

Пояснительная записка к программе «Поварское дело»

12 класс

К реализации Программы для 12 класса допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, это дети, не усвоившие в должной степени программу 10 и 11 классов профессиональной подготовки, имеющие более сложный дефект, проблемы в развитии мелкой моторики рук, в особенностях протекания психических процессов, требующих дополнительного повторения теоретических знаний и многократного закрепления навыков в практической деятельности.

Предлагаемая Программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет более полно подготовить обучающихся к самостоятельному труду, сформировать профессионально-трудовые умения и навыки, воспитать ряд нравственных, личностных качеств, обеспечивающих достаточно успешное включение обучающихся специальной (коррекционной) школы в производительный труд и достаточный уровень социальной адаптации в обществе.

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по поварскому делу.

Рабочая программа составлена по поварскому делу для 12 класса специальной (коррекционной) школы, направлена на подготовку учащихся к самостоятельному выполнению практических заданий по профессии повар, включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации. В процессе обучения применяются необходимые педагогические технологии для воспитания у обучающихся любви и уважения к труду и профессии, сознательной дисциплины, умение планировать работу и проявлять творчество при решении трудовых задач, обучения самоанализу и самоконтролю. Урок должен отвечать современным требованиям, быть результативным в обучении навыков труда, воспитывающим и развивающим.

Программа объемом 396 часов, содержит вводную часть 9 часов и учебный план по предметам «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - 61 час, «Оборудование предприятий общественного питания» - 22 часа, «Кулинария» - 240 часов, и отводит - 64 часа на подготовку, консультации и контрольное тестирование

Учебный план содержит наименования дисциплин по блокам с распределением времени обучения.

В учебном плане указаны формы контроля по предметам и контрольного тестирования по курсу.

В процессе обучения осуществляется нравственное, трудовое и эстетическое воспитание учащихся, развитие жизненной позиции на основе чувства коллективизма.

Рабочая программа построена на основе концентрического подхода, особенность которого состоит в учете повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового. Преподавание базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках домоводства, биологии, основ социальной жизни, математики, социально – бытовой ориентировки.

Программа второго года обучения носит основной задачей отработку и совершенствования умений и навыков, полученных на 1 году обучения. Требования к выполненным заданиям будут более высокими, задания усложняются, отдельные навыки должны быть на уровне автоматическом.

Актуальность программы.

В настоящее время профессия повара являет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественного подбора продуктов, сочетание ароматов и вкуса, эстетичного оформления блюд.

Как и любая специальность, профессия повара имеет как преимущества, так и недостатки. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельность, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений. К минусам относятся большая физическая, а также психологическая нагрузка, ведь профессия повар требует особого внимания, ответственности и полной отдачи.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным поваром у состоятельных людей. Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления. Квалификация при работе на предприятии постоянно повышается методом присвоения разряда.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или административное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фастфуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как высококвалифицированному, так и начинающему повару

Программа данного курса носит практико-ориентированный характер, формирует жизненно необходимые, социально значимые знания, умения и навыки. Помимо практического применения знаний и навыков, программа носит комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду. Реализация данного курса создаёт благоприятные условия для личностного развития обучающихся, способствует формированию творческого подхода к делу, раскрытию индивидуальных возможностей каждого ребёнка, даёт первоначальную профессиональную информацию, что является актуальной задачей коррекционной школы, основой для самовыражения и самореализации выпускников.

Отличительные особенности программы заключаются в том, что данная дополнительная общеобразовательная программа составлена в соответствии с современными нормативными правовыми актами и государственными программными документами по дополнительному образованию, требованиями новых методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеобразовательных программ. Она предусматривает возрастные и психологические особенности детей с ОВЗ: предусматриваются. Разные уровни заданий, более подготовленные, осведомлённые дети выполняют более сложные работы, требующие больших усилий, ловкости движений, терпеливости и внимательности, менее способным детям, имеющим большие ограничения, предлагаются более легкие и не слишком трудоемкие работы.

На занятиях организуется самостоятельная исследовательская деятельность – творческий поиск – самостоятельный выбор учащегося в решении каждого этапа творческой деятельности. Знания, умения и навыки, приобретённые в процессе работы по данной программе, дети могут применить при самостоятельном приготовлении пищи.

Цель: Подготовка обучающихся к освоению профессии повар и выполнению элементарных видов работ по поварскому делу; обеспечение условий получения обучающимися основ теоретических знаний предмета, создание условий для овладения указанным видом практической деятельности в ведении процессов приготовления пищи; овладение профессиональными компетенциями, путём усвоения специальных трудовых приёмов по профессии «Повар», для более успешной социальной адаптации будущих выпускников в современном обществе.

Задачи:

- развивать познавательную сферу обучающихся;
- создать условия для получения доступных школьникам технологических и технических знаний;

- формировать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду;
- использовать в процессе обучения новейшие современные педагогические технологии;
- способствовать развитию организационных умений, обучающихся;
- обеспечить усвоение общетрудовых умений, необходимых в профессиональной деятельности повара;
- учить ориентироваться в трудовом задании - развивать способность понять и удержать инструкцию;
- Учить планировать последовательность действий; выполнять и контролировать ход работ; достигать поставленной цели;
- воспитывать устойчивое положительное отношение к труду;
- формировать необходимые в повседневной производственной деятельности качества личности: чувство коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу, желание работать на общий положительный результат.

Основной формой организации учебного процесса по предмету «Поварское дело» является урок, практическая работа, самостоятельная работа, фронтальная работа, работа в группах.

Для усвоения программного материала на уроке в обязательном порядке используются **основные технологии:**

- личностно-ориентированные;
- деятельный подход;
- уровневая дифференциация;
- здоровьесберегающие;
- информационно-коммуникативные;
- игровые.

Согласно действующему базисному учебному плану, рабочая программа для каждого класса рассчитана на реализацию за 396 часов (из расчёта 12 учебных часов в неделю).

Программа составлена с учётом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

Для реализации данной программы используются следующие методы и приёмы работы: рассказ, беседа, работа с текстом, технологической картой, иллюстрациями, схемами и презентацией.

Основными видами деятельности обучающихся по предмету являются:

- беседа (диалог);
- работа с книгой, журналом, интернет ресурсом;

- практическая деятельность в учебной лаборатории: выполнение видов работ по плану, технологической карте, рецепту;
- самостоятельная работа, индивидуальные творческие задания;
- работа по карточкам, схемам;
- групповое и индивидуальное создание видео, фотоматериалов и презентаций.

Система оценивания: устный и письменный опрос, тестирование, проверка качества выполнения практических заданий. При оценивании знаний и умений соблюдаются такие условия, как индивидуальный подход, комментирование оценок. Система оценивания – 5 балльная.

Содержание тем учебного курса

I. Введение в предмет (9ч.)

Предмет изучения, значение знаний поварского дела в современных условиях; задачи и особенности обучения поварскому делу.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии.

Квалификационная характеристика профессий «кухонный рабочий» (младший повар); повар 2 разряда различие, уровень профессиональной подготовки.

II. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (61 ч.)

- Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.
- Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.
- Кишечные инфекции, их профилактика.
- Основы физиологии питания.
- Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.
- Микробные пищевые отравления и их профилактика.
- Зоонозные заболевания, их профилактика.
- Непищевые отравления, их профилактика.
- Правила личной гигиены.
- Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

III. Оборудование предприятий общественного питания (22 ч.)

Введение.

Правила работы в мастерской.

Охрана труда.

Электробезопасность.

Пожарная безопасность.

Электрооборудование.

Холодильное оборудование.

Оборудование для раздачи пищи.

Оборудование для приготовления теста.
Работа с горячей посудой и жидкостью.
Варочные котлы. Пароварки.
Аппараты для жарки и выпечки.
Работа с режущими предметами

IV. Кулинария (240 ч.)

Введение.

Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.

Холодные блюда и закуски

Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.

Супы.

Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.

Овощные блюда и гарниры.

Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из яиц.

Изделия из теста.

V. Подготовка к контрольным тестированиям, консультациям, экзамену- (64ч.)

Содержание тем учебного курса

I. Введение в предмет (9ч.)

Предмет изучения, значение знаний поварского дела в современных условиях; задачи и особенности обучения поварскому делу.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии. Квалификационная характеристика профессий «кухонный рабочий» (младший повар); повар 2разряда различие, уровень профессиональной подготовки.

II. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (61 ч.)

Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.

Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.

Кишечные инфекции, их профилактика.

Основы физиологии питания.

Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.

Микробные пищевые отравления и их профилактика.

Зоонозные заболевания, их профилактика.

Непищевые отравления, их профилактика.

Правила личной гигиены.

Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

III « Использование электрического оборудования

в приготовлении пищи» (22 ч.)

Введение.
Охрана труда.
Электробезопасность.
Пожарная безопасность.
Электрооборудование.
Холодильное оборудование.
Оборудование для раздачи пищи.
Оборудование для приготовления теста.
Пароварка, мультиварка.
Производственные варочные котлы. Техника безопасности.
Аппараты для жарки и выпечки.

IV. Кулинария (240 ч.)

Введение. Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.
Холодные блюда и закуски
Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.
Супы.
Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.
Овощные блюда и гарниры.
Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий.
Блюда из яиц.
Изделия из теста.

V. Подготовка к контрольным тестированиям, консультациям, экзамену- (64ч.)

Итоговая аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии **16675 - «Повар», 13249 – «Кухонный рабочий»** является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме. Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников ОВЗ с интеллектуальными нарушениями проводится в техникуме, в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья регламентируется (ФЗ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438).

Формой итоговой аттестации по АОППО по профессии является выпускной квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах

квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Повар». К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий.

В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;
- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- -выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- -использование специальных технических средств;
- -предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й начальных разряд по изучаемой профессии, либо 3-й повышенный разряд

Пояснительная записка

к разделу

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Содержанием раздела «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предусмотрено изучение физиологии питания, без знания которой немислимо научно обоснованное приготовление пищи. Эта дисциплина помогает выстраивать всю работу и, в первую очередь, составлять меню и готовить пищу в зависимости от потребностей и состояния организма человека, его возраста, здоровья, характера и вида деятельности.

Гигиена питания - наука об оздоровлении питания населения. Она изучает питательную ценность продуктов и разрабатывает научно-обоснованные меры, способствующие сохранению их доброкачественности. Гигиена питания определяет санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, исследует причины пищевых инфекций и отравлений, разрабатывает

мероприятия по их предупреждению. Практическое применение требований гигиены питания называется пищевой санитарией.

По окончании изучения курса обучающиеся:

Должны знать

- оптимальные варианты способов приготовления полноценной и здоровой пищи в соответствии с физиологическими и санитарными требованиями;
- причины возникновения различных инфекций, токсикоинфекций, отравлений небактериального происхождения

Должен уметь

- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- соблюдать санитарные правила при механической и тепловой обработке продуктов;
- организовать работу столовой согласно всем требованиям санитарного режима, не допускать использование недоброкачественных продуктов, которые могут угрожать здоровью потребителей;
- содержать столовую в образцовом санитарном состоянии, строго соблюдать санитарный режим, выполнять установленные санитарные правила.

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

В процессе изучения предмета используются наглядные пособия: плакаты, нормативные документы, видеоматериалы, презентации.

Проверка знаний по предмету осуществляется в форме тестов, проводимых за счет учебного времени, отведенного на каждую тему с использованием контрольных карточек-заданий, тестов, контрольных заданий. Изучение предмета заканчивается итоговым занятием, на котором выставляется итоговая оценка. Форма итогового занятия определяется преподавателем.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
раздела программы
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№№ п/п	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
	Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.	8	7	1
	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	10	7	3

Кишечные инфекции, их профилактика.	6	5	1
Основы физиологии питания.	6	3	3
Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	11	9	2
Микробные пищевые отравления и их профилактика.	7	6	1
Зоонозные заболевания, их профилактика.	3	3	—
Непищевые отравления, их профилактика.	3	3	-
Правила личной гигиены.	4	3	1
Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	3	2	1
Итого:	61	48	13

Содержание программы по разделу

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.

Краткая характеристика производственных помещений предприятий общественного питания. Требования к цехам: мясному, холодному, рыбному, овощному, горячему, мочному отделению.

Тема 2. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.

Требования к производственным столам, кухонной посуде, разделочным доскам, уборочному инвентарю. Правила мытья столовой посуды, чайной посуды, столовых приборов.

Приготовление дезинфицирующих растворов. Виды уборки помещений: текущая, генеральная, санитарный день.

Практическое занятие

Тема 3. Кишечные инфекции, их профилактика.

Возбудители инфекций: брюшного тифа, бруцеллеза, дизентерии, туберкулеза, кишечная палочка. Краткая характеристика, меры по предупреждению заболеваний.

Бактериальное загрязнение.

Практические занятия

Тема 4. Основы физиологии питания.

Гигиена питания как наука о здоровье. Особенности строения пищеварительного тракта. Роль печени, поджелудочной железы, желчного пузыря и др. органов в пищеварении.

Белки как строительный материал тканей тела, их суточная потребность.

Углеводы - как источник энергии. Их суточная потребность.

Жиры - источник энергии и запасных питательных веществ. Их суточная потребность.

Понятие о к/калориях. Их суточная потребность для различных групп населения.

Практические занятия

Тема 5. Пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.

Краткая характеристика червей паразитов: аскариды, острицы, карликовые цепни, бычьи и свиные цепни, трихинеллы, широкий лентец. Описторхоз. Профилактика заражения глистами. Ветеринарно-санитарный осмотр поступающего мяса - клеймение.

Практические занятия

Тема 6. Микробные пищевые отравления и их профилактика.

Салмонеллы как возбудители паратифозных заболеваний человека и животных. Профилактика салмонеллеза. Протей. Профилактика токсикоинфекций вызванных протеем.

Ботулинус - анаэробный микроб. Причины, вызывающие отравления этим микробом, меры предупреждения.

Стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений.

Практические занятия

Тема 7. Зоонозные заболевания, их профилактика.

Виды зоонозных заболеваний, признаки заболеваний, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Тема 8. Непищевые отравления, их профилактика.

Отравления ядовитыми веществами - солями меди, мышьяка, свинца, ядохимикатами. Отравления ядовитыми грибами, косточками абрикосов, вишен, слив. Меры предупреждения непищевых отравлений.

Практические занятия

Тема 9. Правила личной гигиены.

Соблюдение правил личной гигиены - одно из важных условий обеспечения потребителей здоровой пищей. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной одежде. Медицинский осмотр и личная санитарная книжка. Санитарный минимум. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений.

Практические занятия

Тема 10. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

Требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.

Практические занятия

Пояснительная записка к разделу программы

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Содержанием данного раздела является знакомство с основным механическим, тепловым, холодильным и электрическим оборудованием, используемым на предприятиях общественного питания и в быту. Программа предусматривает изучение сведений по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования.

В процессе обучения профессии «Повар» этот предмет занимает важное место, так как без механизации и автоматизации производственных процессов невозможно повышение производительности труда, внедрение новых прогрессивных технологий, массового развития промышленных методов приготовления и поставки продукции потребителям.

Темами предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся получают навыки работы с различными видами оборудования.

Достижение цели изучения предмета «Оборудование предприятий общественного питания» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
- «Основы организации производства предприятий общественного питания»

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» обучающейся

должен знать:

назначение, эксплуатационные характеристики и правила эксплуатации основного электромеханического, теплового и холодильного оборудования;

должен уметь:

различать оборудование предприятий общественного питания по его функциональному назначению;

эксплуатировать электромеханическое, тепловое и холодильное оборудование имеющееся в мастерской.

Зачет по предмету может быть выставлен по результатам итогового занятия, либо с учетом текущих оценок по предмету (по усмотрению преподавателя)

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

№№/пп	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
11	Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	6	5	1
2	Электрооборудование.	4	4	-
3	Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	6	5	1
4	Оборудование для приготовления теста – тестомес. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Аппараты для жарки и выпечки.	6	5	1
	Итого:	22	19	3

Содержание программы по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Тема 1. Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность

Значение современного оборудования на предприятиях питания в деятельности повара. Электробезопасность, пожарная безопасность. Общие правила безопасности на предприятиях питания.

Практическое занятие .

Тема 2. Электрооборудование.

Виды электрооборудования, принцип работы, эксплуатационные характеристики электроплит, электронагревателей, микроволновых печей, универсальных электроприводов.

Практические занятия

Тема 3. Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

Типы и назначение холодильного оборудования, принцип работы холодильников. Эксплуатационные характеристики основного холодильного оборудования. Типы и назначение оборудования для раздачи пищи, принцип работы. Эксплуатационные характеристики оборудования для раздачи пищи.

Практические занятия

Тема 4. Оборудование для приготовления теста. Пищеварочные котлы. Аппараты для жарки и выпечки.

Типы и принцип работы оборудования для приготовления теста. Эксплуатационные характеристики оборудования для приготовления теста. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Типы и принцип работы пищеварочных котлов. Эксплуатационные характеристики пищеварочных котлов. Типы и принцип работы аппаратов для жарки и выпечки. Эксплуатационные характеристики аппаратов для жарки и выпечки.

Практические занятия

Технические средства обучения

1. Видеоаппаратура
2. Компьютер
3. Проектор

Пояснительная записка

к разделу программы
«Кулинария»

Содержанием предмета «Кулинария» являются технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов), основные приемы приготовления здоровой пищи для сбалансированного полноценного питания человека.

В процессе обучения курсу «Поварское дело» этот предмет занимает ведущее место. Программа предусматривает изучение способов механической и тепловой обработки различного сырья (овощей, рыбы, мяса и т.п.), изменения основных составных частей пищевых продуктов при различных видах их кулинарной обработки; основные приемы приготовления кулинарных изделий.

В процессе изучения тем у обучающихся формируются знания и навыки по приготовлению кулинарной продукции, различающейся по способу кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и т.д.); характеру потребления (закуски, супы и т.д.); по термическому состоянию (холодные, горячие, охлажденные); консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

Каждой темой предмета предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся выполняют как отдельные операции по кулинарной обработке, так и

законченные блюда на заключительном этапе, в целях обобщения и совершенствования знаний и умений.

В процессе выполнения практических работ возможны некоторые изменения в ассортименте блюд, их последовательности и распределении учебных часов, в зависимости от сезонности и наличия продуктов.

Достижение цели изучения предмета «Кулинария» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- **«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**, т.к. повар обязан соблюдать все правила санитарии и гигиены и готовить блюда, не противоречащие физиологии питания человека;
- **«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»**. Повар должен уметь готовить блюда на оборудование, которым оснащена мастерская, соблюдая при этом все правила безопасности и охраны труда;

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Кулинария» обучающейся **должен знать:**

- цели и задачи выполнения отдельных видов кулинарной обработки пищевых продуктов;
- приемы первичной обработки пищевых продуктов;
- приемы тепловой обработки пищевых продуктов;
- классификацию супов;
- способы варки бульонов и супов;
- способы приготовления каш и изделий из них;
- способы приготовления блюд из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- классификацию соусов и их назначение;
- способы приготовления соусов;
- классификацию блюд из яиц;
- классификацию холодных закусок и способы их приготовления;

должен уметь:

- выполнять все виды кулинарной обработки пищевых продуктов;
- готовить бульоны и супы;
- готовить каши и изделия из них;
- готовить блюда из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- готовить соусы для различных блюд;
- готовить блюда из яиц;
- готовить холодные закуски;
- формировать гарниры ко вторым блюдам.

Форма дифференцированного зачета по предмету выбирается по усмотрению преподавателя.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по разделу
" Кулинария "

№ пп	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.	33	25	8
2	Холодные блюда и закуски	16	6	10
3	Способы тепловой обработки пищевых продуктов.	3	3	-
4	Супы.	22	10	12
5	Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	12	6	6
6	Овощные блюда и гарниры	29	13	16
7	Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий	19	10	9
8	Блюда из яиц	10	8	2
9	Изделия из теста	12	5	7
10	Повторение	84	80	4
		240	166	74
11	Контрольное тестирование, консультации и экзамен	64	60	4
	ИТОГО:	304	226	78

Содержание программы

по разделу

" Кулинария "

Тема 1: Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии.

Задача первичной обработки. Сортировка, мойка, очистка, доочистка. Понятие об отходах овощей и нормах отходов.

Формы нарезки. Значение правильной нарезки при приготовлении блюд. Формы и размеры нарезки различных овощей. Рекомендуемые формы нарезки овощей для различных блюд. Хранение, требования к качеству. Выводы.

Практические занятия

Тема 2. Холодные блюда и закуски.

Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты из свежих овощей. Салаты из вареных овощей. Винегрет. Технология приготовления. Подготовка продуктов для винегрета. Хранение, требования к качеству.

Практические занятия.

Тема 3. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.

Цель и задачи тепловой обработки. Основные виды тепловой обработки. Вспомогательные и комбинированные виды тепловой обработки.

Практические занятия.

Тема 4. Супы.

Первые блюда. Бульоны и отвары. Мясокостный бульон. Бульон из птицы. Бульон рыбный. Супы заправочные. Щи из квашеной капусты. Суп крестьянский. Суп из овощей. Суп с макаронными изделиями. Суп гороховый.

Прозрачные супы: уха, суп с фрикадельками.

Суп-пюре из разных овощей. Суп – пюре с грибами. Суп молочный с макаронными изделиями. Рецептуры приготовления супов. Хранение, требования к качеству.

Выводы.

Практические занятия.

Тема 5. Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.

Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления мясных котлет. Технология приготовления запеченной курицы.

Практические занятия.

Тема 6. Овощные блюда и гарниры.

Классификация овощных блюд и их характеристика.

Блюда из отварных овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Капуста цветная отварная.

Картофель жареный. Зразы котлеты картофельные. Тушенные овощи. Рагу из овощей. Фаршированные овощи. Запеченные овощи. Запеканка картофельная. Хранение и требования к качеству.

Практические занятия.

Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий. Каша гречневая рассыпчатая. Каша рисовая рассыпчатая и молочная. Каша манная. Макароны изделия отварные с маслом.

Макаронные изделия отварные с маслом и сыром

Хранение, требования к качеству.

Практические занятия.

Тема 8. Блюда из яиц.

Значение блюд из яиц. Отварные яйца. Яичница-глазунья. Омлет. Яйца – пашот.

Практические занятия.

Тема 9. Изделия из теста. Виды теста. Дрожжевое тесто.

Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления пирогов с начинкой.

Изделия из бездрожжевого теста. Блины.

Техника безопасности при работе с электроприборами.

Практические занятия.

Технические средства обучения

1. Видеоаппаратура
2. Компьютер
3. Проектор

**Контроль за уровнем знаний, умений,
навыков обучающихся**

Пп/ п	Вид контроля	Форма контроля	Дата	Примечание
1.	Входная контрольная работа	Контрольное тестирование	Сентябрь	Теория
2.	Итоговый контроль 1 четверть	Контрольное тестирование по теме: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	октябрь	Теория
3.	Итоговый контроль 2 четверть	Контрольное тестирование	декабрь	Теория
4.	Итоговый контроль 3 четверть	Практическая работа по теме «Кулинария»	март	Теория
5	Итоговый	Тестирование	Май	Теория

	контроль	Практическое задание	2 часа	
--	----------	----------------------	--------	--

ИТОГОВЫЙ И ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

по программе профессионального обучения «Поварское дело»

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития учащихся с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Контроль знаний и умений осуществляется с помощью тестов, карточек-заданий, самостоятельных работ, контрольных работ.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце первого года обучения в форме теста и практической работы.

По окончании обучения проводится итоговая аттестация обучающихся в форме экзамена по профессиональному обучению. Наряду с выпускными экзаменами по профессиональному обучению выпускники второго года обучения сдают квалификационный экзамен на тарифный разряд на базе МОУ «СКОШ».

На экзамене проверяются соответствие выпускников требованию программы, глубина и прочность полученных знаний, умение их применять в практической деятельности. Экзамен проводится в форме практической экзаменационной работы и устных ответов по билету.

Учитывая особенности психофизического развития детей с нарушением интеллекта и важности подготовленности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, экзамен может проводиться в форме собеседования членов комиссии с каждым учеником. Задача собеседования заключается в том, чтобы выявить не только уровень теоретических знаний, умений и навыков выпускников, их дальнейшие планы, но и определить их способность общаться со взрослыми. Собеседование проводится на основе выполненной практической работы.

Квалификационный экзамен принимает комиссия, составленная из специалистов образовательного учреждения МОУ «СКОШ» и областного государственного бюджетного профессионального учреждения «Томский техникум социальных технологий». Возможно проведение экзамена в форме онлайн-режима

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

Выпускникам, которым не присваивается квалификационный разряд, выдаётся характеристика с перечнем работ, которые они способны выполнять самостоятельно.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Исходя из основных целей коррекционной работы (повышение уровня познавательной активности обучающихся и развитие способности к осознанию регуляции трудовой деятельности) результаты обучения должны соответствовать общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения

оцениваются по пятибалльной системе. При оценке ЗУН рассматриваются следующие показатели:

Уровень усвоения в зависимости от психофизических особенностей обучающихся. Учитывается диагноз, состояние эмоционально-волевой сферы. В уровень обученности входит: ориентировка в задании, планирование, самоконтроль, умение использовать в речи профессиональные термины, соблюдение установленных требований к качеству выполненной работы, соблюдение правил техники безопасности и рабочей дисциплины.

Критерии оценки устных ответов обучающихся

Оценка «5» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает понимание учебного материала, может с незначительной помощью учителя обосновать ответ.
- Отвечает полным развёрнутым предложением.
- Даёт связный, осознанный ответ.
- Допускает ошибки, которые сам исправляет.
- Проявляет активность, старается давать полные ответы.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает понимание учебного материала, может с незначительной помощью учителя обосновать.
- Отвечает полным развёрнутым предложением.
- Даёт связный, осознанный ответ, но допускает неточности.
- Допускает ошибки, которые исправляет с помощью учителя.
- Отвечает в пределах своих возможностей по наводящим вопросам учителя.
- Проявляет активность, даёт сокращённые ответы, старается исправить до развёрнутого ответа при помощи учителя.

Оценка «3» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает знание и понимает основные положения данной темы, но излагает материал недостаточно полно, нуждается в постоянной помощи учителя.
- Отвечает полным развёрнутым предложением.
- Допускает ряд ошибок, которые исправляет со значительной помощью учителя.
- Отвечает в пределах своих возможностей по наводящим вопросам учителя.
- Не проявляет активности, даёт сокращённые ответы.

Оценка «2» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает крайне слабое знание основной части изученного материала при значительной помощи учителя;
- Допускает много ошибок, которые не исправляет, не использует помощь учителя;
- Не проявляет активности, даёт сокращённые ответы.

Оценка «1» за устные ответы не ставится

Критерии оценки практических и лабораторных работ обучающихся

Практическая работа оценивается, если выполнено более половины объёма. Степень помощи обучающимся учитель определяет, исходя из конкретных условий.

Выбор объекта практических и лабораторных работ представлен в соответствии с программой.

Оценка «5» ставится обучающемуся, если:

Определяет задание соответственно технологической карте.

Достаточно самостоятельно осуществляет планирование, ориентировку в задании, самоконтроль.

- Выполняет все этапы выполнения задания правильно.
- Умеет организовать рабочее место и соблюдает правила безопасной работы.
- Блюдо соответствует санитарным нормам, заданным технологическим требованиям, эстетично подано и соответствует допустимым временным затратам.
- Допускает единичные ошибки, прилагает усилие к их исправлению.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если:

Достаточно самостоятельно или с незначительной помощью учителя осуществляет планирование, ориентировку в задании, самоконтроль.

- Выполняет этапы выполнения задания правильно.
- Умеет организовать рабочее место и соблюдает правила безопасной работы.
- В работе допущены некоторые неточности, отклонения от установленных требований к качеству.
- Допускает ряд ошибок, прилагает усилие к их исправлению.

Оценка «3» ставится обучающемуся, если:

В работе допущены значительные отклонения от установленных требований к качеству.

- Допускает ряд ошибок, прилагает усилие к их исправлению.

Оценка «2» ставится обучающемуся, если:

- Качество выполненной работы не соответствует заданным требованиям.
- Нарушает безопасность труда и не умеет организовать рабочее место.

Оценка «1» за практическую и лабораторную работы не ставится.

Оценка тестирования

Основным критерием эффективности усвоения обучающимися содержания учебного материала считается коэффициент усвоения учебного материала. Он определяется как отношение правильных ответов, обучающихся в тесте к общему количеству заданий (по В.П. Беспалько). 50% правильно выполненных заданий позволяет поставить обучающемуся оценку «зачтено», что означает усвоение им программы обучения. Оценка знаний обучающихся, проводится по пятибалльной системе. При выполнении теста ставится отметка:

«5» - при выполнении 80-100% всех заданий;

«4» - при выполнении 60-80% заданий;

«3» - за 50-60% правильно выполненных заданий. Объём тестовых заданий должен содержать от 5 до 10 вопросов.

Оценка экзамена.

Итоговая оценка за экзамен выставляется на основании оценок полученных: за год, практическую экзаменационную работу и устный экзаменационный ответ. Решающее значение имеет оценка за практическую экзаменационную работу.

- **Итоговая оценка «5»** выставляется, если на «5» выполнена практическая экзаменационная работа, на «5» или «4» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках за учебные четверти выпускного класса нет «3».
- **Итоговая оценка «4»** выставляется, если на «4» выполнена практическая экзаменационная работа, на «5» или «4» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках за учебные четверти выпускного класса нет «3».
- **Итоговая оценка «4»** выставляется, если на «5» выполнена практическая экзаменационная работа, на «3» оценен устный экзаменационный ответ или по итогам учебных четвертей выпускного класса не более двух «3».
- **Итоговая оценка «3»** выставляется, если на «3» выполнена практическая экзаменационная работа, на «4» или «3» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках, занесённых в протокол, нет «2».
- **Итоговая оценка «3»** выставляется, если на «4» выполнена практическая экзаменационная работа, на «3» оценен устный экзаменационный ответ и по итогам учебных четвертей выпускного класса было более двух «3».

Итоговая аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16675 «Повар», 13249 - «Кухонный рабочий» является обязательной и осуществляется после освоения АОППО в полном объеме. Итоговая аттестация выпускников инвалидов и выпускников ОВЗ с интеллектуальными нарушениями проводится в школе, в соответствии с Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья регламентируется (ФЗ «Об образовании в РФ», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438). Формой итоговой аттестации по АОППО по профессии 13249,..... Кухонный рабочий является: выпускной квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочего. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Повар». К проведению

квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих и специальных условий.

В специальные условия могут входить:

- предоставление отдельной аудитории;
- увеличение времени для подготовки ответа;
- присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента);
- использование специальных технических средств;
- предоставление перерыва для приема пищи, лекарств.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца и присваивается 2-й начальный разряд по изучаемой профессии, либо 3-й повышенный разряд

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ

Литература по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»:

1. В.М. Аханова, Е.В. Романова «Гигиена питания». Ростов н/Д: Изд. «Феникс». 2000г.

2. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общественного питания) М., Институт развития профессионального образования, 1999г.М.,

И.П. Неумывакин, Л.С. Неумывакина **Здоровье в ваших руках** М., ИПО "Полигран", 1994 г.

по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»:

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., Институт развития профессионального образования, 1999
2. Н.Г. Бутейкина. «Организация производства предприятий общественного питания». М. Высшая школа, 1990г.
3. М.А. Богадова и др. «Оборудование предприятий общественного питания» М., Экономика, 1991 г.
4. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., ИРПО, 1998 г.

Литература по предмету «Кулинария»:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. «Кулинария». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО, Изд. центр «Академия». 1998г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий». Нормативная документация для предприятий общественного питания. Учебно-методическое пособие./ Сост. А.В. Румянцев-3-е из., перераб. и доп.—М.: Изд. «Дело и Сервис»2002г..
3. Л.Л. Татарская. Н.А. Анфимова. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров». М.:Изд. центр «Академия».2000г
4. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии, 10-11 кл.: Приложение к учеб. «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 2002
5. Ермакова В.И. 8-11 кл.: «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 1992

Наглядный материал:

- мультимедийные презентации;
- видеофильмы;
- альбомы;
- муляжи;

3. Раздаточный материал:

- дидактический материал (тестовые карточки, схемы технологий выполнения);
- словари терминов;

Интернет-ресурс

	Варим Парим. Кулинария в фотографиях. (varimparim.ru)

Словарь кулинара	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Словарь кулинара (varimparim.ru)
Словарь терминов	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Словарь терминов (varimparim.ru)
Советы кулинара	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Советы кулинара (varimparim.ru)
Овощи	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Овощи (varimparim.ru)
Ягоды, фрукты	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Ягоды, фрукты (varimparim.ru)
Грибы	
Типы теста	Технология приготовления пищи, приготовление еды, приготовление блюд, Типы теста (varimparim.ru)
https://vkusnie-vkusnosti.ru/slovarik	
Кулинарный словарь (povarenok.ru)	