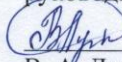


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Министерство образования Приморского края
администрация Чугуевского муниципального округа
МКОУ ВСОШ №2 при ИК с. Чугуевка**

РАССМОТРЕНО

руководитель ШМО



В. А. Лукьянчук

Протокол №1 от «30»
августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор





В. Павлова

Приказ №1 от «02»
сентября 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 4079186)

программа элективного курса «Профессиональное обучение без границ»
обучающихся 12 класса

Учитель: Руденко Маргарита Владимировна

Чугуевка 2024 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа элективного курса «Профессиональное обучение без границ» (далее - РП) составлена на основе:

- ФГОС СОО;
- Примерной образовательной программы, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию;
- Учебного плана школы;
- Положения о рабочей программе МКОУ ВСОШ № 2 при ИК с. Чугуевка.

Программа элективного курса составлена на основе требований к предметным результатам освоения основной образовательной программы по учебному предмету «химия», представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования, а также требований к личностным и метапредметным результатам обучения среднего общего образования.

Элективный курс «Профессиональное обучение без границ» предназначен для обучающихся 12 классов. Программа предназначена для реализации углублённого изучения химии, направлена на удовлетворение индивидуальных запросов учащихся в области профессионального образования, создаёт условия для раскрытия у них исследовательских и творческих способностей,

Курс рассчитан на 34 ч в год (1 ч в неделю).

В том числе для проведения:

- практических работ - 15ч,
- защита рефератов, демонстрация презентаций – 1ч.

Цели курса:

- профессиональная социализация лиц, осуждённых, отбывающих наказание в колонии общего режима;
- удовлетворение потребности в профессиональном обучении осуждённых; расширение интереса к трудовому и профессиональному обучению;
- формирование основных профессиональных знаний, умений и культуры профессии повара;
- формирование у обучающихся естественно-научного мировоззрения, навыков санитарии и гигиены;
- развитие у обучающихся внутренней мотивации к образованию, в том числе самообразованию, как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Задачи курса:

- профессиональная ориентация школьников, формирование представлений о профессии повара, её современных достижениях;
- повышение компетентности обучающихся в вопросах состава и влияния пищевых продуктов на организм человека;
- выработка навыков организации собственной познавательной деятельности и планированию её результатов;
- формирование у учащихся умений анализировать, сопоставлять, применять теоретические знания на практике;

Основные идеи курса:

- организация помощи школьникам в формировании профессионального выбора;
- развитие интереса к профессии повара;
- взаимосвязь науки и практики;
- интеграция органической химии и сферы питания;
- комплексный подход к изучению состава, пищевых продуктов и;
- химического состава, пищевой ценности продуктов, их биологического значения, калорийности, витаминного состава, влияния их на организм человека; изменение свойств продуктов под влиянием различных факторов;
- понимание сущности и необходимости рационального сбалансированного питания;
- значимость соблюдения норм гигиены и санитарии в работе повара.

Общая характеристика курса.

В содержании элективного курса делается акцент на усилении деятельностного компонента, что определяется социальным заказом современного общества в связи с возрастающими потребностями в высококлассных специалистах.

Элективный курс направлен на освоение обучающимися базовых знаний по химии, которые позволят будущим поварам успешно реализоваться в профессиональной деятельности. Актуальность данного курса определяется необходимостью знаний основ химии для специалистов сферы общественного питания.

Учебно-методическое обеспечение курса включает в себя учебное пособие для учащихся и программу элективного курса. Учебное пособие включает дидактический материал (вопросы, упражнения, задачи, эксперимент), практические работы, темы для рефератов и исследований.

В процессе реализации данного элективного курса возможно использование любых современных образовательных технологий по усмотрению учителя, таких организационных форм обучения, как лекции, семинары, беседы, практические и лабораторные работы, исследовательские работы, конференции. При построении учебного процесса используются следующие виды деятельности: освоение теоретического материала; выполнение практических работ.

Формами контроля служат отчёты по практическим работам, самостоятельные творческие работы, тесты, учебно-исследовательские проекты, рефераты.

Планируемые результаты освоения курса.

В результате изучения элективного курса на уровне среднего общего образования у учащихся будут сформированы следующие предметные результаты.

Учащийся научится:

- классифицировать пищевые продукты по наличию в них белков, жиров, углеводов, пищевых добавок;

- проводить химический анализ на наличие в продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов;
- определять пищевую ценность продуктов, их калорийность;
- правильно выбирать моющие средства, необходимые в профессиональной деятельности с учётом их влияния на окружающую среду;
- прогнозировать влияние питания человека на его активность и мыслительную деятельность;
- самостоятельно планировать и проводить химические эксперименты с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием;
- соблюдать правила охраны труда при работе лабораторным оборудованием, химической посудой;
- использовать при выполнении практических работ учебную, научно-популярную литературу, справочные материалы, энциклопедии, ресурсы Интернета;
- создавать собственные письменные (доклады, рефераты) и устные сообщения, обобщая информацию из разных источников;
- владеть приёмами смыслового чтения и работы с текстом естественно-научного содержания;
- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремиться к саморазвитию;
- выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, организовывать собственную деятельность, делать выводы на основе полученных результатов;
- раскрывать на примерах роль химии в практической деятельности человека, взаимосвязь между химией и профессией повара.

Учащийся будет знать/понимать:

- правила составления простого и диетического меню, сбалансированного рациона питания;
- причины, последствия недостатка витаминов в организме и способы устранения их недостатка;
- изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах;
- санитарные и гигиенические требования, необходимые для профессиональной деятельности.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы ЭК

Проверка знаний, полученных на занятиях элективного курса, производится в следующих формах:

Текущий контроль:

1. Первичная диагностика возможностей ученика (тест) в изучении курса, мотивации к изучению данного направления.
2. Текущий рефлексивный самоанализ, тестовый контроль и самооценка выполняемых заданий. Взаимооценка учащимися работ друг друга.

3. Текущая диагностика и оценка учителем деятельности школьников.

Текущая оценка достижения планируемых результатов освоения программы ЭК производится по балльной системе.

“2” – проявил интерес к выполнению задания (выполнил не правильно), “старался” или правильно выполнил задание с помощью товарища (учителя);

“3” – неправильно выполнил задание по алгоритму, но самостоятельно исправил ошибки или самостоятельно правильно выполнил задание по алгоритму;

“4” – правильно анализировал результат своей деятельности или творчески подошел к выполнению задания с помощью товарища (учителя);

“5” – самостоятельно овладел информацией для выполнения задания; творчески подошел к выполнению задания самостоятельно; использовал нестандартные подходы к выполнению задания.

Итоговая оценка деятельности учеников производится в виде защиты творческих работ, рефератов по системе оценивания «зачёт-незачёт».

В системе оценки «зачёт» и «незачёт» освоения программы ЭК выставляется:

- в качестве итоговой отметки за **учебный период** (полугодие); при выставлении отметок за год – «год» и «итог».

Содержание курса.

Тема 1. Введение. Значение профессии повара, роль в общественном питании. Основы физиологии питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения. Лечебное питание.

Тема 2. Общие сведения о продуктах. Химический состав продуктов. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Пищевые добавки. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты. Значение для организма человека, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность. Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды. Качество пищевых продуктов. Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества.

Тема 3. Новые продукты в питании населения. Новейшие технологии по переработке продуктов. Соевые продукты. Производство и использование.

Тема 4. Вкусовые продукты. Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Пряности и приправы.

Лабораторная работа. Распознавание видов чая, кофе. Органолептическая характеристика.

Тема 5. Крахмал, сахар, мед. Пищевая ценность и значение в питании.

Тема 6. Санитарные требования. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи Соблюдение

гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения микробами готовых блюд и кулинарных изделий.

Тема 7. Гигиена труда. Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания. Профилактика пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Медицинский осмотр. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства. Охрана окружающей среды.

Тематическое планирование.

	Тема	Основное содержание	Кол-во часов 34
№	Тема 1. Введение.		2
1	Значение профессии повара, роль в общественном питании.	Основы физиологии питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.	1
2	Питание различных групп населения.	Питание различных групп населения. Лечебное питание.	1
	Тема 2. Общие сведения о продуктах.		16
1	Химический состав продуктов. Понятие о сбалансированном питании.	Общие сведения о продуктах. Химический состав продуктов. Вода, минеральные вещества, белки, жиры, углеводы. Пищевые добавки. Значение для организма человека, норма потребления, содержание в продуктах. Понятие о сбалансированном питании. Понятие о сахарном диабете.	1
2	Практическая работа №1. Составление сбалансированного рациона питания на день/неделю.		1
3	Практическая работа №2. Обнаружение белков в продуктах питания.		1
4	Практическая работа №3. Обнаружение жиров в продуктах питания. Анализ качества жира.		1
5	Практическая работа №4. Обнаружение глюкозы в продуктах питания. Составление списка продуктов, запрещённых для больных диабетом.		1
6	Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты.	Значение для организма человека, содержание в продуктах. Болезни, связанные с нехваткой витаминов и ферментов. Коррекция питания. Синтетические витамины.	1
7	Практическая работа №5. Анализ витаминов в продуктах.		1
8	Практическая работа №6. Составление рациона питания на неделю при нехватке витамина D.		1

9	Пищевая ценность пищевых продуктов.	Пищевая ценность пищевых продуктов и ее составные компоненты: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность.	1
10	Калорийность продуктов.	Калорийность продуктов. Лечебное питание. Диеты.	1
11	Практическая работа №7. Расчёт калорийности блюд. Составление меню на день по калорийности.		1
12	Практическая работа №8. Составление диетического меню для людей различных категорий.		1
13	Итоговая творческая работа по теме: Составление меню сбалансированного питания для здорового человека.		1
14	Прочие вещества пищевых продуктов.	Прочие вещества пищевых продуктов — дубильные, пектиновые, красящие, ароматические, гликозиды, алкалоиды, фитонциды, пестициды.	1
15	Качество пищевых продуктов.	Основные показатели качества. Факторы, влияющие на формирование качества.	1
16	Практическая работа №9.	Обнаружение дубильных веществ и пектинов в продуктах.	1
	Тема 3. Новые продукты в питании населения.		3
1	Новые продукты в питании населения.	Новые продукты в питании населения. Новейшие технологии по переработке продуктов.	1
2	Соевые продукты.	Соевые продукты. Производство и использование.	1
3	Практическая работа №10. Анализ состава продуктов питания. Обнаружение соевых продуктов.		1
	Тема 4. Вкусовые продукты.		3
1	Вкусовые продукты.	Значение вкусовых продуктов в питании. Классификация. Чай и чайные напитки.	1
2	Кофе. Пряности.	Кофе и кофейные напитки. Пряности и приправы.	1
3	Практическая работа №11. Анализ состава чая, кофе.		1
	Тема 5. Крахмал, сахар, мед.		2
1	Крахмал, сахар, мед.	Крахмал, сахар, мед. Пищевая ценность и значение в питании.	1
2	Практическая работа №12. Анализ состава крахмала, сахара, мёда. Составление рациона питания для здорового и больного диабетом человека с учётом указанных продуктов.		1
	Тема 6. Санитарные требования.		2
1	Санитарные требования к кулинарной обработке	Соблюдение гигиенических требований, технологического процесса приготовления блюд и напитков. Сроки хранения и реализации блюд. Опасность обсеменения	1

	пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	микробами готовых блюд и кулинарных изделий.	
2	Практическая работа №13. Определение качества продуктов органолептическим методом. Оценка возможности устранения недостатков.		1
	Тема 7. Гигиена труда.		5
1	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	Профилактика пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов. Медицинский осмотр. Ответственность работников за соблюдение правил личной гигиены.	1
2	Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства. Охрана окружающей среды.	Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства. Охрана окружающей среды.	1
3	Практическая работа №14. Определение видов моющих средств. Оценка возможности их биоразложения.		1
4	Практическая работа №15. Сравнение моющего действия различных моющих средств.		1
5	Защита рефератов, демонстрация презентаций.		1
	Резервное время	Выполнение творческих заданий на прогнозирование и решение возможных производственных ситуаций.	1

Календарно -тематическое планирование практических занятий на базе ПТУ №323, реализуемых в рамках сетевого взаимодействия.

№	Тема.	Кол-во час.	п/р,	т/р
1	Введение.	2		
2	Общие сведения о продуктах.	16	9	1
3	Новые продукты в питании населения.	3	1	
4	Вкусовые продукты.	3	1	
5	Крахмал, сахар, мед.	2	1	
6	Санитарные требования.	2	1	
7	Гигиена труда.	5	2	1

1ч рез.

Итого 34 часа.

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	Дата проведения
	Тема 1. Введение		
1	Значение профессии повара, роль в общественном питании.	1	03.09
2	Питание различных групп населения.	1	10.09
3	Химический состав продуктов. Понятие о сбалансированном питании.	1	17.09
4	Практическая работа №1. Составление сбалансированного рациона питания на день/неделю.	1	24.09
5	Практическая работа №2. Обнаружение белков в продуктах питания.	1	01.10
6	Практическая работа №3. Обнаружение жиров в продуктах питания. Анализ качества жира.	1	08.10
7	Практическая работа №4. Обнаружение глюкозы в продуктах питания. Составление списка продуктов, запрещённых для больных диабетом.	1	15.10
8	Витамины и витаминоподобные вещества, ферменты.	1	22.10
9	Практическая работа №5. Анализ витаминов в продуктах.	1	05.11
10	Практическая работа №6. Составление рациона питания на неделю при нехватке витамина D.	1	12.11
11	Пищевая ценность пищевых продуктов.	1	19.11
12	Калорийность продуктов.	1	26.11
13	Практическая работа №7. Расчёт калорийности блюд. Составление меню на день по калорийности.	1	03.12
14	Практическая работа №8. Составление диетического меню для людей различных категорий.	1	10.12
15	Итоговая творческая работа по теме: Составление меню сбалансированного питания для здорового человека.	1	17.12
16	Прочие вещества пищевых продуктов.	1	24.12
17	Качество пищевых продуктов.	1	14.01
18	Практическая работа №9.	1	21.01
19	Новые продукты в питании населения.	1	28.01
20	Соевые продукты.	1	04.02
21	Практическая работа №10. Анализ состава продуктов питания. Обнаружение соевых продуктов.	1	11.02
22	Вкусовые продукты.	1	18.02
23	Кофе. Пряности.	1	25.02
24	Практическая работа №11. Анализ состава чая, кофе.	1	04.03
25	Крахмал, сахар, мед.	1	11.03
26	Практическая работа №12. Анализ состава крахмала, сахара, мёда. Составление рациона питания для	1	18.03

	здорового и больного диабетом человека с учётом указанных продуктов.		
27	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, хранению и реализации готовой пищи.	1	01.04
28	Практическая работа №13. Определение качества продуктов органолептическим методом. Оценка возможности устранения недостатков.	1	08.04
29	Личная и профессиональная гигиена работников общественного питания.	1	15.04
30	Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства. Охрана окружающей среды.	1	22.04
31	Практическая работа №14. Определение видов моющих средств. Оценка возможности их биоразложения.	1	29.04
32	Практическая работа №15. Сравнение моющего действия различных моющих средств.	1	06.05
33	Защита рефератов, демонстрация презентаций.	1	13.05
34	Резервное время	1	20.05

Используемая учебно-методическая литература, наглядное оборудование, электронные образовательные ресурсы (ЭОР)

Список литературы.

1. учебник «Химия» 8-11 класс, О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков, изд. «Просвещение», 2019г.;
2. Физиология питания (учебное пособие) Илясова Н.А., Тамбов 2016г.
3. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - учебник, З.П. Матюхина, М: Изд-Центр «Академия»,
4. В. Барановский Профессия повар. (Учебное пособие), 2020г
5. Ю.С. Маркина Лабораторный практикум по определению качества продуктов питания Методическая разработка Йошкар-Ола ГБУ ДПО Республики Марий Эл «Марийский институт образования» 2016г

Дополнительные источники:

1. Дистанционная поддержка профильного обучения <http://edu.of.ru/profil/>
2. Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» <http://www.ict.edu.ru/>
3. Профильное обучение в старшей школе www.profile-edu.ru