

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 28  
ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ СЕРГЕЯ НИКОЛАЕВИЧА БОГДАНЧЕНКО  
СТАНИЦЫ ВОЗНЕСЕСНКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛАБИНСКИЙ РАЙОН

Утверждено решением  
педсовета протокол № 1  
От 31.08.2016 г.  
Председатель педсовета  
\_\_\_\_\_ Л.В. Елисеева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ «Технология пищевых производств»

Уровень образования (класс) основное общее 9 класс

Количество часов 1

Учителя Манукян А.С., Шишина Л.И., Шульгина О.В.

Преподаватели: Дутик В.Ю., Епихина Т.Н., Краснодымский А.Б., Ковалева И.К., Ломакина Т.М., Маеренко П.С., Манько Г.Н., Плющенко Т.В., Семенец Н.И., Трефилова М.Н.

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Технология пищевых производств» разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Учебного плана МОБУ СОШ № 28 им. Героя России С.Н.Богданченко ст. Вознесенской муниципального образования Лабинский район на 2016-2017 учебный год.

Выбор будущей профессии самый сложный в деятельности старшеклассника. Главное в решении этой проблемы – сориентироваться и сделать правильный выбор, который соответствует интересам, способностям, возможностям, ценностным установкам. Вопрос профессионального самоопределения начинает осознаваться обучающимися уже в 14—15 лет. Но не все выпускники ответственно относятся к планированию своей будущей профессиональной деятельности.

Курс внеурочной деятельности «Технология пищевых производств» позволяет обучающимся изучить требования профессионального образования к будущему абитуриенту, сделать обоснованный выбор, подготовиться к будущей профессиональной деятельности, в дальнейшем успешно выстроить профессиональную карьеру, адаптироваться к социальным условиям и требованиям рынка труда

Актуальность данной программы состоит в том, что необходимо с учащимися 9 класса проводить систематически организованную профориентацию, направленную на знакомство с профессиями.

**Основная цель данного курса** - формирование у обучающихся готовности к осознанному профессиональному самоопределению.

**Задачи:**

- расширить знания обучающихся о мире профессий, познакомить с их классификацией, дать представление о профпригодности;
- обучить выявлению соответствия требований выбранной профессии их способностям и возможностям.

Программа элективного курса рассчитана на 34 часа, программа включается в сетку расписания внеурочной деятельности. Занятия проводятся 1 раз в неделю на протяжении всего учебного года.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения дисциплин, входящих в перечень ориентационных курсов ученик научиться

### **знать/понимать**

- роль молочных продуктов в питании людей, их пищевую и лечебную ценность;
- состав, свойства молока;
- назначение различных единиц оборудования, используемого при производстве молочных продуктов;
- историю мясоперерабатывающей промышленности;
- ассортимент мясных продуктов;
- производство колбас на мясоперерабатывающем предприятии;
- выработку копченой продукции в лаборатории техникума;
- технологическое оборудование мясоперерабатывающей промышленности;
- технику безопасности при работе с инструментом;
- специальный инструмент.

### **уметь**

- производить органолептическую оценку молока, масла и устанавливать соответствие требованиям;
- различать оборудование для количественного учета, механической, тепловой обработки молока, фасования молочных продуктов;
- оценить качество мяса и мясных продуктов по органолептическим показателям;
- определить крахмал в мясных продуктах;
- оформить дегустационные листы;

**использовать** приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для; решения практических задач, связанных с жизненными ситуациями; совершенствования собственной познавательной деятельности.

Рабочая программа рассчитана на 34 часа в 9 классе.

## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ(8 ЧАСОВ)**

#### **1.1 Хлебопекарное производство (2 часа)**

Приготовление пшеничного теста безопасным ускоренным способом. Выпечка формового и подового хлеба и пирожков с картошкой.

#### **1.2 Разделка теста(1 час)**

Деление теста на куски, округление и формование сдобного теста. Выпечка сдобной мелочи.

#### **1.3 Слоение теста(2 часа)**

Приготовление слоеного теста и выпечка слоеных язычков и круассан с начинкой.

#### **1.4 Кондитерское производство (2 часа)**

Приготовление песочного теста и выпечка печенья, коржиков и корзиночек с начинкой.

#### **1.5 Макаaronное производство (1 час)**

Приготовление макаронного теста. Выработка лапши и макаронных изделий различных видов.

### **Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (8 ЧАСОВ)**

#### **2.1 Введение в специальность (2 часа)**

История развития молочной промышленности. Какие продукты можно выработать из молока. Угадай молочный продукт. Роль молочных продуктов в питании человека, их лечебные и профилактические свойства. Молокоперерабатывающие предприятия России и Кубани. Виды профессиональной деятельности техника-технолога молочной промышленности.

#### **2.2 Состав молока. Определение физико-химических показателей молока.(2 часа)**

Состав и свойства молока. Определение органолептических показателей молока-вкус, запах, цвет, консистенция. Определение температуры, плотности, кислотности молока.

#### **2.3 Способы и методы стерилизации лабораторной посуды (1 час)**

Подготовка лабораторной посуды к стерилизации. Стерилизация лабораторной посуды. Проверка хлорирования рук.

#### **2.4 Сыр лучший в мире продукт. Органолептическая оценка масла и его сортировка. (2 часа)**

Стихи о сыре. Его состав, питательная ценность, сырье для сыра. Легенды о сыре. Промышленное производство сыра. Интересные факты о сыре. Классификация сыров.

Органолептическая оценка сливочного масла.

#### **2.5 Оборудование для молока и молочных продуктов (1 час)**

Оборудование для количественного учета и приемки молока. Оборудование для очистки, сепарирования, гомогенизации, тепловой обработки и хранения молока. Оборудование для выработки и расфасовки масла. Устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации.

### **Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ (8 часов)**

#### **3.1 Введение в специальность (1 час)**

Представление специальности: стихи и частушки о мясе и мясных продуктах. Краткий доклад об истории мясоперерабатывающей промышленности. Презентация «Ассортимент мясных продуктов, вырабатываемых мясоперерабатывающим предприятием». Викторина на тему «Почему мы любим мясо?»

#### **3.2 Все о колбасе и не только... (1 час)**

Доклад об ассортименте колбас. Баллада о докторской колбасе (с презентацией). Видеофильм о промышленном производстве колбас. Представление слайдов по выработке копченой продукции в лаборатории техникума. Дегустация

#### **3.3 Контроль-это нам по силам (2 часа)**

Контроль качества мяса и мясной продукции. Создание дегустационных групп. Оценка качества мяса и мясной продукции:

- по органолептическим показателям

-определение крахмала в мясных продуктах

Заполнение дегустационных листов. Экспертное заключение

#### **3.4 Технологическое оборудование (2 часа)**

Обзор технологического оборудования, используемого в мясоперерабатывающей промышленности (презентация)

### **3.5 Лучший по специальности (2 часа)**

Представление полученных знаний и умений по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» обучающимися 9-х классов: Представление команд. Блиц-опрос « Термин». Производственная ситуация «Все под контролем». Слово болельщикам. Награждение.

## **Раздел 4. МОНТАЖ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХОЛОДИЛЬНО-КОМПРЕССОРНЫХ МАШИН И УСТАНОВОК (10 ЧАСОВ)**

### **4.1 Введение в специальность (1 час)**

Представление специальности. Физическая природа тепла и холода. Холод в нашей жизни.

### **4.2 Ручной инструмент, применяемый для монтажа и ремонта холодильного оборудования (2 часа)**

Обзор инструмента, знакомство с различным инструментом. Техника безопасности и охрана труда при работе с ручным инструментом. Выполнение работ по резке гибке и вальцовке трубы.

### **4.3 Специальный инструмент (3 часа)**

Знакомство со специальным инструментом. Техника безопасности и охрана труда при работе со специальным инструментом. Выполнение работ по пайке труб. Замена фильтра осушителя бытового холодильника. Вакууммирование и заправка холодильного контура.

### **4.4 «Лучший по специальности» (2 часа)**

Представление полученных знаний и умений по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» студентами 3 и 4 курса:

1. Представление команд
2. Блиц-опрос «Термин»
3. Выполнение практического задания
4. «Оценка результатов»
5. Слово болельщикам
6. Награждение

### **4.5. Участие в соревнованиях Junior Skills (2 часа).**

Участие в соревнованиях Junior Skills (2 часа).

## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Раздел	Количество часов	Темы	Количество часов
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8	Хлебопекарное производство	2
		Разделка теста	1
		Слоение теста	2
		Кондитерское производство	2
		Макаронное производство	1
Технология молока и молочных продуктов	8	Введение в специальность.	2
		Состав молока. Определение физико-химических показателей молока.	2
		Способы и методы стерилизации лабораторной посуды	1
		Сыр лучший в мире продукт. Органолептическая оценка масла и его сортировка	2
		Оборудование для молока и молочных продуктов	1
Технология мяса и мясных продуктов	8	Введение в специальность	1
		Все о колбасе и не только...	1
		Контроль-это нам по силам	2
		Технологическое оборудование	2
		Лучший по специальности	2
Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок	10	Введение в специальность	1
		Ручной инструмент применяемый для монтажа и ремонта холодильного оборудования	2
		Специальный инструмент	3
		«Лучший по специальности»	2
		Участие в соревнованиях Junior Skills	2

«СОГЛАСОВАНО»  
Протокол заседания  
Кафедры практических дисциплин  
Протокол № 1  
От 31.08.2016 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Зам. директора по УВР  
\_\_\_\_\_ О.В.Шульгина  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Протокол заседания  
методического объединения  
Протокол № 1  
От 29.08. 2016 г.

«СОГЛАСОВАНО»  
Зам. директора по ПО  
\_\_\_\_\_ Т.Ю. Гомелева  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.