**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** |  | |  | | Урок  изучения и  первичного  закрепления  новых  знаний. | 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 |  | |  | | Урок  изучения и  первичного  закрепления  новых  знаний | 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 |  | |  | | Урок  изучения и  первичного  закрепления  новых  знаний | 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 предприятия  ОП,  Ознакомление с различными  видами оборудования. | Знать: типы предприятий общественного питания, различные  виды  оборудования. |
| 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: правила  безопасной  эксплуатации  тестомесильной  машины. | | |
| 1. **Тепловое оборудование** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 |  | | |  | Классификация теплового оборудования. | 1 | | | 1 | |  | | |  | | Урок  изучения  и первичного  закрепления  новых знаний. | Основные способы тепловой  Обработки 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 и  топлива,  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** | | |  |  | | |  | |