

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Гимназия № 1274 имени В.В. Маяковского»

Согласовано
на заседании Методического совета
ГБОУ Гимназия № 1274
Протокол № 1 от «23» августа 2016 г



Утверждаю
А.А. Уколов
Приказ № 90 от № 80 » августа 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по модулю «Поварское дело»
предмета «материальные технологии»
Основное общее образование 7-8 классы
(базовый уровень)
(34 час.)

Преподаватель Гаврева Н.Л.

Москва, 2016

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Модуль «Поварское дело» относится к социально-педагогической направленности.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию школьников, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание учащихся. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с учащимися.

Актуальность образовательной программы:

- развитие мотивации обучающихся к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
- воспитание обучающихся, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.

Новизна образовательной программы состоит в том, что она ориентирована на обучающихся 12-16 лет. В ней обоснована необходимость и возможность формирования не только предметных знаний, умений и навыков, но и профессиональная направленность.

Главной целью модуля «Поварское дело», является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися обще трудовыми и жизненно важными умениями, и навыками, так необходимыми в выборе профессии, семье, коллективе, современном обществе.

Задачи программы:

задачи в обучении:

- Овладение умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- Умение работать в группе, устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.
- Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

задачи в развитии:

- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

задачи в воспитании:

- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности.

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ УЧАЩИХСЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДАННОЙ ПРОГРАММЕ

В результате изучения Модуля «Поварское дело» учащийся должен:

знать/понимать:

- ассортимент, товароведную характеристику, классификацию и требования к качеству различных видов овощей и грибов; круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, супов и соусов, мяса, рыбы, простые полуфабрикаты и блюда из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков; мучных и кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд, гарниров, салатов, мучных и кондитерских изделий;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, и гарниров,
- температуру подачи;
- правила хранения продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и изделий;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- производить механическую кулинарную обработку сырья и подготовку простых и основных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- готовить и оформлять супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, блюда из рыбы и мяса, сладкие блюда и напитки, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий;
- соблюдать правила гигиены и санитарии в процессе хранения и приготовления пищевой продукции;

Программные требования к умениям и навыкам (результаты практической подготовки):

- иметь практический опыт подготовки продуктов, приготовления и оформления простых блюд, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд;
- проводить бракераж, выявлять дефекты и устранять их;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд
- оценивать качество готовых блюд.

По окончании программы:

Программные требования к уровню развития:

Соответствие уровня развития учащихся программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения практических занятий, зачетных и открытых мероприятий.

Критерии оценки уровня освоения программных требований работы по пяти показателям: знания и умения, мотивация познания, творческая активность, эмоциональная настроенность, достижения.

Успешная реализация образовательной программы «Поварское дело» завершается выдачей сертификата государственного образца.

Механизм выявления образовательных результатов программы:

Формы и режим контроля:

- текущий контроль ((Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических заданий);
- промежуточный контроль (Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения индивидуальных заданий);
- итоговый контроль (практическое задание в конце учебного года).

Материально – техническое обеспечение курса

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета кулинарии

- рабочие места на 15-20 учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства: компьютер, проектор, доска проекционная, компьютерные обучающие и контролирующие программы, информационно-тематические плакаты, учебно-методическая литература;
- технологическое оснащение: СВЧ, миксер, электрическая плита, холодильник, шкафы для хранения кухонного инвентаря; инструменты (поварская тройка, столовая ложка), инвентарь (емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаг, выемки для теста, различные формы,

венчик для взбивания, сковороды, противни, кастрюли), столовая посуда, посуда для подачи вторых блюд.

Список литературы

Список использованной литературы:

1. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.
4. Повар.Учеб.пособие для уч.сяпроф.училищ, лицеев и курсовых компинатов/В.А.Барановский, Л,Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс,2005г
5. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И.Ботов,В.Д.Елхина,О.М.Голованов.М.: «Академия»,2003г.

Список литературы для педагога:

6. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО/С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.М.: «Академия»,2006г.
7. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.
8. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

Список литературы для учащихся (учащихся и родителей):

9. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.М.: «Академия», 2006г.
10. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО:уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2010г.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч.пособие для СПО.М.: «Академия»,2006г.
12. Пособие для повара: уч.пособие для НПО/Л.Н.Сопина.М.: «Академия»,2006г

Интернет-сайты:

13. <http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
14. <http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;
15. <http://www.restoran.ru>;
16. <http://www.povarenok.ru>
17. <http://www.frio.ru> и другие

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **(7класс)**

ВВЕДЕНИЕ(2 час.)

Теория: Ознакомление с программой обучения.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

ТЕМА№1 Обработка овощей и грибов (3 час.)

Теория: Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и салатных овощей, грибов. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей и их использование.

Практика: Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс при механической кулинарной обработке овощей, обрабатывать клубнеплоды, корнеплоды, обрабатывать капустные, луковые, плодовые и салатные овощи.

Обрабатывать грибы.

Отходы овощей и их использование.

Нарезать полуфабрикаты из овощей и их использовать.

ТЕМА№2 Обработка рыбы (2 час.)

Теория: Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов, приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё, использование рыбных пищевых отходов.

Практика: Производить механическую и кулинарную обработку чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы

Приготавливать рыбные полуфабрикаты

Приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из неё

Использовать рыбные пищевые отходы

ТЕМА №3 Обработка мяса и мясопродуктов(2 час.)

Теория: Кулинарная разделка и обвалка говядины, свинины полуфабрикаты из говядины и свинины. Требования к качеству и сроки хранения.

Практика: Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, приготавливать полуфабрикаты, приготавливать рубленную массу и полуфабрикаты из нее. Приготавливать котлетную массу и полуфабрикаты из нее.

ТЕМА №4 Обработка сельскохозяйственной птицы дичи(2 час.)

Теория: Кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения.

Практика: определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, Полуфабрикаты из птицы и дичи.

Требования к качеству. Сроки хранения.

ТЕМА №5 Тепловая кулинарная обработка продуктов(2 час.)

Теория: Основные способы тепловой кулинарной обработки, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приёмы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

изменения пищевых веществ, в процессе тепловой обработки.

Способы тепловой кулинарной обработки.

Изменения пищевых веществ, в процессе тепловой обработки

ТЕМА №6 Супы(4 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления супов; условия и сроки хранения.

Практика: приготавливать супы в соответствии с технологическим процессом.

Требования к качеству супов. Сроки хранения

ТЕМА №7 Соусы (3 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления мучных пассеровок и бульонов для соусов, приготовление соусов и их использование. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.

Практика: Приготавливать соусы с соблюдением технологического процесса.

Требования к качеству супов. Сроки хранения

ТЕМА №8 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (6 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, расчет выхода каш различной консистенции из 1 кг крупы. Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Практика: Приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.

Подготовка круп к варке

Каша. Блюда из каш

ТЕМА №9 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов (6 час.)

Теория: технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.

Практика: Приготавливать блюда и гарниры из овощей.
Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **(8 класс)**

ВВЕДЕНИЕ(1 час.)

Теория: Ознакомление с программой обучения.

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

ТЕМА №1 Блюда из рыбы. (3 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.

Практика: Приготавливать блюда из рыбы и морепродуктов с соблюдением технологического процесса.

Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.

ТЕМА №2 Блюда из мяса и мясных продуктов (4 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.

Практика: Приготавливать блюда из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы с соблюдением технологического процесса.

Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.

ТЕМА № 3 Блюда из яиц и творога (4 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Сроки хранения.

Практика: Определять качество поступившего сырья, приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовления блюд.

Варка яиц

Жареные и запеченные блюда из яиц

Холодные и горячие блюда из творога

ТЕМА № 4 Холодные блюда (6 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и других продуктов, бутербродов.

Практика: Определять качество поступившего сырья, приготавливать бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса с

соблюдением технологического процесса. Определять качество приготовленных блюд.

ТЕМА № 5 Сладкие блюда (6 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд.

Практика: Определять качество поступившего сырья, приготавливать сладкие блюда с соблюдением технологического процесса.

ТЕМА № 6 Напитки(2 час.)

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуска горячих и холодных напитков.

Практика: определять качество поступившего сырья, приготавливать горячие и холодные напитки с соблюдением технологического процесса.

ТЕМА № 7 Изделия из теста (6 час.)

Теория:Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.
Приготовление различных видов бездрожжевого теста и изделий из него.
Приготовление фаршей

Практика:Приготавливать дрожжевое и бездрожжевое тесто и изделия из него.
Готовить различные фарши.