

*МКОУ РАООП «Старогородковская специальная (коррекционная) школа-интернат
им. Заслуженного учителя РФ Фурагиной А.В.»*

***«Современные подходы к трудовому обучению по
профилю «Поварское дело»,
начальной профессиональной подготовке
обучающихся старшего профильного звена
по специальности «Повар 2 разряда»***

Подготовила: Л.А. Соловьева,
учитель трудового обучения,
высшая категория

Февраль 2023г.



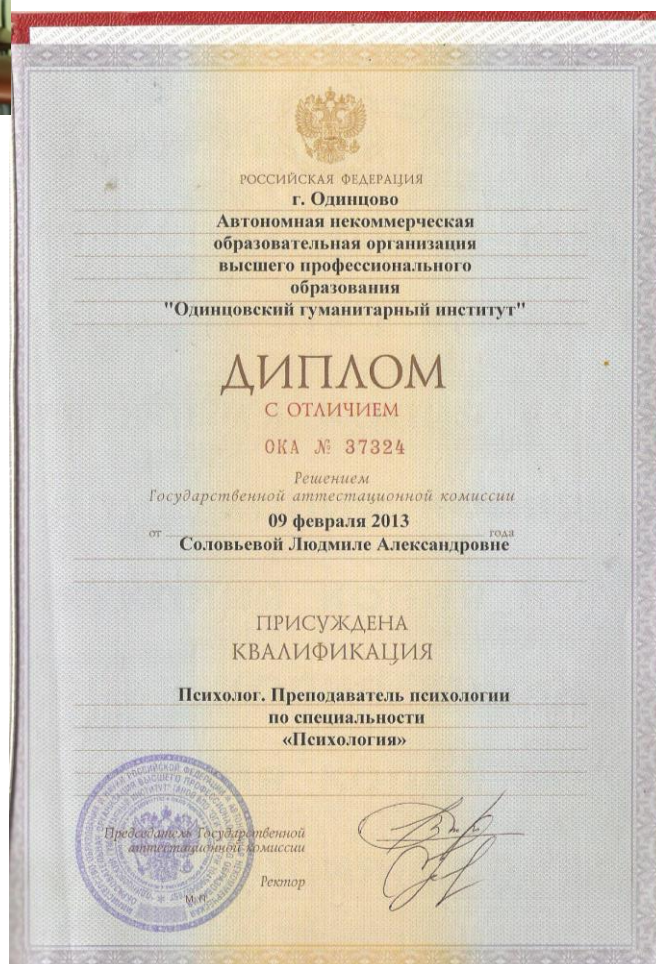
Информация о педагоге:

Соловьева Людмила Александровна

Образование: высшее

Педагогический стаж: - 16 лет

Учитель трудового обучения (поварского дела)- с 2019-2020уч.г.- 4 года



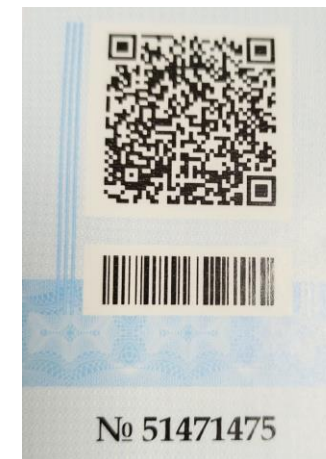
Цель: Подготовка обучающихся к освоению профессии повар и выполнению элементарных видов работ по поварскому делу.

Задачи:

- использовать современные педагогические технологии;
- систематически развивать умственную сферу обучающихся;
- развивать организационные умения обучающихся;
- планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работ;
- воспитание у обучающихся устойчивого положительного отношения к труду;
- формирование необходимых качеств личности, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу, работать на общую пользу.
- Ознакомление с профессиями на предприятиях общественного питания.
- Ознакомление с требованиями, правами и обязанностями работников ПОП.

Требования к обучающимся поварскому делу:

1. Наличие медицинского осмотра и медицинской книжки;
2. Договоренность с родителями об обеспечении продуктами питания для практической работ



Учебно-методическая база:

- Программа В.В. Воронковой по СБО
- Конспект лекций по профессии 16675 Повар. Разработки уроков
- Конспект лекций. И.В. Мирошниченко Поварское и кулинарное дело

Пособия:

- Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина НПО Кулинария. Контрольные материалы
- Н.Э. Харченко НПО Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Учебник:

- З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.
- В.П. Золина Технологическое оборудование предприятий общественного питания
- Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии, 10-11 кл.: Приложение к учеб. «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 2002
- Ермакова В.И. 8-11 кл.: «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 1992
- Сборники рецептур

Мои разработки учебных программ:

Программа по « Поварскому делу», для обучающихся 8 класса

Программа по « Поварскому делу», для обучающихся 9 класса

Программа по « Поварскому делу», для обучающихся 10 класса

Программа по « Поварскому делу», для обучающихся 11 класса

Программа факультативному обучению «Мамины помощники», 6 класс

Программа факультативному обучению «Красота и труд рядом идут», 7 класс



УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

«Поварское дело», 8-11 классы (6-16 часов в неделю)

Программа содержит вводную часть и учебный план по модулям:

- «Организация производства предприятий общественного питания»,
- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» ,
- «Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность» ,
- «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» ,
- «Кулинария».

Программа включает – контрольные работы (тесты), дифференцированный зачет, квалификационный экзамен (9, 11 класс).

«Согласовано»

Директор МКОУ РАООП

«Старогородковская специальная (коррекционная) школа-интернат
им. Заслуженного учителя РФ Фурагиной А.В.

_____ Т.Ю. Новохатько

_____ 2022 г.

«Утверждено»

Директор АН ПОО «Московский
областной колледж финансов
и управления»

_____ А.С.Петренко

_____ 2022г.

Учебный план

МКОУ РАООП «Старогородковская специальная (коррекционная)

школа-интернат им. Заслуженного учителя РФ Фурагиной А.В.»

Профессии «Повар», специальности «Повар II разряда»

(1 год обучения, 11 класс)

Форма обучения - очная

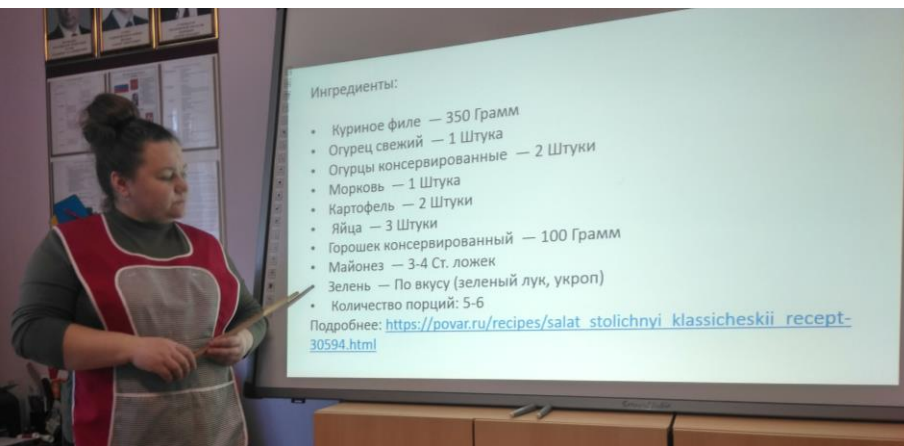
Срок обучения - 9 месяцев

Недельная учебная нагрузка-16 часов

№ п\п	Наименование дисциплин	Количество часов		Распределение по месяцам									Форма контроля
		Всего	В т. ч. п\з	09	10	11	12	01	02	03	04	05	
1.	Блок профессиональных дисциплин												
	Введение	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	
1.1	Организация производства предприятий общественного питания	7	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	Диффер. зачёт
1.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.	93	10	62	31	-	-	-	-	-	-	-	Диффер. зачёт
1.3	Охрана труда	16	1	-	16	-	-	-	-	-	-	-	Диффер. зачёт
1.4	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	26	4	-	4	22	-	-	-	-	-	-	Диффер. зачёт
1.5	Кулинария	368	79	-	-	27	74	51	48	77	47	44	
	Итого:	514	94	73	51	49	74	51	48	77	47	44	
2.	Контрольные работы:	4											
3.	Квалификационный экзамен:	4											Испытание
	Всего:	522	94	73	51	49	74	51	48	77	47	44	

Материально-техническая база:

Класс для изучения и записи теоретического материала, демонстрации пособий, презентаций и уроков видеообучения





Материально-техническая база:
Учебная лаборатория для практических работ

Материально-техническая база:

Учебная лаборатория для практических работ



Материально-техническая база:

Школьная столовая для прохождения производственной практики



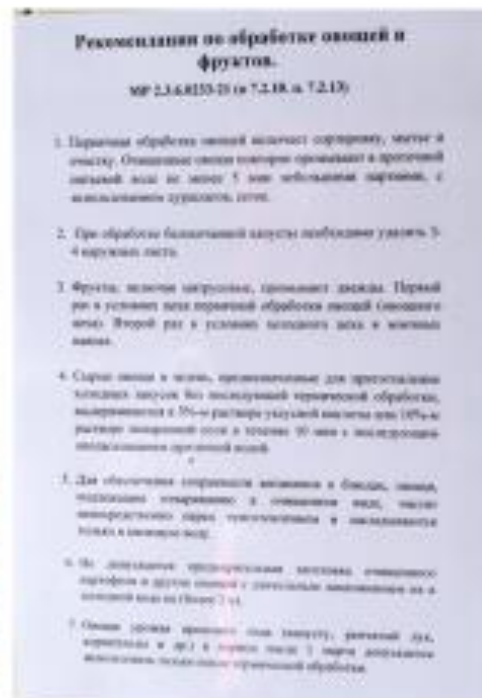
**Урок с
использованием
видео
материалов проф.
образовательных
учреждений.**



Видеоэкскурсия на предприятие общественного питания, детский лагерь "Радуга"

Задачи:

1. Видеообзор рабочего места сотрудников ПОП
2. Инструктаж по охране труда и ТБ работы оборудования
3. Санитарные требования к сотрудникам и оборудованию, СанПин
4. Рекомендации по обработке разных групп продуктов
5. Правила реализации готовой продукции

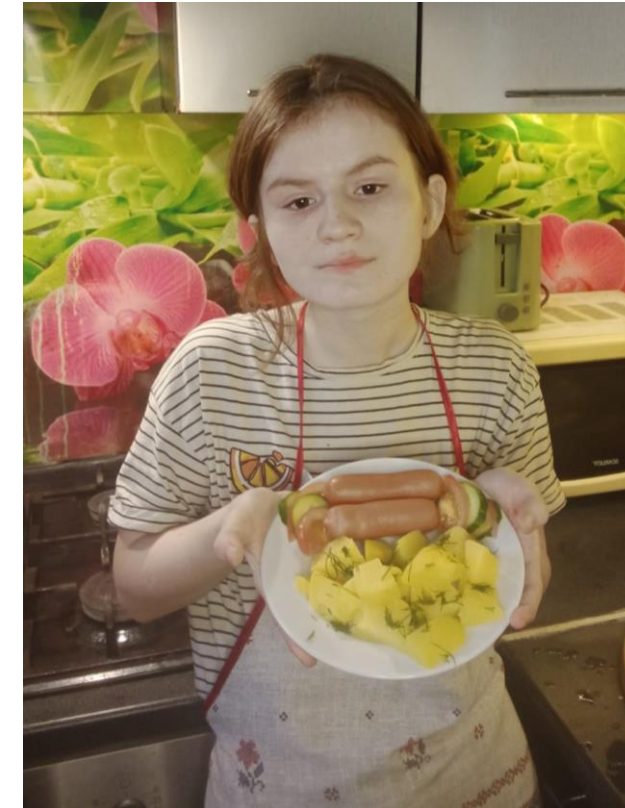
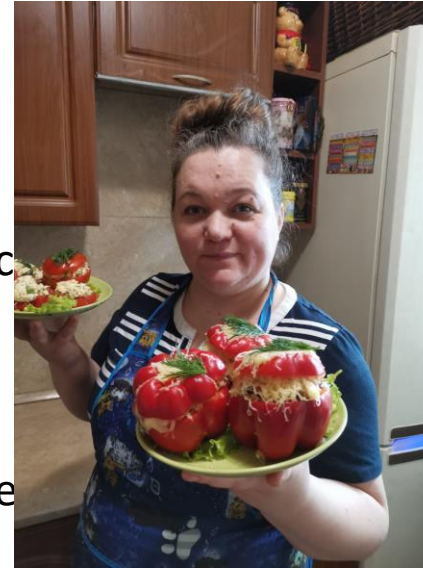


Современные подходы обучения:
Практическая уборка посудомоечного цеха
по требованиям для ПОП



Современные подходы обучения:

1. Демонстрация подготовки домашнего задания в чатах класса, zoom
2. Обмен рецептами и технологиями приготовления из интернет ресурсов
3. Возможность творчества и самовыражения
4. Самостоятельное исполнение или с участием членами семьи
5. Помощь семье в приготовлении обедов или отдельного блюда
6. Отработка навыков, техник и комбинированных способов приготовления
7. Положительное отношение к труду других через свою работу





Мастер -класс



Мастер-класс от профессионала



Мастер-класс для поваренка

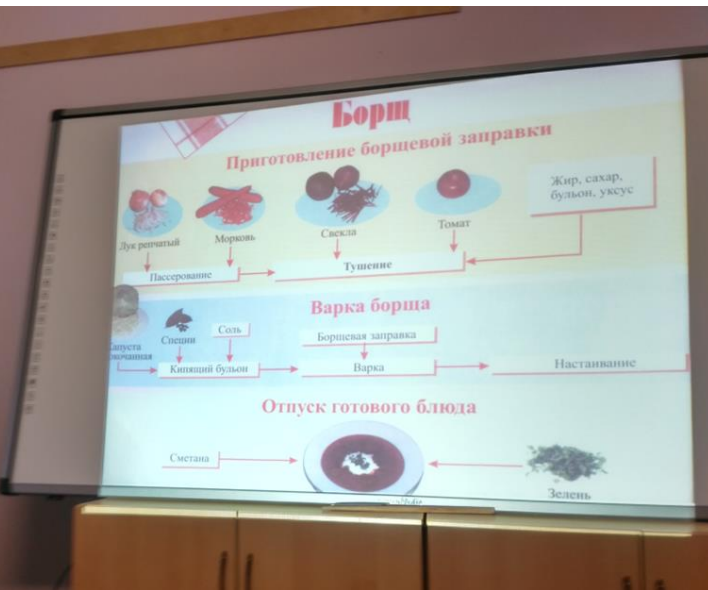


Современные подходы обучения: Сладкий стол на день рождения



Современные подходы обучения

Проектный метод обучения



«Доклады»

«Научные исследования»

Григорьев Г. М. № 2 2023 г.

Технологическая карта

Технологическая карта №: 83

наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель с капустой, жаренный со сметаной

Номер рецептуры: 53

Наименование основной рецептуры: Картофель (блюда под жареным) (Сырники)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	Норма, г
Ветчинный майонез для жаренья (блюд)	240	240
Вода	340	340
Сметана свежая	60	48
Капуста белокочанная свежая	30	24
Картофель	32,04	24
Морковь	15	12
Петрушка (зелень)	14,28	12
Томатная паста	3	3
Капуста пекинская	0,63	0,63
Сметана	3,03	3,03
Соль пищевая	6	6
Соль пищевая	0,3	0,3
Петрушка (зелень)	0,9	0,9
Укроп свежий	0,9	0,9
Чеснок свежий	0,12	0,12
Лавровый лист	0,12	0,12
Приправа овощная (овощное сусло)	5,1002	5,1002
Сметана	12	12
Ветчинный майонез		300

Технологическая подготовка

Технологию приготовления. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкует. Свежую свежую морковь шинкует кубиком до готовности, добавляет, шинкует от шинки и нарезает соломкой. Картофель свежий нарезают кубиком моркови. Морковь, лук шинкует шинкует и приправляет в масле растительном с добавлением небольшого количества воды в течение 5-10 мин. Добавляют томат-пасту и приправляет еще 5-10 мин.

В кипящий бульон добавляют подготовленную капусту, доводят до кипения, затем добавляют морковь, картофель, капусту и варят от 10 до 15 мин. Затем добавляют измельченную свежую вареную, приправленную с томат-пастой морковь, лук, петрушку и варят до готовности. Вареную морковь, вареную капусту и вареную морковь добавляют соломку поваренную, вареную морковь. Морковь можно заменить свежей, добавив небольшой количества воды и бульона (10-15 мин) на 1000 г бульона. Готовый бульон добавляют прожаренную сметану 15% жирности, добавляет чеснок, зелень и соль, доводят до кипения и подают.

Температура подачи 75 °C

Время реализации не более 40 минут с момента приготовления

Химический состав готового блюда

Наименование сырья	240 г/3 порции	Пищевые компоненты (%)	3	Мальчик (кг)	60-64
Мальчик (кг)	18,60	Витамины (мг)	0,11	Фосфор (мг)	176,37
Жир (г)	12,87	Витамины (мг)	0,11	Мальчик (кг)	30,34
Жир (г)	7,34	Витамины (мг)	0,2	Кальций (мг)	605,75
Витамин (г)	0,95	Витамины (мг)	0,11	Мальчик (кг)	7,16
Кальций (мг)	63,84	Витамины (мг)	0,3	Мальчик (кг)	2,84
Витамин (г)	19,51	Витамины (мг)	1,807	Мальчик (кг)	1,807
Мальчик (кг)	8	Витамины (мг)	0,48		

Заведующий столовой

Школы № 1 П.

Утвердил: бухгалтер

Школы № 1 П.



Экскурсия на предприятие общественного питания, столовая 121 АРЗ

Задачи:

1. Ознакомление с цехами, помещениями и оборудованием ПОП
2. Профессии людей ПОП
3. Охрана труда и ТБ на производстве



20 октября - Международный день повара



Экскурсия в продовольственный магазин.

Задачи:

1. Определение продуктов на свежесть.
2. Условия и сроки хранения продуктов питания.
3. Оборудование для хранения продуктов.

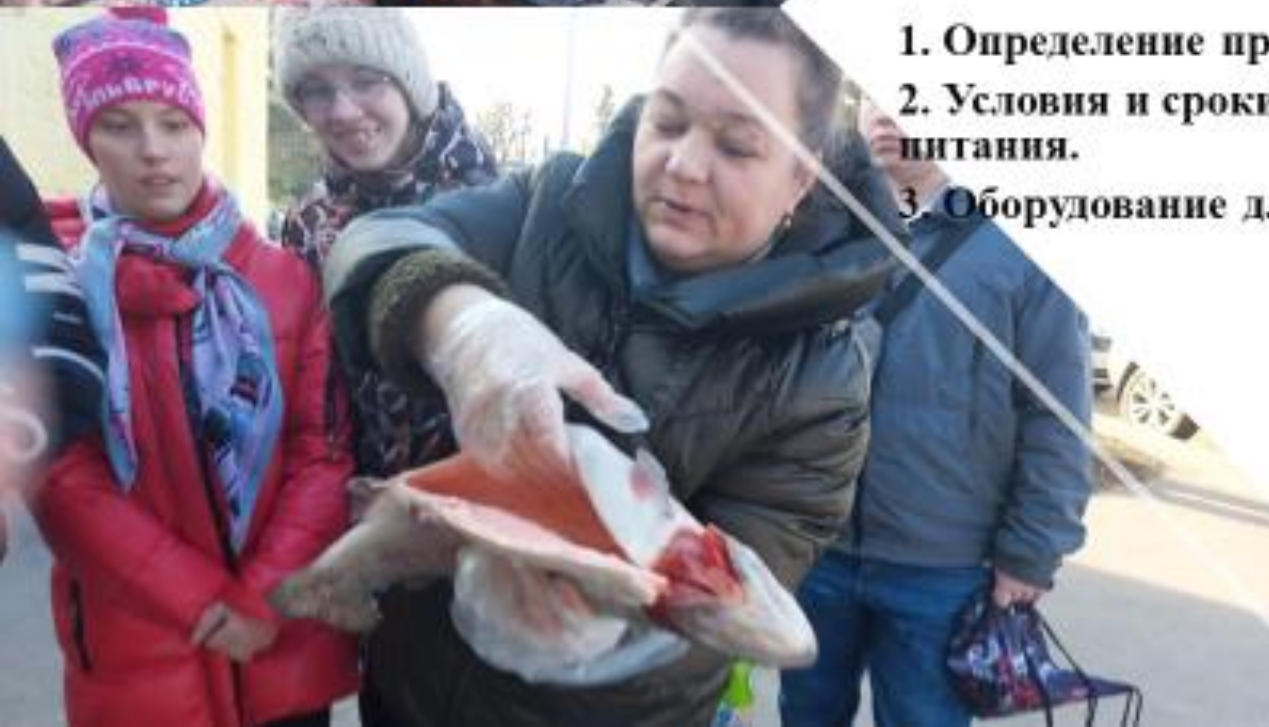




**Экскурсия в
продовольственный магазин.**

Задачи:

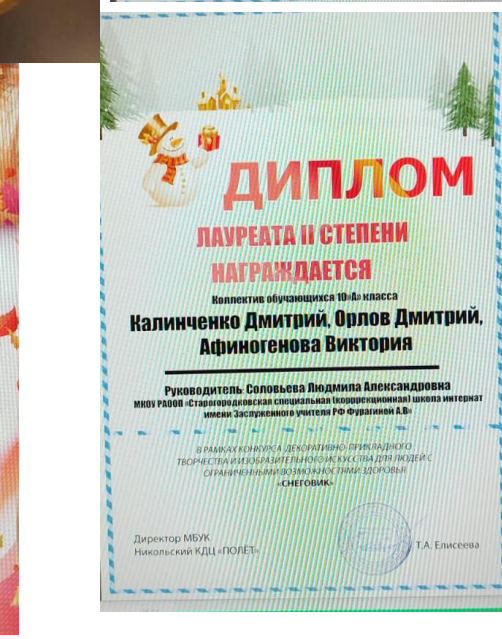
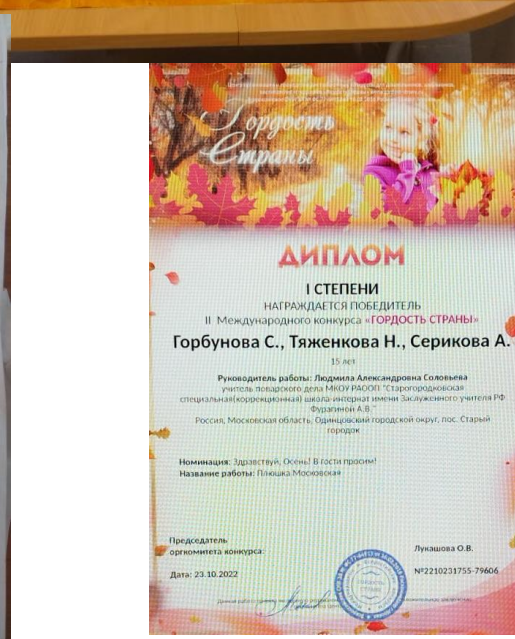
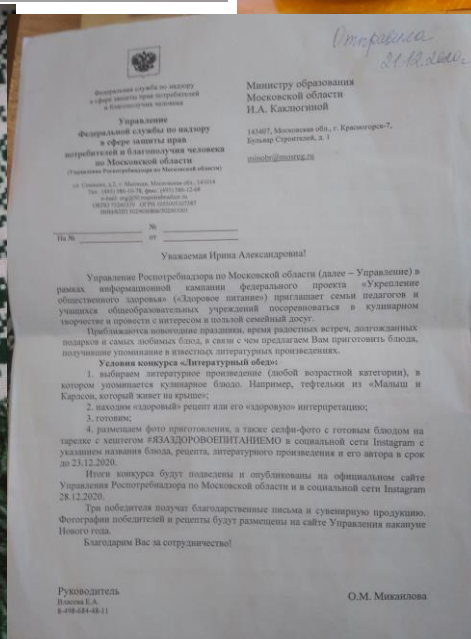
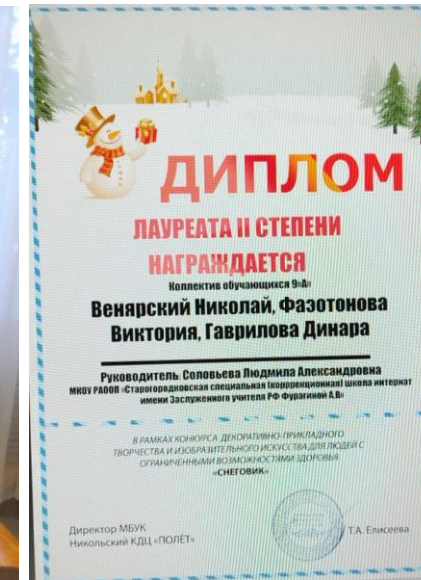
1. Определение продуктов на свежесть.
2. Условия и сроки хранения продуктов питания.
3. Оборудование для хранения продуктов.



Подготовка блюд , сервировка столов, обслуживание гостей школьного музея



Участие обучающихся «Поварского дела» в профессиональных конкурсах и мероприятиях разного уровня:



Взаимодействие с другими трудовыми направлениями школы-интерната



Современные формы обучения: Дифференцированный зачет



[illegible]

Производственная практика



Квалификационный экзамен

1. Вопрос об организации предприятий общественного питания. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
2. Вопрос об охране труда. Электро и пожарная безопасность. Оборудование предприятий общественного питания.
3. Вопрос Технология приготовления комплексного обеда и простого мучного кондитерского изделия.



Салат «Фруктовый»



Суп картофельный с
вермишелью и курицей



Плов с мясом



Компот из замороженных ягод
Пицца «Школьная»

Документ о профессиональном образовании выпускников 2022-2023 уч.г.

Автоматическая некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Московский областной колледж финансов и управления»

ДИПЛОМ
О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ

Настоящий диплом свидетельствует о том, что
Сиваева Анна Михайловна
прошел(а) профессиональную подготовку в (на)
АН ПОО «Московский областной колледж финансов и управления»
Решением от
«27» мая 2022 года
диплом подтверждает присвоение квалификации
повар 2- го разряда
и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере
поварское дело

Документ о квалификации

Регистрационный номер
010-22/пп
Город
г.Голицыно, Московской области

Дата выдачи
2022 год

Председатель комиссии
Новохатько Т.Ю.
Руководитель
Петренко А.С.
Секретарь
Базылева Н.В.



За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по следующим дисциплинам:

№№ п/п	Наименование	Количество аудиторных часов	Оценка
1	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	38	зачет
2	Охрана труда и пожарная безопасность на производстве	13	зачет
3	Кулинария. Технология приготовления блюд	368	зачет
4	Технология приготовления кондитерских изделий	104	зачет
5	Квалификационный экзамен	4	5(отлично)

Всего:.....527 ч.....

Директор
М.П. Секретарь



Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Образовательный центр «ПетроПроф»
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №4631 от 15.12.2021 г.
Комитет по образованию Правительства Санкт-Петербурга

СВИДЕТЕЛЬСТВО
о профессии рабочего, должности служащего

Документ о квалификации
Регистрационный номер 6416/К-04-1

Настоящее свидетельство подтверждает, что
Сиваева Анна Михайловна
с 14.05 2022 г. по 12.04 2022 г.

Освоил(а) программу профессионального обучения
по профессии рабочего, должности служащего
Кондитер

(в объеме 320 академических часов)

Решением аттестационной комиссии
от «12» июня 2022 г.
Сиваевой
Анне Михайловне
(фамилия, имя, отчество)

Присвоена квалификация:
Кондитер 3 (третьего)
разряда

Основание: Протокол № 5441/К-04 от 12.04.2022

Генеральный директор
АНО ДПО «ОЦ «ПетроПроф» Авдеев (И.И. Авдеев)
(подпись)
Секретарь Авдеев
М.П. Авдеев
Выдано «16» июня 2022 г.
Город Санкт-Петербург

Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Образовательный центр «ПетроПроф»
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №4631 от 15.12.2021 г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ
№ 6416/К-04-1

Сиваева Анна Михайловна
личная подпись

Выдано
Сиваевой
Анне Михайловне
(фамилия, имя, отчество)
в том, что он(а) с 14.05 2022 г.
по 12.04 2022 г. окончил(а)
АНО ДПО «ОЦ «ПетроПроф»
по профессии Кондитер
3 (третьего) разряда

Основание: протокол № 5441/К-04 от «12» июня 2022 г.
Руководитель организации,
выдавшей удостоверение Авдеев (Авдеев И.И.)



Сиваева Анна, прошла проф.обучение по профессии «Кондитер», работает в частном предприятии Solovei Baker, кондитерская студия



Solovei Baker
кондитерская студия

**ТОРТ С УПРОЩЕННЫМ
ДИЗАЙНОМ**

1,5кг	2850руб.
диаметр 16см,	4-6 гостей
2кг	3600руб.
диаметр 18см,	6-8 гостей
3кг	5100руб.
диаметр 20см,	8-12 гостей



Балашова Ангелина продолжила обучение в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении города Москвы «Колледж индустрии гостеприимства и менеджмента № 23» и проходит практику под руководством у Сиваевой Анны в частном предприятии «SoloveiBaker»

Трудоустройство выпускников:



Вашанова Анжела, официант в санатории «ДОРОХОВО».

Санаторий «Дорохово» — старейший и крупнейший в Московской области курорт минеральных вод, санаторий, расположенный в посёлке Тучково в Рузского городском округе Московской области.

В 2017 санаторий вошел в топ-10 курортов минеральных вод России.

Социальная позиция обучающихся поварского дела

Участие в подготовке гуманитарной помощи для российских военнослужащих СВО





**Спасибо
за внимание!**