

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Вечерняя (сменная) общеобразовательная школа №2 при исправительной  
колонии» с. Чугуевка Чугуевского района Приморского края

РАССМОТРЕНО

руководитель ШМО

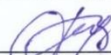


В.А. Лукьянчук

Протокол № 1  
от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР



И.В. Яцентюк

Протокол № 1  
от «31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

директор



О.В. Подсосонная

Приказ № 16-А  
От «31» августа 2023 г



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ БЕЗ  
ГРАНИЦ»

12 КЛАСС

на 2023-2024 у.г.

Учитель: Яцентюк И.В.

## **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

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

### **Список литературы.**

1. учебник «Химия» 8-11 класс, О.С. Gabrielyan, 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](http://www.profile-edu.ru)