

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 5 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»

Вводное занятие. Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями. Правила поведения и безопасной работы во время практических работ. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на занятиях. Ознакомление с задачами обучения и планом работы на четверть, год.

Бытовые кухонные электроприборы. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины. Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием.

Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущённое молоко. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.

Крупы. Блюда из круп. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

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»
5 класс**

№	Дата	Изучаемый раздел/подраздел	Темаурока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1		Введение.	План и задачи факультатива «Поварское дело». Профессия-повар. Личная гигиена повара. Правила поведения безопасной работы во время практических работ. Организация рабочего места, инвентарь.	Чтение и изучение инструкцией по безопасности труда, санитарии и гигиены. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ	Знать и соблюдать правила поведения безопасной работы во время практических работ. Организация рабочего места, инвентарь.
			Знакомство с кабинетом, оборудованием, инструментами и приспособлениями.		
2		Бытовые кухонные электроприборы.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи, электроплиты, электрочайника, миксера, посудомоечной машины.	Усвоение нового материала, работа в тетради, заполнение таблицы.	Понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

			Правила поведения и безопасной работы с бытовыми электроприборами и электрооборудованием		Выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми электроприборами;
3		Молоко и молочные продукты.	Значение молока и молочных продуктов в питании человека.	Объяснение. Беседа. Практическая работа	Знать: значение молока и молочных продуктов в питании человека; состав и полезные свойства молока; роль молочных продуктов в сбалансированном питании; виды молока; виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт; виды упаковок; правила хранения и использование молочных продуктов.
			Состав и полезные свойства молока.	Беседа. Объяснение с использованием презентации. Работа в тетрадах.	
			Роль молочных продуктов в сбалансированном питании.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и сгущённое молоко.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, игра «Я - фотоаппарат», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Как выбирать молоко и молочные продукты.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	
			Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт.		
			Виды упаковок. Что должно быть на упаковке.		
			Правила хранения и использование молочных продуктов.		
			Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки.		
4		Крупы. Блюда из круп.	Понятие о наиболее полезных и популярных крупах.	Объяснение, работа в тетрадах	Знать: понятие о наиболее полезных и популярных крупах; использование круп в кулинарии; полезные свойства каш;
			Использование круп в кулинарии.	Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	
			Полезные свойства каш.	Беседа. Объяснение с	

				использованием презентации. Работа в тетрадях.	виды круп; способы хранения круп; блюда из круп; как правильно варить кашу; общие правила варки каш; пропорции воды и крупы для приготовления каши. требования к качеству готовой каши.
			Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённная крупа, манная крупа.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	
			Способы хранения круп.		
			Блюда из круп.		
			Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш.	Закрепление нового материала, упражнение « Назовите лишний предмет», работа в тетради, заполнение таблицы	
			Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши.		
			Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша.		
5		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов.	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	Знать: меню завтрака; понятие о калорийности продуктов.
			Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Выполнять правила сервировки стола к завтраку
			Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.	Практическая работа в тетрадях.	Знать: набор столового белья, приборов и посуды для завтрака; правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Уметь: складывать салфетки
			Способы складывания салфеток.	Практическая работа под руководством учителя	
			Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.	Практическая работа, работа в парах, в тетрадях	
6		Горячие напитки.	Виды горячих напитков (чай,	Просмотр видеофрагмента	Знать: виды горячих

			кофе, какао, цикорий, горячий шоколад).	«История чаепития в России».Беседа о полезных свойствах чая. Обсуждение и анализ увиденного.	напитков; сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства; влияние эфирных масел, воды на качество напитка.
			Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства	Беседа.Усвоение нового материала. Просмотр презентации. Практическая работа в тетрадях.	
			Влияние эфирных масел, воды на качество напитка.	Объяснение, работа в тетрадях Усвоение нового материала, работа с текстом учебника, просмотр презентации, игра «Я умею», работа в тетради, работа в парах	
			Технология заваривания, подача чая.	Практическая работа под руководством учителя	Выполнять правила заваривания чая; выполнять правила сервировки чайного стола
			Какао. Полезные свойства какао.	Беседа. Усвоение нового материала, работа с текстом учебника. Просмотр презентации.	Знать: полезные свойства какао; получение какао-порошка; технология приготовления какао, подача напитка.
			Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.		

