

Аннотация к рабочей программе по учебному предмету Труд (технология) «Пекарь» 11 класс

Адаптированная образовательная программа: рабочая программа по учебному предмету Труд (технология) «Пекарь» составлена на основе Адаптированной образовательной программы среднего общего образования по профессиональному обучению в соответствии с учебным планом учреждения, который детально раскрывает обязательные компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала с учетом требований национально-регионального компонента.

Основанием для разработки Адаптированной образовательной программы: рабочей программы по учебному предмету: Труд (технология) «Пекарь» ориентировка являются следующие документы:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Базисный учебный план специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида, I вариант (приказ Минобрнауки РФ от 10.04.2002 №29/2065-п «Об утверждении учебных планов специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014 № 1599;
- «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» СанПиН 2.4.2.3286-15 (Постановление № 26 от 10.07.2015г.).

Цель программы:

Развитие компенсаторных возможностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, социально-педагогическая реабилитация, профессиональное самоопределение выпускников в соответствии с собственными психофизическими возможностями.

Создание и обеспечение необходимых условий для обучения обучающихся профессии, их воспитания и обучения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

Участие в формировании социального заказа на образование, исходя из интересов района, целенаправленного ориентирования обучающегося на профессию.

Задачи программы:

Осуществление реализации образовательных программ профессиональной подготовки, обеспечивающих приобретение обучающимися конкретной профессии соответствующего уровня квалификации.

Оснащение мастерских для проведения учебных мероприятий специальным оборудованием, аппаратурой, приборами и инструментами, отвечающими требованиям стандартов, техническим условиям и обеспечивающими предоставление услуг соответствующих видов.

Создание необходимых условий для получения образования, направленного на формирование, развитие и профессиональное становление личности на основе выполнения требований государственных программ.

Задачи обучения :

Для 11 класса:

Основы экономики:

- сформировать базовый уровень экономической грамотности;
- разъяснить обучающимся, как происходит адаптация воспитанников в жизни российского общества после длительного проживания в школе-интернате;
- сформировать культуру экономического мышления, а также научить разумно распоряжаться денежными средствами.

Охрана труда, основы санитарии и гигиены:

- научить обучающихся сознательно относиться к выполнению требований по охране труда, технике безопасности в пекарском производстве;
- дать первичные знания о трудовых отношениях на производстве;
- дать знания основ санитарии и гигиены;
- способствовать усвоению азов по оказанию первой медицинской помощи.

Основное и дополнительное сырье:

- сформировать у обучающихся знания, умения и навыки квалифицированного решения задач по определению свойств, и состава используемого основного и дополнительного сырья в хлебопечении;
- научить подбирать сырье для конкретного вида выпечки;
- научить правилам хранения и подготовки сырья и пуску его в производство;
- знать характеристики сырья и требования к его качеству.

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства:

- сформировать у обучающихся общие сведения о пекарском оборудовании и эксплуатации этого оборудования;
- дать знания об устройстве оборудования, используемых в пекарском деле, основных механизмах оборудования и правилах безопасного обслуживания оборудования;
- дать элементарные знания об оборудовании специального назначения;
- дать знания по освоению современных производственных процессов, технологий;
- дать знания приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- научить способам приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- научить способам замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- научить методам определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении и формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- сущность процессов созревания и разделки мучных кондитерских изделий ручным способом;
- научить пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- уметь взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье и оценивать качество сырья по органолептическим показателям.
- знать режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- знать причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.

Производственное обучение:

- сформировать навыки у обучающихся к самостоятельному выполнению несложных видов работ по изготовлению хлебобулочных изделий;
- сформировать у обучающихся технические и технологические знания;
- научить профессиональным приемам труда и привить соответствующие навыки;
- развить трудовые способности, чтоб за пределами интерната можно было самостоятельно трудоустроиться.

Производственная практика:

- закрепить знания на практике полученные в течении учебного года (выполняются работы необходимые для материальной базы школы-интерната);
- изучить и применить высокопроизводительные приемы способов труда, а также работа с профессиональными инструментами и приспособлениями;
- закрепить знания по соблюдению норм и правил безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности;
- подготовить обучающихся к выпускным квалификационным экзаменам.

Требования к знаниям и умениям учащихся

11 класс

Основы экономики:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- что такое себестоимость, прибыль, инфляция;
- основы трудового законодательства;
- список документов для заключения трудового контракта;
- профессии и специальности, пользующиеся спросом на отечественном и рынке труда;
- меры социальной поддержки в РФ.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- разумно распоряжаться денежными средствами,
- разбираться в условиях трудового контракта;
- получать информацию о вакантных рабочих местах;
- планировать семейный бюджет.

Охрана труда, основы санитарии и гигиены:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- особенности трудовых отношениях на производстве;
- основы санитарии и гигиены

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- сознательно относиться к выполнению требований по охране труда, технике безопасности в пекарском производстве;
- оказывать доврачебную помощь.

Основное и дополнительное сырье:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- свойства и состав используемого основного и дополнительного сырья в хлебопечении;
- правила хранения и подготовки сырья и пуску его в производство
- характеристики сырья и требования к его качеству.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- подбирать сырье для конкретного вида выпечки.

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства:

По прохождению данного курса обучающиеся должны знать:

- виды пекарского оборудования и эксплуатации этого оборудования;
- устройство оборудования, используемого в пекарском деле, основные механизмы оборудования и правила безопасного обслуживания оборудования;
- виды оборудования специального назначения;
- особенности современных производственных процессов, технологий;
 - способы приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении и формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- приготавливать опару и закваску для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- различными способами замешивать и приготавливать ржаное и пшеничное тесто; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье и оценивать качество сырья по органолептическим показателям.

Производственное обучение:

По прохождению данного курса обучающиеся должны уметь:

- самостоятельно выполнять несложные виды работ по изготовлению хлебобулочных изделий.
- применять технические и технологические знания и профессиональные приёмы и навыки труда.

Критерии и нормы оценки знаний обучающихся.

11 класс

Итоговая отметка по предмету выставляется в соответствии со следующими критериями:

Отметку «5» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность в полном объеме соответствует учебной программе, допускается один недочет (правильный полный ответ, представляющий собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, умение применять определения, правила в конкретных случаях. Обучающийся обосновывает свои суждения, применяет знания на практике, применяет знания в новой ситуации, приводит собственные примеры).

Отметку «4» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность или её результаты, в общем соответствуют требованиям учебной программы (правильный, но не совсем точный ответ), применяет знания в стандартной ситуации.

Отметку «3» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты в основном соответствуют требованиям программы, однако имеется определённый набор грубых и негрубых ошибок и недочётов: (правильный, но не полный ответ, допускаются неточности в определении понятий или формулировке правил,

недостаточно глубоко и доказательно ученик обосновывает свои суждения, не умеет приводить примеры, излагает материал непоследовательно).

Отметку «2» — получает обучающийся, если его устный ответ, письменная работа, практическая деятельность и её результаты частично соответствуют требованиям программы, имеются существенные недостатки и грубые ошибки, объем знаний и умений обучающегося составляет до 50% содержания (неправильный ответ).

Учебно-методический комплекс (УМК):

1. Мирский С.Л. Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе. – М., Просвещение, 1980.
2. «Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих», М., 2002, Институт развития профессионального образования, автор – С.А.Кабышева.

Учебный план (количество часов):

Курс рассчитан на **1012** учебных часа:

11 класс - 832 часа

Летняя (производственная) практика рассчитана на 180 часов:

11 класс - 180 часов

Программа по предмету включает в себя теоретический курс и производственный курс обучения.

Теоретический курс обучения представлен общепрофессиональным и специальными курсами.

В общепрофессиональный курс входят:

Охрана труда, основы санитарии и гигиены – 34 часа

В специальный курс входят:

Основное и дополнительное сырье – 68 часов

Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства – 204 часа

Курс «Производственного обучения» состоит из:

производственного обучения – 510 часов,

производственной практики – 180 часов.

Содержание:

11 класс

«Охрана труда, основы санитарии и гигиены»

11 класс

Всего за год: 34 часа (1 час в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторный, контрольных,

			самостоятельных, зачётных работ.
1	Охрана труда и основы безопасности	9	Контрольная работа-1
2	Основы производственной санитарии и гигиены	17	Контрольная работа-2
3	Требования безопасности труда при обслуживании хлебопекарного производства	8	Контрольная работа-1

**«Основное и дополнительное сырьё хлебопекарного производства»
11 класс**

Всего за год: 68 часов (2 часа в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	От зерна до муки	18	Контрольная работа-1
2.	Механизмы активации дрожжей.	5	Контрольная работа-1
3.	Мед – вместо сахара, соль – не только приправа.	9	
4.	Молочные продукты	10	
5.	Яйца и яичные продукты.	10	Контрольная работа-1
6.	Жиры.	8	Контрольная работа
7.	Пряности и ароматизаторы, используемые в хлебопечении	8	

**«Оборудование и основы технологии хлебопекарного производства»
11 класс**

Всего за год: 204 часа (6 часов в неделю)

№		Количество	В т.ч. количество практических,
---	--	------------	---------------------------------

	Наименование разделов, тем	часов	лабораторный, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	Введение.	2	
2.	Производство хлебобулочных изделий в России	16	Контрольная работа-1
3.	Существующие технологии производства дрожжевого теста	19	Контрольная работа-1
4.	Показатели качества дрожжевого хлеба	19	Контрольная работа-2
5.	Пути снижения энергетической ценности мучных кулинарных кондитерских и булочных изделий	9	
6.	Улучшители качества мучных кулинарных кондитерских и булочных изделий	22	Контрольная работа-2
7.	Оборудование, применяемое на хлебопекарном предприятии (повторение)	11	
8.	Дефекты хлебобулочных изделий, пути их устранения	42	Контрольная работа-1
9.	Выпечка хлебных изделий, применяемое оборудование	18	
10.	Производство мучных кондитерских изделий	48	Контрольная работа -2

**«Производственное обучение»
11 класс**

Всего за год: 510 часов (15 часов в неделю)

№	Наименование разделов, тем	Количество часов	В т.ч. количество практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, зачётных работ.
1.	Вводное занятие	5	
2.	Освоение операций, рабочих приемов, выполняемых пекарем 2 разряда	497	Лабораторная работа - 1; Самостоятельная работа – 56; Контрольных практических работ - 36
3.	Контроль качества продукции	8	