

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 6 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.

Целью 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»

Кухня и её оборудование.

Знакомство с зонированием кухни. Кухня и её оборудование и инвентарь. Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда. Моющие средства по уходу за посудой. Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).

Электрооборудование.

Назначение бытовых кухонных электроприборов. Правила безопасной работы с бытовыми электроприборами. Правила эксплуатации микроволновой печи. Бытовая электрическая печь, уход за ней.

Молоко

Промышленное производство молока, молокозавод. Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты. Кисломолочные продукты, сыр. Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения. Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями. Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления молочных каш.

Яйцо и яичные продукты

Промышленное производство яиц, птицефабрика. Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж. Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц. Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую. Технология приготовления жареных яиц. Технология приготовления яичницы-глазуньи. Технология приготовления омлета. Яйцо фаршированное.

Первичная обработка овощей

Название овощей, их классификация. Питательная ценность, витамины в овощах. Инструменты для очистки овощей. Первичная обработка клубнеплодов. Первичная обработка корнеплодов. Первичная обработка капустных. Первичная обработка луковых.

Формы нарезки овощей

Общие сведения о формах нарезки овощей. Формы нарезки и кулинарное использование картофеля. Формы нарезки и кулинарное использование моркови и свёклы. Формы нарезки и кулинарное использование капусты. Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука.

Блюда из творога

Классификация, пищевая ценность творога. Технология приготовления блюд из творога. Отварные блюда: вареники ленивые. Жареные блюда: сырники. Запеченные блюда: запеканка из творога.

Горячие напитки Виды горячих напитков. Технология заваривания, подача чая. Приготовление кофейного напитка. Приготовление какао с молоком.

Этикет, правила сервировки стола

Основные правила этикета за столом. Правила пользования столовыми приборами. Меню завтрака. Особенности сервировки стола к завтраку.

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
6 класс
поварское дело**

№	Дата	Изучаемый раздел/подраздел	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1		Вводное занятие.	Правила поведения и безопасной работы во время практических работ в мастерской. Санитарно-гигиенические требования, спецодежда.	Изучение инструкцией по безопасности труда, санитарии и гигиены. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.	Знать и соблюдать правила поведения и безопасной работы во время практических работ. Организация рабочего места, инвентарь.
2.		Кухня и её оборудование	Знакомство с зонированием кухни.	Беседа. Объяснение с использованием презентации.	Знать: зонирование кухни; кухня и её оборудование и инвентарь; виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда. моющие средства по уходу за посудой; правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).
		Кухня и её оборудование и инвентарь.	Закрепление нового материала, упражнение	« Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
		Виды посуды: чайная, столовая, кухонная посуда.	Моющие средства по уходу за посудой.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
		Правила мытья жирной посудой (сковорода, сотейник).	Практическая работа: «Мытьё электроплиты».	Просмотр презентации Обсуждение и анализ увиденного.	
				Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
3		Электрооборудование	Назначение бытовых кухонных электроприборов.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	Знать: назначение бытовых кухонных электроприборов;
			Правила безопасной работы	Практическая работа, работа в	

			с бытовыми электроприборами.	парах, в тетрадях	правила безопасной работы с бытовыми электроприборами;
			Правила эксплуатации микроволновой печи.	Закрепление нового материала, упражнение	правила эксплуатации микроволновой печи;
			Бытовая электрическая печь, уход за ней.	« Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	бытовая электрическая печь, уход за ней.
			Практическая работа: «Разогревание готового блюда в микроволновой печи».	Объяснение. Беседа. Практическая работа	Уметь: Разогреть готовые блюда в микроволновой печи
4		Молоко	Промышленное производство молока, молокозавод.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Знать: промышленное производство молока, молокозавод;
			Натуральное (цельное) молоко, молочные продукты.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	натуральное (цельное) молоко, молочные продукты;
			Кисломолочные продукты, сыр.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	кисломолочные продукты, сыр;
			Определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения.	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	определение качества молока и молочных продуктов, сроки хранения;
			Правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	правила кипячения молока, ТБ при работе с горячими жидкостями;
			Технология приготовления молочных супов.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	технология приготовления молочных супов;
			Технология приготовления молочных каш.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	технология приготовления молочных каш.
			Практическая работа «Приготовление молочного супа с вермишелью».	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	Уметь: готовить молочный суп с вермишелью
			Практическая работа «Приготовление молочной	Беседа. Объяснение с использованием презентации.	и молочную овсяную кашу.

			овсяной каши».	Работа в тетрадях.	
5		Яйцо и яичные продукты	Промышленное производство яиц, птицефабрика.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Знать: промышленное производство яиц; способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц; технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую; приготовления жареных яиц, яичницы-глазуньи и омлета. Яйцо фаршированное. Уметь: готовить отварные яйца «вкрутую».
			Яйцо диетическое, столовое, яичный порошок, меланж.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Способы определения свежести, правила хранения и обработки яиц.		
			Технология варки яиц: «всмятку», в «мешочек», вкрутую.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
			Технология приготовления жареных яиц.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	
			Технология приготовления яичницы-глазуньи.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Технология приготовления омлета.		
			Яйцо фаршированное.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
			Практическая работа: «Приготовление отварного яйца «вкрутую».		
6		Первичная обработка овощей	Название овощей, их классификация.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Знать: название овощей, их классификация; питательная ценность, витамины в овощах; инструменты для очистки овощей; первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов; первичная обработка капустных и луковых.
			Питательная ценность, витамины в овощах.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	
			Инструменты для очистки овощей.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Первичная обработка клубнеплодов.		
			Первичная обработка корнеплодов.		
			Первичная обработка капустных.	Практическая работа, работа в	

			Первичная обработка луковых.	парах, в тетрадях	
7		Формы нарезки овощей	Общие сведения о формах нарезки овощей.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Общие сведения о формах нарезки овощей.
			Формы нарезки и кулинарное использование картофеля.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	Формы нарезки и кулинарное использование картофеля.
			Формы нарезки и кулинарное использование моркови и свёклы.	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	Формы нарезки и кулинарное использование моркови и свёклы.
			Формы нарезки и кулинарное использование капусты.		Формы нарезки и кулинарное использование капусты.
			Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	Формы нарезки и кулинарное использование репчатого лука.
			Практическая работа «Нарезка капусты соломкой».	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	Уметь: резать капусту соломкой, огурцы кружочками
			Практическая работа «Нарезка огурца кружочками».	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	
8		Блюда из творога	Классификация, пищевая ценность творога.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадях.	Знать: классификация, пищевая ценность творога;
			Технология приготовления блюд из творога.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	технология приготовления блюд из творога;
			Отварные блюда: вареники ленивые.	Беседа. Объяснение с использованием презентации.	отварные блюда:
			Жареные блюда: сырники.	Работа в тетрадях.	вареники ленивые;
			Запеченные блюда: запеканка из творога.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом	жареные блюда: сырники. запеченные блюда:

				учебника. Просмотр презентации.	запеканка из творога.
			Практическая работа: «Приготовление ленивых вареников».	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет»,	Уметь: готовить ленивые вареники и сырники.
			Практическая работа «Приготовление сырников».	работа в тетради, заполнение таблицы	