**АННОТАЦИИ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**«ТЕХНОЛОГИЯ.** **ОСНОВЫ КУЛИНАРИИ»**

**10-11 КЛАССЫ**

Программы по предмету «Технология. Основы кулинарии» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования обучающихся с ОВЗ, в соответствии с Примерной адаптированной образовательной программы среднего общего образования и Примерной адаптированной образовательной программы по учебному предмету «Технология: профильная подготовка: повар, кулинар: 10-11 классы», с учетом психофизических особенностей и возможностей обучающихся с нарушением слуховой функции.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС (УМК**):

1. Основы кулинарии: учебник для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений / В. И. Ермакова. -М.: Просвещение, 2000.

2. Твоя профессиональная карьера: учебник для 8-9 классов общеобразоват. учреждений / под ред. С.Н. Чистяковой, Т.И. Шалавиной. - М. : Просвещение, 2006.

1. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский цент «Академия», 2008.
2. Радченко Л. А. Организация производства на предприятии общественного питания. - М.: Феникс, 2012.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов. - М: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
6. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Издательский цент «Академия». 2010.
8. Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
9. Шатун Л. Г. Повар. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпрдинформ, 1996.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
13. Коева В. А. Охрана труда в предприятии общественного питания. - М.: Издательство: Феникс, 2006.
14. Н.М. Мифтахудинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания».
15. Г.А. Богданова «Оборудование предприятий общественного питания» М. Экономика, 1991г.

**Учебный план (количество часов):**

10 класс – 2 часа в неделю, 68 часов в год.

11 класс - 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Цель программы:** формирование у обучающихся технологической грамотности, культуры труда и деловых межличностных отношений в единстве с развитием речи, мышления и социальных компетенций.

**Задачи**:

– содействие овладению знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология»;

- формирование совокупности общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых специалистам, работающим в области кулинарии;

- формирование знаний, умений и навыков по специализации

«Повар - кондитер»;

- обеспечение возможности продолжить обучение в системе среднего профессионального образования по соответствующей профессии;

- реализация профессионального самоопределения обучающихся;

- повышение уровня квалификации в условиях производства;

- развитие коммуникативных умений и навыков;

- формирование психологической готовности к труду, овладение умениями оценивать собственные результаты предметно-преобразовательной деятельности и уровня сформированности ключевых, предметных компетенций;

- воспитание трудолюбия, культуры труда, коллективизма, инициативности и самостоятельности, культуры поведения и общения, уважения к мастерству.

**Личностные результаты:**

- ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

- готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

- неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.

**Метапредметные результаты:**

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;

- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

**Предметные результаты:**

- применять правила охраны труда в кухне;

- выполнять санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами;

- называть значение питания для жизни человека;

- соблюдать правильный режим питания;

- применять технологии приготовления блюд и изделий, указанных в программе;

- выполнять виды первичной и тепловой обработки пищевых продуктов;

- применять общие правила пользования столовыми приборами и посудой;

- выполнять правила сервировки стола;

- рационально организовывать рабочее место;

- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования приспособлениями, электрооборудованием;

- соблюдать требования гигиены и санитарии;

- находить необходимую информацию в различных источниках;

- применять технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;

- выбирать пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием приспособлений, оборудования, электроприборов;

- находить и устранять допущенные дефекты;

- осуществлять визуально и методом дегустации контроль качества изготавливаемого изделия или блюда;

- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или блюда с использованием освоенных технологий и доступных продуктов.

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей

организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила

этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;

- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**10 класс**

-Вводное занятие-1 ч.

-Понятие о кулинарии и рациональном питании-5 ч.

-Обработка овощей-5 ч.

-Блюда из овощей-4 ч.

-Супы-3 ч.

-Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий-4 ч.

-Обработка мяса, птицы и рыбы-9 ч.

-Блюда из мяса, птицы и рыбы-15 ч.

-Блюда из яиц и творога -18 ч.

-Повторение-4 ч.

**11 класс**

-Вводное занятие-1 ч.

-Холодные блюда и закуски-5 ч.

-Сладкие блюда-5 ч.

-Изделия из теста. Фарши и начинки-4 ч.

-Пресное тесто и изделия из него-3 ч.

-Пресное слоеное тесто и изделия из него-4 ч.

-Песочное тесто и изделия из него-9 ч.

-Дрожжевое тесто-15 ч.

-Бисквитное тесто и изделия из него. Отделочные полуфабрикаты-18 ч.

-Повторение-4 ч.

**ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценка предметных результатов овладения программой курса «Основы кулинарии» осуществляется на принципах позитивного гуманного отношения к глухому и слабослышащему старшекласснику компетентностного подхода и с учетом, как общепринятых критериев, так и критериев, учитывающих особенности психофизического развития и речевой деятельности обучающихся с нарушением слуховой функции, согласно требованиям Государственного стандарта основного общего образования, методических рекомендаций к оцениванию учебных достижений обучающихся с особенностями психофизического развития в системе специального обучения.

При оценивании учебных достижений обучающихся с нарушением слуховой функции необходимо учитывать:

- характеристику ответа: правильность, логичность, обоснованность, целостность в письменной, устной (устно-дактильной, жестовой) формах;

- качество знаний: осмысленность, глубина, системность, прочность;

*- степень сформированности общеучебных* (организационных,навательных, коммуникативных, оценочных) и предметных умений и навыков;

*- уровень общих интеллектуальных умений* анализировать, синтезировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, делать выводы, устанавливать причинно-следственные связи и т.п.;

*- опыт самостоятельной деятельности*: выполнение предметно-практической деятельности (самостоятельно или с помощью педагога), применение знаний и умений в разных ситуациях;

- самостоятельность оценочных суждений;

- способность решать познавательные и учебно–практические задачи с использованием средств, релевантного содержанию учебного предмета, в том числе на основе метапредметных действий.

Оценка достижения предметных результатов ведется как в ходе урока, так и в ходе выполнения практических работ. При этом итоговая (четвертная, годовая) оценка не ограничивается контролем успешности освоения действий, выполняемых обучающимися с предметным содержанием, отражающую опорную систему знаний учебного курса, а и основывается на анализе, интерпретации отдельных составляющих портфолио обучающегося.

По результатам оценки, которая формируется на основе материалов портфеля достижений обучающегося, делается выводы о сформированности универсальных и предметных учебных действий, а также опорной системы знаний, обеспечивающих ему возможность продолжения образования в средней школе; основ умения учиться, понимаемой как способности к самореализации, с целью постановки и решения учебно-познавательных и учебно-практических задач; об индивидуальном прогрессе, в основных сферах развития личности — мотивационно-смысловой, познавательной, эмоциональной, волевой и саморегуляции.

Проверка и оценка знаний, умений и навыков должна быть текущей и итоговой. Учитель оценивает состояние отдельных знаний и умений, а также всю работу, выполненную учеником. В последнем случае учитель оценивает каждую часть работы отдельно и выставляет одну общую оценку с последующим объяснением.

Каждый ответ (устный или письменный) должен оцениваться объективно, дифференцированно с учетом уровня его слухо-речевого развития.

Оценке подлежат как объём, системность знаний, так и уровень развития интеллекта, навыков, умений, компетенций, характеризующие учебные достижения ученика в учебной деятельности.