

**БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА ОМСКА «ГИМНАЗИЯ № 85»**

Согласовано  
педагогический совет бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
города Омска «Гимназия № 85»

Протокол № 23 от «12» мая 2021 г.

Утверждаю  
Директор бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
города Омска «Гимназия № 85»



О.Н. Клещенко

Приказ № 358 от «14» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
*курса внеурочной деятельности  
общекультурного направления  
для учащихся, осваивающих  
программу основного общего образования  
«Поварское дело»*

**Модуль 1. «Организация рабочего места повара  
и ТБ при работе»**

**Первый год обучения  
13-16 лет**

Автор программы:  
учитель технологии БОУ г. Омска  
«Гимназия № 85»

г. Омск – 2021

**1. Пояснительная записка**

Склонность к профессии развивается в процессе деятельности, поэтому обучающимся необходимо пробовать себя в самых различных видах занятий. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб обучающихся.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, в том числе правильной организации своего труда на рабочем месте.

Важнейшее значение для профессии имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Учить безопасной организации труда необходимо не только будущим поваров, а в первую очередь, каждого человека для организации безопасной работы на кухне.

Программа курса внеурочной деятельности «Поварское дело». Модуль 1. «Организация рабочего места повара и ТБ при работе» предназначена для обучающихся общеобразовательных организаций 7-9 классов и направлена на оказание помощи в профессиональном самоопределении в сфере деятельности технологического профиля. Может быть реализована в рамках предмета «Технология» как вариативная составляющая, а также в рамках организации профессиональных проб.

При составлении рабочей программы были учтены следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в редакциях от 29.12.2014 года, приказ МО РФ № 1644, от 31.12.2015 года, приказа МО РФ № 1577);

- Примерная программа основного общего образования (одобрена решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15 в редакции протокола № 1/20 от 04.02.2020);

- Письмо Минобрнауки России от 18 августа 2017 г. № 09-1672 «О направлении Методических рекомендаций по уточнению понятия и содержания внеурочной деятельности в рамках реализации основных общеобразовательных программ, в том числе в части проектной деятельности»;

- Региональный проект «Успех каждого ребенка» по реализации Национального проекта «Образование» (2018-2024);

- Распоряжение Министерства образования Омской области от 10.06.2020 года № 1529 «Об утверждении Концептуальной модели организации профориентационной работы с обучающимися в системе образования Омской области»;

- Конкурсные задания чемпионатов WorldSkills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»;

- Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы;

- Основная образовательная программа основного общего образования БОУ г. Омска «Гимназия № 85»;

- - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-

20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»».

Программа «Поварское дело». Модуль 1. «Организация рабочего места повара и ТБ при работе» направлена на приобретение знаний и умений, позволяющих эффективно решать проблемы эффективной организации рабочего места для приготовления пищи.

**Цели** изучения данного курса:

- формирование профессиональной направленности у учащихся, получение знаний о профессиональной деятельности повара;
- формирование умений безопасной организации рабочего места повара при соблюдении санитарных норм и правил, отвечающих требованиям.

**Задачи:**

1. Введение первоначальных знаний и умений, необходимых для ознакомления с профессией повара.
2. Получение первоначального опыта применения технологических знаний и умений в практической деятельности поварского дела при подготовке рабочего места.
3. Развитие познавательного интереса и деятельности трудового характера, воспитание хозяйственности и аккуратности в практической работе.
4. Знакомство и первоначальное практическое усвоение необходимых в приемах ручного базового (безопасного) труда в поварской деятельности.
5. Подготовка учащихся к прохождению порядка независимой оценки.

## **2. Особенности реализации программы**

Проведение занятий осуществляется в следующих **формах**:

- Индивидуальная (выполнение практических заданий, тестирование, консультации с учителем, профессиональная проба);

- Фронтальная (беседа, опрос, просмотр видеоматериалов);
- Экскурсия в профессиональную образовательную организацию.

#### **Виды деятельности:**

- Игровая;
- Познавательная;
- Проблемно-ценностное общение;
- Трудовая (производственная) деятельность.

**Общая трудоемкость курса составляет: 17 часов.**

**Количество часов в неделю: 1 час.**

### **3. Результаты освоения курса внеурочной деятельности**

Программа курса предполагает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

#### **Личностные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в сфере общественного питания с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое мышление и его использование при организации своей деятельности.

#### **Метапредметные результаты**

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задаче форме результаты своей деятельности; - умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

### **Предметные результаты**

В познавательной сфере у учащихся будут сформированы:

- ориентирование в видах, назначении материалов, инструментов и оборудования, применяемых в технологических процессах;
- владение кодами, методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- владение методами творческой деятельности.

В сфере созидательной деятельности у учащихся будут сформированы:

- способности планировать технологический процесс и процесс труда;
- умение организовывать рабочее место с учётом требований эргономики и научной организации труда;
- умение подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;
- умение подбирать инструменты и оборудование с учётом требований технологии и имеющихся материально-энергетических ресурсов.
- навыки выполнения технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений, правил безопасности труда;

- умение проверять промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- способность нести ответственность за охрану собственного здоровья;
- знание безопасных приёмов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- ответственное отношение к трудовой и технологической дисциплине;
- умение выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

В мотивационной сфере у учащихся будут сформированы:

- навыки оценки своих способностей к труду или профессиональному образованию в конкретной предметной деятельности;
- навыки согласования своих возможностей и потребностей;
- ответственное отношение к качеству процесса и результатов труда;
- проявление экологической культуры при проектировании объекта и выполнении работ;
- экономность и бережливость в расходовании материалов.

В эстетической сфере у учащихся будут сформированы:

- умение проводить рациональную эстетическую организацию работ.

В коммуникативной сфере у учащихся будут сформированы:

- умение выбирать формы и средства общения в процессе коммуникации, адекватные сложившейся ситуации;
- способность бесконфликтного общения;
- навыки участия в рабочей группе с учётом общности интересов её членов.
- способность к коллективному решению задач;
- желание и готовность прийти на помощь товарищу;
- умение публично защищать идеи, проекты, выбранные технологии.

Особое внимание при изучении курса будет уделяться пониманию и развитию у учащихся необходимых знаний и умений для подготовки участия в чемпионате Компетенции WorldSkills Russia Juniors.

Специалист должен знать и понимать:

- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- законодательство и принятые нормы, касающиеся хранения продуктов;
- причины порчи пищи;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов.

Специалист должен уметь:

- читать и понимать инструкции по технике безопасности при организации рабочего места, в том числе с использованием технологического оборудования;
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам.



#### **4. Содержание программы курса внеурочной деятельности**

##### **Введение.**

Движение WorldSkillsInternational и WorldSkills Russia Juniors.

Участие Омской области в движении. Профессиональная компетенция «Поварское дело».

##### **Блок 1. Безопасность профессиональной деятельности**

Санитария и личная гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Спецодежда повара.

Рациональное использование электроэнергии. Электроприборы.

Организация и управление работой.

Рабочее место.

Практическая работа № 1. «Решение ситуационных задач по технике безопасности и личной гигиене».

Практическая работа № 2. «Подготовка рабочего места».

##### **Блок 2. Распознавание маркировки**

Маркировка оборудования. Цветовой код.

Маркировка продовольственных товаров.

Хранение продуктов в холодильнике.

Практическая работа № 3. «Решение ситуационных задач по определению минимального набора оборудования для приготовления различных блюд».

Практическая работа № 4. «Учет маркировки продуктов при закупки для приготовления блюд».

Практическая работа № 5. «Хранение продуктов в холодильнике».

##### **Блок 3. Сервировка стола**

Посуда и приборы.

Сервировка стола.

Практическая работа № 6 «Сервировка стола в зависимости от характера трапезы и времени приема пищи».

**Итоговое занятие.** Ролевая игра «Поваренок».

## 5. Учебно-тематическое планирование

| №<br>п/п  | Наименование<br>темы   | Количество часов |        |          | Форма<br>контроля   |
|---|--|------------------|--------|----------|---|
|   |  | всего            | теория | практика |   |
| <b>Введение (1 час)</b>   |  |                  |        |          |   |
| 1   | Движение WorldSkills International и WorldSkills Russia Juniors.<br>Участие Омской области в движении.<br>Профессиональная компетенция «Поварское дело». | 1                | 1      |          | Беседа  |
| <b>Блок 1. Безопасность профессиональной деятельности (6 часов)</b> |  |                  |        |          |   |
| 1   | Санитария и личная гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.<br>Спецодежда повара.  | 2                | 1      | 1        | Практическая работа № 1                                       |
| 2   | Рациональное использование электроэнергии.<br>Электроприборы.  | 1                | 1      |          | Экскурсия в Торгово - экономический колледж им. Г.Д. Зуйковой |
| 3   | Организация и управление работой.  | 1                | 1      |          | Опрос   |
| 4   | Рабочее место.   | 2                | 1      | 1        | Практическая работа № 2                                       |
| <b>Блок 2. Распознавание маркировки (6 часов)</b>                   |  |                  |        |          |   |
| 1   | Оборудование.<br>Маркировка оборудования. Цветовой код.  | 2                | 1      | 1        | Практическая работа № 3                                       |

|  |                                       |           |          |           |  |
|--|---------------------------------------|-----------|----------|-----------|--|
| 2  | Маркировка продовольственных товаров. | 2         |          | 2         | Практическая работа № 4  |
| 3  | Хранение продуктов в холодильнике.    | 2         |          | 2         | Практическая работа № 5  |
| <b>Блок 3. Сервировка стола (3 часа)</b> |                                       |           |          |           |  |
| 9  | Посуда и приборы.                     | 1         | 1        |           |  |
| 10                                       | Сервировка стола.                     | 2         |          | 2         | Практическая работа № 6<br>Практическое занятие на базе Омского регионального многопрофильного колледжа. |
| <b>Итоговое занятие (1 час)</b>          |                                       |           |          |           |  |
| 11                                       | «Поваренок»                           | 1         |          | 1         | Ролевая игра   |
|  | <b>ИТОГО</b>                          | <b>17</b> | <b>7</b> | <b>10</b> |  |

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности.**

### *Список литературы*

- **для педагога:**

- Барушников, Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие /Ю. М. Барушников; А. С. Максимов. Москва : Академия, 2012
- Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М. В. Володина ; Т. А. Сопачева. – Москва: Академия, 2015
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин. Москва: Академия, 2012
- Рабочая тетрадь, предназначенная для слушателей курса повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) по программе «Практика и методика реализации образовательных программ

среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;

- Использование информационных и методических материалов сайтов:

- БОУ ДПО «Институт развития образования Омской области»

<http://irooo.ru/nauchno-metodicheskoe-obespechenie/realizatsiya-regionalnoj-modeli-raboty-s-odarennymi-detmi-v-t-ch-v-ramkakh-dvizheniya-worldskills>

- Компетенции WorldSkills Russia Juniors <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/worldskillsrussiajuniors/kompetenczii-worldskills-russia-juniors.html>

- Конкурсная документация чемпионата 2020 года

<https://worldskills.ru/final2020/wsr->

[juniors/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81%d0%bd%d0%b0%d1%8f-](https://worldskills.ru/final2020/wsr-juniors/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81%d0%bd%d0%b0%d1%8f-)

[%d0%b4%d0%be%d0%ba%d1%83%d0%bc%d0%b5%d0%bd%d1%82%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f-2/](https://worldskills.ru/final2020/wsr-juniors/%d0%b4%d0%be%d0%ba%d1%83%d0%bc%d0%b5%d0%bd%d1%82%d0%b0%d1%86%d0%b8%d1%8f-2/)

- Сайт национальной сборной (Автономная некоммерческая организация «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/>

- Правила расстановки оборудования на кухне кафе. Проектировка и требования <https://blog.vlkn.ru/rasstanovka-na-kuhne-kafe/>

• **для учащихся:**

- Использование информационных и методических материалов сайтов:

- Сайт национальной сборной (Автономная некоммерческая организация "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/>

- Какие виды сервировки стола бывают <https://westsharm.ru/kakie-vidy-servirovki-stola-byvajut/>

- Все о маркировке посуды <https://vplate.ru/posuda/markirovka/>

- Все о маркировке продуктов в 2021 году

<https://www.business.ru/article/3366-markirovka-pishchevoy-produktsii>

## **7. Материально – техническое обеспечение**

Теоретический материал учащиеся будут изучать по учебнику или другим источникам.

1. Компьютеров, подключённых к Интернету.
2. Планшеты.
3. Интерактивная доска или интерактивная панель.
4. Принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер, документ-камера.
5. Инструкции по технике безопасности при работе повара.
6. Спецодежда повара: черная, белая.
7. Разделочные доски для работы с продуктами согласно цветовому коду.
8. Мебель кухонная.
9. Стол обеденный с гигиеническим покрытием, стулья.
10. Электро-плиты с духовым шкафом/пароконвектомат, вытяжки, холодильник, микроволновая печь, миксеры, блендеры, электрические мясорубки, электрический чайник, весы настольные электронные кухонные. Возможно использовать демонстрационные карточки с электроприборами.
11. Комплекты столовых приборов, наборы кухонных ножей, наборы разделочных досок.
12. Наборы посуды для приготовления пищи, сервиз столовый на 12 персон, сервиз чайный на 12 персон, сервиз кофейный на 12 персон.
13. стакан мерный для сыпучих продуктов и жидкостей.