

Аннотация к рабочей программе элективного курса

«Профессиональное обучение без границ»

на 2022-2023 у.г. 12 класс

Рабочая программа элективного курса «Профессиональное обучение без границ» (далее - ЭК) 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.

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.

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