

Министерство образования Иркутской области
Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области
«Специальная (коррекционная) школа № 1 г. Усолье - Сибирское
(ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-Сибирское)

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
Протокол от 22.08.2023
№ 1
Руководитель ШМО
_____/_____/

СОГЛАСОВАНО
Методический совет ГОКУ
СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское
Протокол от 23.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское

Н.В. Мигунов
пр. № 38 от 24.08.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Факультатив
«Поварское дело»

Для 7 класса

Рабочую программу составила:
Кулешова О.В.
Учитель

2023 - 2024 учебный год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по факультативному курсу «Поварское дело» для 5-9 классов разработана на основе ФАООПУО.

Цель программы является формирование у обучающихся необходимого объема допрофессиональных знаний и общетрудовых умений по профессии повар; ориентирование на выбор будущей профессий общественного питания Основные задачи:

- введение первоначальных допрофессиональных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара;
- приобретение опыта применения технологических знаний и умений самостоятельной практической деятельности;
- формирование доступных практических трудовых умений и навыков применения их в быту;
- развитие умения пользоваться необходимыми инструментами, приспособлениями, несложным электромеханическим оборудованием;
- участие в технологическом процессе приготовления блюд, закусок, напитков, изделий из теста.

Основная форма организации учебного процесса – урок, практические работы, просмотр видеоматериалов.

Особое внимание уделяется изучению правил по технике безопасности при работе с острым, режущим инструментом и электрооборудованием, правилам пожарной безопасности, личной гигиены и производственной санитарии.

Большое внимание уделяется практической работе

Цель практической работы– отработка обучающимися навыков по приготовлению блюд и закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологического процесса.

Содержание факультатива «Поварское дело»

План и задачи факультатива «Поварское дело». Правила поведения. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека.

Раздел Кухня. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Техника безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем. Гигиена приготовления пищи. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Практические занятия. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Раздел Напитки. Виды холодных напитков. Компот. Кисель. Практическая работа. Правила приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила поведения за столом.

Раздел Салаты. Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей. Виды салатов. Овощные салаты. Фруктовые салаты. Практическая работа Организация рабочего места. Правила приготовления. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Раздел Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.

Виды бутербродов. Способы оформления простых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Организация рабочего места. Приготовление горячих бутербродов. Забавные бутерброды.

Раздел Выпечка. Виды теста для блинов. Приготовление блинов, блинчиков. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок для блинов. Практическая работа.

Предметные результаты освоения факультативного курса "Поварское дело".

В ходе реализации программы обучающиеся должны овладевать специальными знаниями, умениями и навыками.

- Определение (с помощью учителя) возможностей различных продуктов, их целенаправленный выбор (с помощью учителя) в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствами в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности

**Тематическое планирование уроков
с определением основных видов учебной деятельности обучающихся
«Поварское дело»
7 класс**

№	Дата	Изучаемый раздел/подраздел	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1		Введение.	План и задачи факультатива «Поварское дело». Правила поведения. Организация рабочего места, инвентарь.	Изучение инструкцией по безопасности труда, санитарии и гигиены. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ	
			Значение питания в жизни человека.		
2.		Кухня.	Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Хранение и обработка продуктов.	Просмотр презентации «Посуда в быту». Чтение текста о правилах ухода за различными видами посуды. Формирование правил по уходу и запись в рабочую тетрадь обучающегося.	Знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
			Моющие средства, применяемые при мытье посуды.	Чтение и анализ инструкции по уходу за посудой. Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой	Мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
			Техника безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	Знать и соблюдать правила по технике безопасности при работе с режущим, колющим инвентарем.
			Гигиена приготовления пищи. Общие сведения о	Беседа. Объяснение с использованием презентации.	Знать: гигиену приготовления пищи;

			гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания.	Работа в тетрадах.	общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания.; содержание в чистоте кухни и инвентаря; хранение и обработка продуктов.
			Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадах.	
			Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь).	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Хранение и обработка продуктов.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадах.	
			Аптечка.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, игра «Я- фотоаппарат», работа в тетради, заполнение таблицы	
3		Напитки.	Виды холодных напитков. Компот. Кисель.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	Знать: виды холодных напитков. Уметь: оформлять и подавать готовые блюда к столу; соблюдать правила поведения за столом.
			Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила поведения за столом.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
4		Салаты	Виды овощей используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, игра «Я- фотоаппарат», работа в	Знать: виды овощей используемых в кулинарии;

			веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	тетради, заполнение таблицы	содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов; содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов; сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки.
			Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	Беседа. Усвоение нового материала. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	
			Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки.	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	
			Влияние экологии окружающей среды на качество овощей.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	
			Методы определения качество овощей.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	
			Современные инструменты и приспособления для нарезки овощей.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
			Виды салатов. Овощные салаты.	Беседа. Усвоение нового материала. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	
			Фруктовые салаты.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Правила приготовления. Оформление готовых блюд	Беседа. Усвоение нового материала. Просмотр	

			и подача их к столу.	презентации. Практическая работа в тетрадях.	
5		Бутерброды.	Продукты, используемые для приготовления бутербродов.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, игра «Я- фотоаппарат», работа в тетради, заполнение таблицы	Знать: продукты, используемые для приготовления бутербродов;
			Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	тостер: устройство, набор функций, режим работы; техника безопасности при использовании тостера. Уметь: пользоваться тостером.
			Виды бутербродов.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, игра «Я- фотоаппарат», работа в тетради, заполнение таблицы	Различать виды бутербродов;
			Способы оформления простых бутербродов.	Беседа. Усвоение нового материала. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	Выполнять правила подачи бутербродов;
			Условия и сроки хранения бутербродов.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	Знать: условия и сроки хранения бутербродов;
			Организация рабочего места.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, работа в тетради, заполнение таблицы	
			Приготовления горячих бутербродов.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	Уметь: готовить горячие бутерброды

6		Выпечка.	Виды теста для блинов. Приготовление блинов, блинчиков	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	Знать: виды теста для блинов; рецептуру и технологию приготовления теста с различными видами разрыхлителей; виды начинок для блинов. Уметь: готовить блины
			Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
			Виды начинок для блинов.		