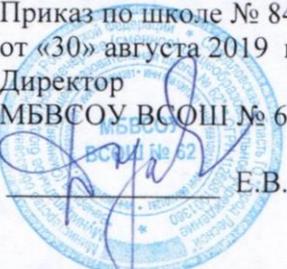


«Рассмотрено»
на заседании
педагогического совета
протокол № 7
от «30» августа 2019 г.

«Утверждено»
Приказ по школе № 84/1
от «30» августа 2019 г.
Директор
МБВСОУ ВСОШ № 62

_____ Е.В.Дряхлов

«Согласовано»
от «30» августа 2019 г.
Директор МАОУ СОШ № 76

_____ Н.А.Востряков

**Муниципальное бюджетное вечернее (сменное) общеобразовательное
учреждение**

«Вечерняя (сменная) общеобразовательная школа №62

Рабочая программа по учебному предмету

ТЕХНОЛОГИЯ

10-11 класс

профиль «Общественное питание»

Составитель:
Мариина С.Н.,
учитель технологии I КК

г. Лесной

Пояснительная записка.

Рабочая программа по технологии для обучения в 10 - 11 классах профиль «Общественное питание» составлена с учётом:

- требований федерального государственного образовательного стандарта по технологии (базовый уровень);
- программы общеобразовательных учреждений «Технология» (трудовое обучение) 5 — 11 классы, Рекомендовано департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, В.д. Симоненко, Москва «Просвещение» 2008г;
- нормативно-правовых документов:
- Федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 марта 2004 года №1312
- приказа министерства образования РФ от 9 марта 2004 года №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»
- требований к уровню подготовки учащихся 10- 11 классов;
- объёма часов учебной нагрузки, определённого учебным планом.
- познавательных интересов учащихся.

Изучение технологии в старшей школе на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о составляющих технологической культуры, ее роли в общественном развитии; научной организации производства и труда; методах творческой, проектной деятельности; способах снижения негативных последствий на окружающую среду и здоровье человека; путях получения профессии и построения профессиональной карьеры;
- овладение умениями рациональной организации трудовой деятельности, проектирования и изготовления лично или общественно значимых объектов труда с учетом эстетических и экологических требований; сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями и возможностями, а также потребностями рынка труда;
- воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда. формирование культуры труда;
- формирование готовности и способности к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг, продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования.

Формы организации учебного процесса:

- индивидуальные;
- групповые;
- индивидуально-групповые;
- фронтальные;

Формы контроля;

- наблюдение;
- беседа;

- фронтальный опрос;
- опрос в парах;
- контрольная работа;
- защита проекта

Программа является составительской и разработана на основе программы общеобразовательных учреждений «Технология» (трудовое обучение) 5 — 11 классы В.Д. Симоненко, Москва «Просвещение» 2008г. Ее структурная модель обучения включает в себя базовое содержание и углубленное. Базовое содержание - это объем знаний и умений, которые должны быть сформированы: учащихся в пределах времени, отводимого на изучение технологии в инвариантной части Базисного учебного плана (35 часов). Углубленное изучение раздела «Общественное питание» предмета технологии осуществляется в рамках часов вариативной части учебного плана (35 часов) по договорам со школами.

Программа предполагает обучение старших школьников 10-х и 11-х классов в течение 2-х лет. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 учебных часа, т.е. 70 учебных часов в год.

Изучение данного курса призвано решить следующие задачи:

1. Создать условия для реализации индивидуальных качеств и склонностей, способностей интересов учащихся;
2. Развить техническое мышление, пространственное воображение, способности самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач в сфере технологической деятельности, к анализу трудового процесса в ходе проектирования материальных объектов и услуг; к деловому сотрудничеству в процессе коллективной деятельности;
3. Воспитать ответственное отношение к труду и результатам труда; сформировать представления о технологии как части общечеловеческой культуры, её роли в общественном развитии;
4. Научить работать с различными продуктами питания;
5. Освоить разнообразные технологические приемы;
6. Формировать представления об организации работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий;
7. Приобщить школьников к самостоятельной проектной деятельности;
8. Познакомить учащихся с различными профессиями данной области;
9. Акцентировать актуальность творчества в духовном становлении личности, нации, народа.
10. Подготовить к самостоятельной деятельности на рынке труда, товаров и услуг: продолжению обучения в системе непрерывного профессионального образования

**Тематический план
10 класс**

№	Тема	Кол-во часов	Теория	Практика
1.	Введение в предмет	2	2	
2.	Производство, труд и технологии	14	14	
3.	Технология проектирования и создания материальных объектов или услуг	19	19	
4.	Общие сведения об организации производства предприятия общественного питания.	2	1	1
5.	Основы товароведения пищевых продуктов.	2	1	1
6.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	2	2	
7.	Технология механической и кулинарной обработки овощей.	2	1	1
8.	Приготовление блюд и гарниров из овощей.	8	2	6
9.	Приготовление первых блюд.	6	2	4
10.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	4	2	2
11.	Приготовление блюд из яиц и творога.	4	2	2
12.	Приготовление сладких блюд и напитков	5	2	3
	ИТОГО	70	50	20

Содержание курса 10 класс

1. Введение в предмет - 2 часа

Содержание курса. Вводный инструктаж по ОТ

2. Производство, труд и технологии - 14 часов

Технология как часть общечеловеческой культуры. Влияние технологий на общественное развитие. Взаимосвязь и взаимообусловленность технологий, организация производства и характер труда.

Представление об организации производства: сферы производства, отрасли, объединения, комплексы и предприятия. Составляющие современного производства. Разделение и кооперация труда. Нормирование труда; нормы производства и тарификация; нормативы, системы и формы оплаты труда. Требования к квалификации специалистов различных профессий. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий (ЕТКС).

Выявление способов снижения негативного влияния производства на окружающую среду: применение экологически чистых и безотходных технологий; утилизация отходов; рациональное размещение производства.

Овладение основами культуры труда: научная организация труда; трудовая и технологическая дисциплина; безопасность труда и средства ее обеспечения; эстетика труда; этика взаимоотношений в трудовом коллективе; формы творчества в труде.

Взаимозависимость рынка товаров и услуг, технологий производства, уровня развития науки и техники: научные открытия и новые направления в технологии созидательной деятельности; введение в производство новых продуктов, современных технологий.

3. Технология проектирования и создания материальных объектов и услуг – 19 часов

Выдвижение идеи продукта труда товаропроизводителем и анализ востребованности объекта потенциальными потребителями на основе потребительских качеств. Моделирование функциональных, эргономических и эстетических качеств объекта труда. Выбор технологий, средств и способов реализации проекта.

Планирование проектной деятельности. Выбор путей и способов реализации проектируемого материального объекта или услуги.

Поиск источников информации для выполнения проекта. Использование ЭВМ. Применение основных методов творческого решения практических задач для создания продуктов труда. Документальное представление проектируемого продукта труда с использованием ЭВМ. Выбор способов защиты интеллектуальной собственности.

Организация рабочих мест и технологического процесса создания продукта труда. Выполнение операций по созданию продукта труда. Контроль промежуточных этапов деятельности.

Оценка качества материального объекта или услуги, технологического процесса и результатов проектной деятельности. Оформление и презентация проекта и результатов труда.

Учебный проект по технологии проектирования и создания материальных объектов и услуг.

4. Общие сведения об организации производства. – 2 часа

Понятие о технологии приготовления пищи, эстетические требования к оформлению блюд.

Тепловая обработка продуктов (варка, жаренье, припускание). Организация работы в П.О.П.; Краткая характеристика организации работы мясного и рыбного цехов; Краткая характеристика овощного цеха, горячего цеха; Инструменты, оборудование, инвентарь, необходимые для работы; Организация рабочего места повара; Вид продукции. Связь с другими цехами.

5. Основы товароведения пищевых продуктов.- 2 часа

Общие сведения о пищевых товарах; Химический состав пищевых продуктов; Свойства и значение для организма белков, жиров, витаминов, воды, минеральных веществ, углеводов;

Качество пищевых продуктов;

Основные показатели качества пищевых продуктов; Факторы, влияющие на качество продуктов питания; Методы определения качества пищевых продуктов; Классификация пищевых продуктов; Кулинарное назначение пищевых продуктов.

6. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – 2 часа

Значение питания в жизни человека;

Понятие о микроорганизмах, их классификация;

Полезное и вредное воздействие микробов на пищевые продукты;

Понятие о личной гигиене повара;

Дезинфекция рук;

Требования к спец одежде и обуви;

Медицинские осмотры их цель и значение.

7. Технология механической и кулинарной обработки овощей. – 2 часа

Виды кулинарной обработки продуктов.

Характеристика помещения и оборудования овощного цеха; Организация рабочего места; Первичная обработка овощей; Нарезка овощей, ее назначение;

Способы нарезки (ручная и механическая). Их характеристики. Формы нарезки овощей (простая и сложная). Их характеристики.

Значение правильной нарезки. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд; Полуфабрикаты овощей;

Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов; Отходы овощей и их кулинарное использование; Требования безопасности труда в цехе.

8. Приготовление блюд и гарниров из овощей. – 8 часов

Значение овощных блюд в питании;

Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные). Их характеристика.

Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, жареных и тушеных овощей.

9. Приготовление первых блюд. – 6 часов

Организация работ в горячем цехе; Варка бульонов;

Технология приготовления заправочных супов, супов с макаронными изделиями, бобовыми, крупяных супов;

Температура при отпуске первых блюд.

10. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. – 4 часа

Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Оформление и отпуск.

11. Приготовление блюд из яиц и творога. – 4 часа

Первичная обработка яиц; Варка яиц и её разновидности; Приготовление блюд из яиц;

Технология приготовления блюд из творога (сырники, вареники ленивые, запеканки);

Оформление и отпуск; Взаимозаменяемость яичных продуктов.

12. Приготовление сладких блюд и напитков. – 3 часа

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

**Практическое содержание курса обучения.
10 класс.**

1. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.

Правила личной гигиены повара.

Ознакомление учащихся с безопасными условиями работы в лаборатории школы/
Правилами личной гигиены повара при приготовлении пищи.

2. Составление технологических карт на блюда и кулинарные изделия.

Составление технологических карт; научиться пользоваться Сборником рецептур блюд.

3. Первичная обработка овощей и грибов.

Простая и фигурная нарезка овощей.

Приобретение навыков первичной обработки, простой и фигурной нарезки овощей.

4. Приготовление блюд и гарниров из овощей.

1. Приготовление пюре картофельного
2. Приготовление котлет картофельных
3. Приготовление капусты тушеной

5. Приготовление первых блюд.

1. Приготовление борща из свежей капусты
2. Приготовление щей из свежей капусты

6. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

1. Приготовление каши гречневой рассыпчатой

7. Приготовление блюд из яиц и творога.

1. Приготовление сырников из творога

8. Приготовление сладких блюд и напитков

1. Приготовление шарлотки
2. Приготовление киселя молочного

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДГОТОВКЕ УЧАЩИХСЯ

В результате изучения технологии (базовый уровень) ученик должен:

знать/понимать

- влияние технологий на общественное развитие;
- составляющие современного производства товаров или услуг;
- способы снижения негативного влияния производства на окружающую среду: способы организации труда, индивидуальной и коллективной работы;
- основные этапы проектной деятельности;
- источники получения информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства;

уметь

- оценивать потребительские качества товаров и услуг;
- составлять планы деятельности по изготовлению и реализации продукта труда;
- использовать в технологической деятельности методы решения творческих задач;
- проектировать материальный объект или услугу;
- оформлять процесс и результаты проектной деятельности;
- выбирать средства и методы реализации проекта;
- выполнять изученные технологические операции;
- планировать возможное продвижение материального объекта или услуги на рынке товаров и услуг;
- уточнять и корректировать профессиональные намерения;

использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности для:

- проектирования материальных объектов или услуг;
- повышения эффективности своей практической деятельности;
- организации трудовой деятельности при коллективной форме труда;
- решения практических задач в выбранном направлении технологической подготовки;
- самостоятельного анализа рынка образовательных услуг и профессиональной деятельности;
- рационального поведения на рынке труда, товаров и услуг;
- составления резюме и проведения самопрезентации.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 10 класса.

Учащийся должен знать:

1. Кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
2. Типы теплового оборудования;
3. Правила тепловой обработки различных продуктов и полуфабрикатов;
4. 5. Виды каш и правила их варки;
6. Приемы варки овощей;
7. Правила приготовления гарниров и вторых блюд;
8. Правила приготовления блюд из концентратов;
9. Признаки доброкачественности продуктов и методы их определения.

Учащийся должен уметь:

1. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши.
2. Жарить картофель, овощи;
3. Запекать овощные и крупяные изделия;
4. Формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощей и круп);
5. Подготавливать к работе тепловое оборудование.

**Тематический план
11 класс**

№	Тема	Кол-во часов	Теория	Практика
1.	Введение	2	2	
2.	Производство, труд и технологии	10	10	
3.	Технология проектирования создания материальных объектов или услуг	5	5	
4.	Профессиональное самоопределение и карьера	18	17	1
5.	Оборудование предприятий общественного питания.	2	1	1
6.	Холодные блюда и закуски.	6	2	4
7.	Рыбные блюда.	6	2	4
8.	Мясные блюда.	6	2	4
9.	Блюда из субпродуктов.	4	2	2
10.	Изделия из теста.	7	2	5
11.	Сервировка стола. Основы калькуляции и бухгалтерского учета на п.о.п.	2	1	1
12.	Конкурс «Лучший по профессии»	2		2
	ИТОГО	70	47	23

Содержание курса 11 класс.

1. Введение - 2 часа

Введение. Вводный инструктаж по ОТ

2. Производство, труд и технологии - 10 часов

Овладение основами культуры труда: научная организация труда; трудовая и технологическая дисциплина; безопасность труда и средства ее обеспечения; эстетика труда; этика взаимоотношений в трудовом коллективе; формы творчества в труде.

Взаимозависимость рынка товаров и услуг, технологий производства, уровня развития науки и техники: научные открытия и новые направления в технологиях созидательной деятельности; введение в производство новых продуктов, современных технологий.

3. Технология проектирования и создания материальных объектов или услуг - 5 часов

Планирование проектной деятельности. Выбор технологий, средств и способов реализации проекта. Оформление проекта и результатов труда. Выполнение операций по созданию продукта труда. Презентация результатов проекта и результата труда.

4. Профессиональное самоопределение и карьера - 18 часов

Теория (17 часов)

Изучение рынка труда и профессий: конъюнктура рынка труда и профессий, спрос и предложения работодателей на различные виды профессионального труда, средства получения информации о рынке труда и путях профессионального образования.

Виды и формы получения профессионального образования. Региональный рынок образовательных услуг. Центры профконсультационной помощи. Поиск источников информации о рынке образовательных услуг. Планирование путей получения образования, профессионального и служебного роста. Возможности квалификационного и служебного роста. Характер профессионального образования и профессиональная мобильность.

Сопоставление профессиональных планов с состоянием здоровья, образовательным потенциалом, личностными особенностями. Подготовка резюме и формы самопрезентации для получения профессионального образования или трудоустройства.

Выполнение проекта по уточнению профессиональных намерений.

Практика(1 час) Тестирование индивидуальных качеств учащихся

5. Оборудование предприятий общественного питания. – 2 часа

Виды оборудования. Тепловое и механическое оборудование. Оборудование с электрическим обогревом; электроплиты, их типы, устройство, правила эксплуатации, требования безопасности. Электрические жарочные шкафы.

Механическое оборудование. Мясорубки и их виды, устройство, принцип работы, техника безопасности.

Понятие об универсальных приводах.

6. Холодные блюда и закуски. – 6 часов

Разновидности холодных блюд и закусок в зависимости от основного продукта и способа кулинарной обработки. Технология приготовления салатов, винегретов, бутербродов. Оформление, отпуск блюд, температурный режим. Сроки и условия хранения.

7. Рыбные блюда. – 6 часов

Способы тепловой обработки рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы, отварной, жаренной, запеченной рыбы. Отпуск, температурный режим.

8. Мясные блюда. – 6 часа

Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Способы тепловой обработки мяса. Отварное мясо, натуральные порционные изделия. Жареное и запеченное мясо. Тушеное мясо. Блюда из рубленого мяса. Приготовление изделий из котлетной массы и натуральной рубки. Мелкокусковые, крупнокусковые, порционные изделия из мяса. Температурный режим отпуска блюд из мяса.

9. Блюда из субпродуктов. – 4 часов

Блюда из субпродуктов.

Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.

10. Изделия из теста. – 7 часов

Изделия из теста. Значения изделий из теста в питании. Технология приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный способ). Изделия из дрожжевого теста. Тесто для блинов и оладий. Приготовление пресного теста и изделий из него.

11. Сладкие блюд. – 3 часа

Классификация сладких блюд в зависимости от вида продукта и способа приготовления.

Технология приготовления сладких блюд.

12. Сервировка стола. Основы калькуляции и бухгалтерского учета на п.о.п. – 2 часа

Сервировка стола, правила пользования столовыми предметами.

Основа калькуляции и бухгалтерского учета.

Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий.

Составление меню, калькуляция блюд, учет продуктов на производстве и отчетность.

13. Конкурс «Лучший по профессии» - 2 часа

Практическое содержание курса 11 класс

1. Диагностика на определение интересов, склонностей, способностей

2. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.

Ознакомление учащихся с безопасными условиями работы в лаборатории. Правилами пожарной безопасности. Правилами личной гигиены повара при приготовлении блюд.

3. Приготовление холодных блюд и закусок.

- приготовление винегрета мясного
- приготовление бутербродов

4. Приготовление блюд из рыбы.

- приготовление поджарки из рыбы
- приготовление рыбы, жареной с гарниром

5. Приготовление мясных блюд.

- приготовление котлет из филе птицы
- приготовление котлет мясных с гарниром

6. Приготовление блюд из субпродуктов

- приготовление котлет из печени

7. Приготовление изделий из дрожжевого теста.

- приготовление пирожков с рисом и яйцом.
- приготовление блинчиков с мясным, яблочным фаршем

8. Конкурс «Лучший по профессии»

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 11 класса.

Учащийся должен знать:

- Кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов, типы теплового оборудования;
- Правила тепловой обработки различных продуктов и полуфабрикатов;
- Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и их приготовление;
- Виды каш и правила их варки;
- Приемы варки овощей;
- Правила приготовления гарниров и вторых блюд.

Учащийся должен уметь:

- Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши,
- Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики,
- Запекать овощные и крупяные изделия, формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из рыбы, мяса, овощей и круп);
- Формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их,
- Подготавливать к работе тепловое оборудование.

Критерии оценивания письменных работ тестового характера.

В работах такого характера исправляются все ошибки, учитываются только ошибки по технологии.

«5» - 100-90% правильных вариантов (или 1 ошибка)

«4» - 89-70% правильных ответов (или 2-3 ошибки)

«3» - 69-50% верных вариантов (или 4-6 ошибок)

«2» - ниже (или 6-13 ошибок; от 13 ошибок –«1»)

Инструментарий для оценивания результатов

Для оценивания результатов работы учащихся предполагается устный индивидуальный и фронтальный опрос почти на каждом уроке, использование тестовых заданий (как в течение всего урока, так и в качестве элемента урока), проверочных работ.

Нормы оценки знаний при устном опросе:

Оценка "5"

- учащийся полностью справляется с поставленной целью урока;
- правильно излагает изученный материал и умеет применить полученные знания на практике;

Оценка "4"

- учащийся полностью овладел программным материалом, но при изложении его допускает неточности второстепенного характера;

Оценка "3"

- учащийся слабо справляется с поставленной целью урока;
- допускает неточность в изложении изученного материала.

Оценка "2"

- учащийся допускает грубые ошибки в ответе;
- не справляется с поставленной целью урока;

Оценка "1"

- учащийся обнаруживает полное незнание учебного материала.

Оценка самостоятельных письменных и контрольных работ.

Оценка "5" ставится, если ученик:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка "4" ставится, если ученик выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета или не более двух недочетов.

Оценка "3" ставится, если ученик правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка "2" ставится, если ученик:

- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Оценка "1" ставится, если ученик:

- не приступал к выполнению работы;
- или правильно выполнил не более 10 % всех заданий.

Примечание.

Учитель имеет право поставить ученику оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если учеником оригинально выполнена работа.

Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке, предусматривается работа над ошибками, устранение пробелов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.