

ВЫПИСКА ИЗ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИНЯТА

Решением педагогического совета
БОУ г. Омска «Гимназия № 85»
Протокол № 1 от 29 августа 2023 года

УТВЕРЖДЕНА

Директором
БОУ г. Омска «Гимназия № 85»
О.Н. Клещенко

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»**

Модуль 2 «Профессиональные пробы»

**Первый год обучения
13-16 лет**

Уровень освоения: продвинутый уровень (34 часа)

Автор программы:
Ботова С.И.,
учитель технологии БОУ г. Омска
«Гимназия № 85»

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование раздела	стр.
1.	Глоссарий	3
2.	Пояснительная записка	4
3.	Планируемые результаты	6
4.	Содержание программы курса внеурочной деятельности	9
5.	Тематическое планирование	10
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной деятельности	13
7	Материально-техническое обеспечение реализации программы	14
8.	Приложения	15

Глоссарий

Партнер - юридическое лицо, осуществляющее ресурсную поддержку профориентационной программы образовательной организации на основании соглашения. Может быть представлено компанией-работодателем, профессиональной образовательной организацией, образовательной организацией высшего образования, органом власти, иной организацией.

Проектная деятельность - это профориентационно значимая деятельность, осуществляемая обучающимся при поддержке педагога (или эксперта) по решению актуальной проблемы, ограниченная во времени и завершающийся созданием продукта, способствующего решению обозначенной проблемы.

Профориентационная онлайн-диагностика - стандартизированная методика оценки, направленная на измерение индивидуальных свойств и качеств подростка, прямо или косвенно связанных с выбором профессиональных и образовательных траекторий.

Профориентационный минимум - единый универсальный минимальный набор профориентационных практик и инструментов для проведения мероприятий по профессиональной ориентации обучающихся во всех субъектах РФ, включая отдаленные и труднодоступные территории. Включает несколько уровней реализации.

Профессиональный выбор - решение, затрагивающее ближайшую жизненную перспективу обучающегося (в отличие от профессионального самоопределения) и не опосредованное отдаленными жизненными целями.

Профессиональная ориентация - система последовательных, научно обоснованных мероприятий, направленных на обеспечение профессионального самоопределения и построения индивидуальной образовательно-профессиональной траектории обучающегося в соответствии с его индивидуальными особенностями и потребностями развития общества.

Профессиональная проба - мероприятие, включающее в себя элементы реальной профессиональной деятельности (или моделирующее эти элементы), предполагающее оценку данной практики самим участником и оценку её наставником, и способствующее сознательному, обоснованному выбору образовательной профессиональной траектории.

1. Пояснительная записка

Рабочая программа курса внеурочной деятельности – «Поварское дело», составлена в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными государственными образовательными стандартами среднего общего образования, Методическими рекомендациями по реализации проекта «Билет в будущее» по профессиональной ориентации обучающихся 6-11 классов образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования, Методическими рекомендациями по реализации профориентационного минимума для образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего и среднего общего образования, материалами конкурсной документации Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» Омской области, Концепция преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, Основной образовательной программы 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»».

В пояснительной записке раскрываются цель и задачи программы внеурочной деятельности в соответствии с выбранным направлением внеурочной деятельности.

Направление деятельности: программа внеурочной деятельности разработана на основе методических рекомендаций по реализации профминимума для образовательных организаций Российской Федерации, реализующих образовательные программы основного общего среднего общего образования.

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» и Модуль 2 «Профессиональные пробы» 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.

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. Модуль 2. «Профессиональные пробы» направлен на формирование профессиональной направленности у учащихся в результате практической деятельности.

Цели изучения данного курса:

- формирование профессиональной направленности у учащихся, получение знаний и простейших практических умений в 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.

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: 34 часа.

Количество часов в неделю: 1 час.

2. Планируемые 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 задачам 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.

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.

3. Содержание программы курса внеурочной деятельности

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

Введение.

Участие Омской области в чемпионате профессионального мастерства «Профессионалы». 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».

4. Тематическое планирование

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

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	
Введение (1 час)					
1	Участие Омской области в Чемпионате. Профессиональная компетенция «Поварское дело».	1	1		Беседа
Блок 1. Безопасность профессиональной деятельности (6 часов)					
1	Санитария и личная гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда. Спецодежда повара.	2	1	1	Практическая работа № 1
2	Рациональное использование электроэнергии. 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

Блок 2. Распознавание маркировки (6 часов)					
1	Оборудование. 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
Блок 3. Сервировка стола (3 часа)					
9	Посуда и приборы.	1	1		
10	Сервировка стола.	2		2	Практическая работа № 6 Практическое занятие на базе Омского регионального многопрофильного колледжа.
Итоговое занятие (1 час)					
11	«Поваренок»	1		1	Ролевая игра
	ИТОГО	17	7	10	

Модуль 2 «Профессиональные пробы»

Представлен практической частью с целью приобретения опыта использования оборудования и приготовления простейших блюд.

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Форма контроля
		всего	теория	практика	
Профессиональная проба № 1					
1	Технология нарезки овощей. Техника безопасности при выполнении работы	1	1		Опрос

2	Профессиональная проба № 1 «Нарезка овощей»	4	1	3	Результаты профессиональной пробы № 1
3	Разработка технологической карты «Нарезка овощей» по образцу	2		2	Результаты работы
Профессиональная проба № 2					
1	Блюда из яиц.	1	1		Опрос
	Технология приготовления блюд из яиц. Техника безопасности	2	0,5	1,5	Составление технологической карты приготовления омлета по образцу
2	Профессиональная проба № 2 «Приготовление омлета»	3	1	2	Результаты профессиональной пробы № 2
3	Разработка технологической карты «Приготовление блюд из яиц» по образцу	2		2	Результаты работы
Итоговое занятие					
	Итоговое занятие	2		2	Ролевая игра
	ИТОГО	17	4,5	12,5	

5. 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 <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/worldskillsrussiajuniors/kompetenczii-worldskills-russia-juniors.html>
 - 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 <https://www.business.ru/article/3366-markirovka-pishchevoy-produktsii>

6. 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.

Профессиональная проба № 1 «Нарезка овощей»

Теоретические сведения: рассмотрение технологии нарезки овощей разнообразными способами. Правила и техника безопасности при работе с ножом.

Инструменты и приспособления для нарезки овощей: разделочные доски, нож большой, чашки, тарелки столовые глубокие.

Практическая работа: выполнение технологических процессов нарезки овощей совместно с учителем и поваром школьной столовой.

Самостоятельная работа: выполнение задания «нарезка овощей разнообразными способами».

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Обсуждение результатов.

Таблица «Перечень способов базовой нарезки овощей»
по стандартам чемпионата

Наименование	Фото	Размер
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см

Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм
----------	---	----------------------

Приложение 2

Профессиональная проба № 2 «Приготовление омлета»

Проводится в школьной столовой.

Инструкционная карта изделия «Приготовление омлета»

1. Материально-техническое оснащение
 - Оборудование: Производственный стол, стеллаж, электроплита жарочный шкаф.
 - Инвентарь, инструменты, посуда: Сковорода, лопатка, ложка, нож, доска разделочная, контейнер, венчик.
 - Сырье: Молоко, яйца, сливочное масло, лук.
2. Последовательность технологических операций
 - Яйца взбиваем до пышности и вводим молоко, соль.
 - Разогреваем сковороду, выкладываем сливочное масло.
 - Репчатый лук нарезаем мелко, пассируем.
 - Добавляем омлетную массу, перемешиваем.
 - Жарим, помешивая 5-7 минут.
 - Выкладываем на порционную тарелку, свернув в форме продолговатого пирожка.
3. Требования к качеству

Цвет - светло- желтый со легка коричневатой поджаристой корочкой.
Продукты мелко нарезаны и распределены в массе равномерно.
Вкус с меру соленый.

Технологическая карта

Наименование блюда: Омлет с луком

Рецептура № 441 Выход 120

Наименование продуктов	Норма закладки На 1 пор (г.)		Норма закладки На 2 пор (г.)		Норма закладки На 100 пор (кг.)	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца	2 шт	80				
Молоко	30	30				
Лук репчатый	24	20				

Маргарин	5	5				
Масса пассированного лука		10				
Масса омлетной массы		110				
Масло сливочное	5	5				
Масса готового блюда		120				

Краткая технология приготовления: К яйцам добавляют молоко, соль и размешивают. Лук мелко нарезают, пассируют, заливают омлетной массой. Жарят помешивая 5-7 минут.

Температура отпуска: 65 градусов

Приложение 3

Анкета-отзыв о профессиональной пробе

Анкета-отзыв о профессиональной пробе		Анкета-отзыв о профессиональной пробе	
Вопрос	Да/ Нет	Вопрос	Да/ Нет
Была ли для тебя полезна данная профессиональная пробы?		Была ли для тебя полезна данная профессиональная пробы?	
Это была твоя инициатива пройти данную проф. Пробу?		Это была твоя инициатива пройти данную проф. Пробу?	
Узнал ли ты что-то новое о профессии на профессиональной пробе?		Узнал ли ты что-то новое о профессии на профессиональной пробе?	
Хотел бы ты посетить другие профессиональные пробы, связанные с данной профессией?		Хотел бы ты посетить другие профессиональные пробы, связанные с данной профессией?	
Остались ли у тебя вопросы после прохождения профессиональной пробы?		Остались ли у тебя вопросы после прохождения профессиональной пробы?	
Планируешь ли ты обучаться по данной профессии?		Планируешь ли ты обучаться по данной профессии?	

По итогам прохождения профессиональной пробы в бланк профессиональной пробы выставляются баллы соответствующие уровню прохождения профессионального задания.

№ п/п	Уровни прохождения профессиональной пробы	Оценка (в баллах)
1.	Низкий	50
2.	Средний	80
3.	Высокий	100

Описание уровней прохождения профессиональной пробы школьниками

Низкий уровень. Учащийся практически не выполнил задание профессиональной пробы, либо выполнил его с большими погрешностями. Не проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял не аккуратно и без особых стараний.

Средний уровень. Учащийся выполнил задание профессиональной пробы с небольшим количеством ошибок и погрешностей. При выполнении задания обращался за помощью к мастеру по (преподавателю). Проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял аккуратно и старательно.

Высокий уровень. Учащийся выполнил задание профессиональной пробы самостоятельно, без ошибок и погрешностей. Проявлял инициативу и большой интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял очень аккуратно и старательно. Задавал множество вопросов по профессии и теме профессиональной пробы.