | Классификация машин для обработки овощей, их назначение и общая характеристика, способы очистки картофеля. Машины и механизмы для нарезки овощей. | Знать:классификацию машин для обработки картофеля и овощей. |
| 11 |  |  | Машины для обработки мяса и рыбы. | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления нового материала. | Виды оборудования для обработки мяса и рыбы, классификация в зависимости от производительности. Мясорубки, универсальные приводы, машины для рыхления мяса, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. | Знать: назначение, правила сборки мясорубки. Правила эксплуатации машин и механизмов для обработки мяса и рыбы. |
| 12 |  |  | Дифференцированный зачет | 1 |  |  | 1 | Контрольная работа | Выполнение заданий описательного характера | Знать: требования к производственным помещениям, назначение цехов, организацию работы цехов. Применять знания по технике безопасности при работе в цехах. |
|  |  |  | **итого** | **12** | **6** | **4** | **2** |  |  |  |

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Техническое оснащение и организация рабочего места» 11 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **По плану** | **Факти****чески** | **Модуль/тема урока** | **Всего часов** | **в том числе** | **Форма контроля** | **Содержание обучения** | **Требования к уровню подготовки учащихся** |
| **Теория**  | **Л-практ.****работы** | **Контр****раб** |
| 1. **Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов**
 |
| 1 |  |  | Машины для приготовления теста и полуфабрикатов | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления нового материала. | Классификация машин для приготовления теста, взбивальные машины. | Знать: правилабезопаснойэксплуатациитестомесильноймашины. |
| 1. **Тепловое оборудование**
 |
| 2 |  |  | Классификация теплового оборудования. | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний. | Основные способы тепловойОбработки продуктов.Характеристика источников тепла:твердого, жидкого, газообразного,электроэнергии; их достоинства и недостатки. Преимущества электроэнергии над другими видами топлива.Классификация теплового оборудования. Пищеварочные котлы, автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жаренья и выпечки, варочно-жарочное оборудование, водонагревательное оборудование , оборудование для раздачи пищи. | Знать: способы экономии электроэнергии итоплива,преимущества оборудования с электрическим обогревом.  |
| 1. **Холодильное оборудование**
 |
| 3 |  |  | Холодильные шкафы, прилавки, витрины. Льдогенераторы . | 1 | 1 |  |  | Фронтальный опрос. | Значение холодильникового оборудования в общественном питании. Виды и свойства хладагентов. Классификация и общая характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов. | Знать: принцип охлаждения продуктов в холодильном шкафу, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. |
| 1. **Новое оборудование**
 |
| 4 |  |  | Новое оборудование  | 1 | 1 |  |  | Фронтальный опрос | Новое оборудование российского производства. Оборудование фирмы «Мулинекс», «Bosh» и др.фирм. Использование нового оборудования. | Знать правила эксплуатации нового оборудования |
| **5** |  |  | Отпуск готовой кулинарной продукции | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Раздаточная. Отпуск готовой продукции | Знать: отпуск готовой продукции |
| 6 |  |  | Дифференцированный зачет | 1 |  |  | 1 | Контрольная работа | Выполнение заданий описательного характера | Знать: требования к производственным помещениям, назначение цехов, организацию работы цехов. Применять знания по технике безопасности при работе в цехах. |
|  |  |  | **Итого:** | **6** | **5** |  | **1** |  |  |  |