**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Бавлинский межшкольный учебный комбинат**

**Республики Татарстан**

Принят Утверждаю

Методическим советом Зам.директора по УВР

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

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

**11 класс,**

**специальность «Повар» (16675)**

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

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 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. **Основы физиологии питания** | | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Роль пищи для организма человека | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Предназначение пищи. Пищевые вещества: белки. Жиры, углеводы, витамины. Минеральные вещества и вода, пигменты, фитонциды, дубильные и экстрактивные вещества. Их состав, значение для организма, содержание в продуктах | | Знать: пищевые вещества и значение их для организма человека.  Уметь: подбирать продукты для правильного питания. |
| 2 |  |  | Общие сведения о пищевых продуктах | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Понятие о пищевых веществах. Белки, жиры и углеводы, минеральные и экстрактивные вещества, дубильные вещества, витамины, вода, фитонциды | | Знать: понятие о пищевых веществах. |
| 3 |  |  | Пищеварение и усвояемость пищи, факторы, влияющие на усвояемость | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Понятие о процессе пищеварения, физико–химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, факторы влияющие на нее | | Знать: понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи |
| 4 |  |  | Основы рационального питания | 1 | 1 |  |  | Письменный опрос | Понятие о рациональном питании. Режим питания, пищевой рацион, условия приема пищи. | | Знать: режим питания, пищевой рацион. Уметь: распределять суточную потребность в продуктах |
| 5 |  |  | Определение энергетической ценности пищи | 1 |  | 1 |  | Фронтальный опрос | Расчет процентного содержания в пище белков, жиров и углеводов, коэффициенты их физиологической энергетической ценности. | | Знать: об обмене веществ. Уметь: рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов. |
| 6 |  |  | Расчет суточного расхода энергии | 1 |  | 1 |  | Фронтальный опрос | Суточный рацион питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания. Энергетическая ценность пищи. | | Знать: режим питания. Правила выбора здорового питания. Сбалансированность продуктов, разнообразие и сочетание различных видов продуктов.  Уметь Правильно питаться, составлять меню |
| 7 |  |  | Изучение принципов составления суточного рациона | 1 |  | 1 |  |  | Понятие о лечебно-профилактическом питании. Составление меню учащегося на основе факторов рационального питания | | Знать: режим питания. Правила выбора здорового питания. Сбалансированность продуктов, разнообразие и сочетание различных видов продуктов.  Уметь Правильно питаться, составлять меню |
| 1. **Предмет и задачи товароведения** | | | | | | | | | | | |
| 8 |  |  | Основы товароведения | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Понятие об ассортименте и товарном сорте. Определение качества пищевых продуктов, факторы, влияющие на него. Значение в питании веществ, входящих в состав пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов.  Стандарты. Хранение пищевых продуктов. Сертификаты, штриховой код. | | Уч-ся должен знать: понятие о товаре и товароведении , о пищевой ценности продуктов; правила приёмки продуктов и сырья по количеству и качеству, методы оценки их качества. |
| 9 |  |  | Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Требование к качеству, использование в кулинарии ( по видам). Условия хранения на ПОП.  Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Оценка качества свежих плодов и овощей по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.  Квашеная капуста, солёные огурцы и томаты, сушеные овощи и плоды, сульфитированные плоды и овощи, консервированные, замороженные .  Грибы: ассортимент, показатели качества, упаковка, сроки хранения. | | Знать: пищевую ценность свежих овощей и плодов, правила и условия хранения на ПОП. Уметь: оценивать качество свежих овощей и плодов. Знать: правила и методы консервирования овощей и плодов. Сроки и условия хранения, использование в кулинарии. |
| 10 |  |  | Рыба и нерыбные продукты моря | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Классификация рыбы по семействам, по термическому состоянию, пищевая ценность,  показатели качества, условия хранения и использование в кулинарии. Солёная рыба, вяленая, сушёная, копчёная и маринованная: условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Рыбные консервы и пресервы, икра: ассортимент, условия хранения, транспортировка. Использование в кулинарии. Изучения ассортимента рыбных товаров, оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки на банках рыбных консервов. | | Знать: классификацию рыбы, пищевую ценность, условия хранения. Виды рыбных товаров, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.  Уметь: оценивать качество свежей и мороженой рыбы, консервов и пресервов. |
| 11 |  |  | **Мясо и мясные продукты** | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний | Классификация мяса по виду, упитанности, термическому состоянию. Показатели качества. Пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии Мясные субпродукты: категории, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения. Мясо домашних птиц и дичи: питательная ценность, классификация по виду, по упитанности, по способу обработки, по термическому состоянию, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии. | | Знать: пищевую ценность мяса, признаки качества, условия и сроки хранения, использование в кулинарии. Пищевую ценность мяса птицы, признаки качества птицы, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.  Уметь: оценивать качество свежего мяса, мяса птицы и использовать по назначению. |
|  |  |  | **Итого** | **11** | **8** | **2** |  |  |  | |  |

**Учебно-тематический план**

**Предмет «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» 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. **Товароведения продовольственных товаров** | | | | | | | | | | | |
| 1 |  |  | Условия хранения, методы консервирования пищевых продуктов | 1 | 1 |  |  | Фронтальный опрос | Изучение видов продовольственных товаров, правил хранения продовольственных товаров. Влияние температуры, влажности воздуха, освещённости, санитарного состояния помещений, тары. Упаковочных материалов. Консервирование пищевых продуктов. Значение и методы консервирования. | | Знать: Органолептически оценивать качество различных товаров, правила хранения продовольственных товаров. |
| 2 |  |  | Зерно и продукты его переработки. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители. Пищевые красители. | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний. | Питательная ценность зерна. Крупы: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука: виды помолов, показатели качества, сорта, условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия: ассортимент, питательная ценность, показатели качества. Хранение. Виды макаронных изделий, показатели качества, хранение. Использование в кулинарии. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требований стандарта. Виды, характеристика, свойства, использование в производстве мучных кондитерских изделий дрожжей и химических разрыхлителей. Студнеобразующие вещества, пенообразующие продукты, пищевые красители, стабилизаторы, их характеристика, свойства, требования к качеству. Применение. | | Знать: пищевую ценность круп, муки, хлебобулочных изделий, показатели качества, условия хранения, виды дрожжей и химических разрыхлителей, их применение , условия и сроки хранения.  Уметь: оценивать качество круп, муки, хлеба органолептическим методом.  . |
| 3 |  |  | Яйца и яичные товары. | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний. | Яйцо: ассортимент, пищевая ценность, строение, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Меланж и яичный порошок. Использование в кулинарии. Изучение видов и качества яиц. Изучение показателей качества яиц, условий хранения яиц и яичных продуктов. | | Знать: пищевую ценность яиц, их классификацию, виды яичных продуктов, способы хранения, использование в кулинарии.  Уметь: определять качество яиц, использовать в кулинарии яичные продукты. |
| 4 |  |  | Молоко и молочные продукты. Пищевые жиры | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний. | Молоко коровье: пищевая ценность, виды, требование к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Сухое и сгущенное молоко: методы получения, требование к качеству, дефекты, упаковка и хранение. Использование в кулинарии. Масло коровье, животные жиры, растительные масла: ассортимент, пищевая ценность. Показатели качества, условия и сроки хранения. Маргарин, кулинарный жир: пищевая ценность, использование в кулинарии. | | Знать: пищевую ценность разных видов молока, пищевых жиров, условия и сроки хранения. уметь: органолептически оценивать качество молока, читать маркировку на товарах, оценивать качество пищевых жиров, правильно хранить. |
| 5 |  |  | Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия, | 1 | 1 |  |  | Урок изучения и первичного закрепления новых знаний. | Вкусовые товары. Крахмал, сахар, мед, фруктово-ягодные кондитерские изделия, шоколад и какао порошок, карамель, конфеты, халва, мучные кондитерские товары Классификация, пищевую ценность, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения чая, кофе, кофейных напитков, цикория. Ассортимент пряностей и приправ, использование в кулинарии. Изучение ассортимента крахмала, сахара, сахаристых и мучных кондитерских изделий. Изучение показателей качества. | | Знать: пищевую ценность вкусовых продуктов, использование в кулинарии. Уметь: органолептически оценивать качество вкусовых товаров. Правильно хранить напитки. оценивать качество кондитерских изделий, правильно хранить их. |
| 6 |  |  | Тестовый контроль | 1 |  | 1 |  | Письменный опрос | Тестовые задания | | Уметь выполнять тесты |
| 7 |  |  | Дифференцированный зачет | 1 |  |  | 1 | Контрольная работа.  Обобщение и систематизация знаний | Задания описательного характера | | Уметь выполнять задания |
|  |  |  | **Итого** | **7** | **5** | **1** | **1** |  |  | |  |