

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
ГОКУ СКШ № 1 г. Усолье-
Сибирское

Н.В. Мигунов
пр. № 38 от 24.08.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Занятий «Поварское дело»

Для 8 класса

Рабочую программу составил(а):
Рыкова Н.С.
Учитель

2023 - 2024 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа занятий «Поварское дело» для 8 классов разработана на основе адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) ГОКУ СКШ №1 г. Усолье-Сибирское.

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

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.

Рабочая программа «Поварское дело» реализуется за счет часов учебного плана Областного казенного общеобразовательного учреждения «Специальная (коррекционная) школа №1 г. Усолье-Сибирское».

Курс «Поварское дело» рассчитан в 8 классе на 68 ч, из расчета 2 ч в неделю.

Содержание курса «Поварское дело»

Введение. Санитария и гигиена.

Введение в профессию общественного питания. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Правила техники безопасности, пожарной безопасности. Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств, для мытья посуды. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Физиология питания.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Кухонные принадлежности.

Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Сервировка стола и правила поведения за столом.

Первичная и тепловая обработка продуктов.

Обработка продуктов. Особенности обработки клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных. Сортировка, мойка, очистка, нарезка, кулинарное использование. Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Варка, жарка, тушение, запекание. пассерование, Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Фигурная нарезка овощей.

Холодные блюда.

Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд (бутербродов и салатов). Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки их хранения. Приготовление, оформление и подача к столу. Технология приготовления салатов из овощей.

Блюда из яиц, молока и кисломолочных продуктов.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Варка яиц. Взбивание и нарезка яиц. Требования к качеству блюд из яиц. О полезных свойствах молока правилах кипячения, ассортимент кисломолочных продуктов. Технология приготовления молочного супа и каш.

Первые блюда.

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов. Технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и подача к столу заправочного супа.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Приготовление, оформление и подача к столу.

Овощные блюда и гарниры.

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ. Блюда и гарниры из овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Приготовление, оформление и подача к столу. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Блюда из птицы.

Виды домашней птицы и их использование. Определение качества птицы и ее первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Рецепты и технология приготовления блюд из птицы.

Блюда из мяса

Виды мяса. Виды домашней птицы и их использование. Определение качества мяса и его первичная обработка. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности блюд. Рецепты и технология приготовления блюд из Мяса.

Полуфабрикаты

Многообразие полуфабрикатов, особенности их использования для приготовления первых и вторых блюд. Технология приготовления полуфабрикатов. Разновидности полуфабрикатов

Изделия из теста.

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Приготовление различных видов теста и изделий из него. Оборудование, посуда и инвентарь. Выпечка изделий. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе. Сорта чая и способы заваривания. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих и холодных напитков.

Итоговые занятия.

Обобщение изученного материала.

Планируемые предметные результаты освоения программы «Поварское дело»

Минимальный уровень:

- ✓ знать из чего состоит еда;
 - ✓ различать виды бутербродов;
 - ✓ выполнять правила заваривания чая;
 - ✓ выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
 - ✓ знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
 - ✓ выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
 - ✓ выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
 - ✓ понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда
- и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- ✓ уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- ✓ классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- ✓ готовить тосты с использованием тостера;
- ✓ сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- ✓ мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- ✓ работать по технологической карте;
- ✓ уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- ✓ пользоваться печатными инструкциям;
- ✓ уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- ✓ знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- ✓ осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- ✓ использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- ✓ развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

(«Поварское дело», 8 класс)

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
1.		Вводное занятие. Санитария и гигиена.	Вводное занятие. Профессия повар.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: особенности профессии повар
2.			Экономия в домашнем хозяйстве. Правила санитарии и гигиены.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: правила безопасной работы на кухне, организация рабочих мест Уметь: применять полученные знания на практике, организовать рабочее место в соответствии с нормами и правилами техники безопасности.
3.		Физиология питания.	Основы рационального питания. Пищевые отравления	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Иметь представление о биологическом значении пищи и её составе Знать: о полезных и вредных микроорганизмах. Уметь: определять качество пищевых продуктов.
4.		Кухонные принадлежности.	Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Этикет.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Знать: сервировку стола; правила этикета. Уметь: сервировать стол к завтраку; применять правила поведения за столом.
			Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Знать: сервировку стола Уметь: сервировать стол к обеду
5.		Первичная и тепловая обработка продуктов.	Основные виды тепловой обработки. Варка, жарка, пассирование.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: основные виды тепловой обработки продуктов.

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
6.		Первые блюда.	Первые блюда. Виды бульонов и супов.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: типы супов и виды бульонов.
			Виды супов. Холодные и сладкие супы. Соусы	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: технологический процесс приготовления холодных супов и соусов.
			Холодный суп	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь: - выполнять первичную обработку продуктов - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и подавать готовое блюдо - работать в команде.
7.		Блюда из яиц, молока и кисломолочных продуктов.	Молоко и молочные продукты и блюда из них	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Знать: способы хранения молока Уметь: кипятить молоко
			Блюда из яиц	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Знать: способы хранения яиц Уметь: приготовить омлет
8.		Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Блюда из круп. Макаронные изделия.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: виды круп; правила варки крупяных, рассыпчатых, вязких, жидких каш Знать: виды макаронных изделий; правила варки макаронных изделий
			Блюдо из макаронных изделий	Практическая работа.	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности;

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
					условия и сроки хранения. Уметь: - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и подавать готовое блюдо - работать в команде
9.		Овощные блюда и гарниры.	Овощи. Форма нарезки овощей.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: классификацию овощей. Способы кулинарного использования. Блюда из овощей; правила нарезки овощей. Виды тепловой обработки Уметь: выполнять правила нарезки овощей.
			Блюда из овощей.	Практическая работа	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь: - выполнять первичную обработку продуктов - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и подавать готовое блюдо - работать в команде
10.		Блюда из рыбы	Рыба и блюда из рыбы	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Иметь представление: о видах рыб; о содержании в рыбе питательных веществ
			Обработка рыбы	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Уметь: выполнять механическую обработку рыбы
			Суп рыбный	Практическая работа.	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь: - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
					подавать готовое блюдо - работать в команде.
			Морепродукты. Рыбные консервы	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Иметь представление: о морепродуктах и содержание в них питательных веществ
11.		Изделия из теста.	Изделия из теста. Разрыхлители.	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Знать: о видах теста и разрыхлителей; технологии приготовления теста; Инструменты и приспособления для приготовления теста.
			Приготовление из блинного теста	Практическая работа	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь: - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и подавать готовое блюдо - работать в команде.
			Приготовление из песочного теста	Практическая работа	Знать: особенности приготовления; способы определения готовности; условия и сроки хранения. Уметь: - соблюдать технологическую карту приготовления - оформлять и подавать готовое блюдо - работать в команде
12.		Сладкие блюда и десерты. Сервировка десертного стола	Сладкие блюда и десерты Сервировка десертного стола	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос.	Иметь представление: роли сахара в питании человека; видах сладких блюд и десертов. Знать особенности сервировка десертного стола
			Рецепты десертов на «скорую руку»	Слушание объяснения учителя. Беседа. Опрос. Практическая работа.	Уметь: находить и подбирать самостоятельно рецепты

№ п/п	Дата	Тема раздела	Тема урока	Используемые на уроке виды учебной деятельности	Результаты
			Приготовление десерта.	Практическая работа.	Уметь: применять знания на деле; находить самостоятельно рецепты - соблюдать технологическую карту приготовления