

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»**

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
В.М. Земалиндинова

« 12 » 04 2021 г



**Программа курса предпрофильной подготовки
обучающихся 9 классов**

«КУЛИНАР»

Срок реализации – 11 часов

Автор-составитель:
Москаева Н. В.
преподаватель
высшей квалификационной категории

г. Новокуйбышевск, 2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.

Данная программа курса разработана для реализации профессиональных проб по профессиям сферы общественного питания: профессии «Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар; Профессиональному стандарту по профессии Кондитер; ФГОС ТОП- 50; World skills по компетенции «Поварское дело»; World skills по компетенции «Кондитерское дело»; правил безопасности труда.

Профессия – это занятие человека, владеющего комплексом теоретических знаний и навыков, которые он приобрел в ходе специальной подготовки, являющееся источником существования людей.

Повар – это специалист по приготовлению пищи.

Кондитер – мастер по изготовлению тортов, пирожных.

Эти профессии занимают 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.

Обязанности повара, кондитера это приготовление блюд по специальным рецептурам, согласно технологическим картам. Повар или кондитер подходя к процессу творчески может видоизменять их по своему вкусу.

Кондитер готовит различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Работа кондитера выполняется с помощью специальных инструментов.

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки по специальностям общественного питания.

Курс позволяет получить представление о значимости профессии Повар, кондитер, для общества. Он раскрывает особенности профессий в области общественного питания и помогает ознакомиться с профессиональной деятельностью по всем направлениям, более подробно узнать о востребованности профессии и области трудоустройства, какими профессиональными качествами и компетенциями должны обладать специалисты в области общественного питания (повар, кондитер, официант, бармен). Быть наиболее успешным и конкурентоспособным, определиться с теми направлениями, которые им нравятся, поможет школьникам приобретенный социальный опыт.

Базовые предметы необходимые для усвоения курса: химия, биология, физика, математика.

Объем программы курса – 11 академических часов.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.

Цели программы курса:

- Информирование обучающихся о характере труда работников сферы общественного питания
- Формирование у обучающихся базовых знаний о профессии, умение оценивать свои возможности при выборе профессии.

Задачи программы курса:

- Предоставить возможность обучающимся реализовать свой интерес в области кулинарии.
- Ознакомить с творческим подходом к оформлению блюд, основными видами современного кулинарного искусства.

- Обеспечить получение практического опыта в сферах профессиональной деятельности повара, кондитера.

Профессиональная проба дает возможность сознательно, обоснованно выбрать профессию, помогает убедиться в достоинствах и определиться с недостатками выбранной профессии. Профессиональные пробы могут дать возможность для самовыражения.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ И ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- основные понятия и термины, отражающие научные знания, такие как коагуляция; гидролиз жиров, карамелизация сахаров и т. д.
- факты науки: о здоровом питании;
- теории о приготовлении вкусной и здоровой пищи;
- принципы декорирования блюд и кондитерских изделий;
- закономерности и средства необходимые для приготовления детского банкета;

В содержании курса представлены следующие виды деятельности обучающихся:

- материально-практическая деятельность:
 - репродуктивная деятельность в форме системы операций, ведущих к определенному варианту приготовления детского банкета;
 - практическая, связанная с отработкой умений и навыков;
 - лабораторно-практическая;
 - экспериментально-исследовательская;
 - технологическая;
 - поисковая деятельность по сбору информации;
 - мотивационно-оценочная (оценка и самооценка);

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

- общность и типичность знаний для современного кулинарного мастерства и сферы общественного питания;
- перспективность изучаемых технологий в условиях производства, их универсальность;
- научная и практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения;
- необходимость отобранного материала для воспитания интереса к будущей профессии;
- необходимость отобранного материала для формирования профессиональных компетенций;

Методы, формы и средства обучения:

- ***методы и приемы:*** лекции, проектная деятельность, практические занятия, игровые технологии.
- ***организационные формы:*** индивидуальные, групповые, фронтальные формы обучения.
- ***средства обучения:*** вербально-информационные, технические).

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.

В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):

- основные виды деятельности повара, кондитера (правила безопасности труда, санитарии, гигиены; правила использования оборудования и инвентаря);

- принципы приготовления кулинарных и кондитерских изделий;
- основы кулинарного мастерства;
- сферу деятельности повара, кондитера, в области общественного питания требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- Учащиеся получают возможность:
 - познакомиться с современными направлениями развития общественного питания;
 - познакомиться с основами технологиями продукции общественного питания;

В результате обучения обучающиеся будут уметь:

- применять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией; проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий;
- осуществлять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при сервировке стола на детский банкет;
- осуществлять работу по образцу;
- осуществлять складывание столовых салфеток;
- составлять меню для праздника;
- производить простые и сложные формы нарезки овощей;
- готовить заварные пирожные.

Формы контроля освоения курса:

Текущие формы контроля: тестовые задания

Итоговая форма контроля: смотр-выставка творческих работ

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.

Предлагаемая программа рассчитана на 11 часов учебного времени и предназначена для учащихся 9 классов общеобразовательных школ.

В процессе обучения 81,8 % времени занимает выполнение практических работ. Специфика курса заключается в том, что реализация практической части программы предполагает индивидуальную работу учащихся с использованием оборудования лаборатории специальности «Технология продукции общественного питания».

Оптимальное количество учащихся в группе – 15 человек, наличие спец. одежды (фартук, косынка, обувь закрытая на диэлектрической подошве).

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теоретич. занятия	практич. занятия	
1.	РАЗДЕЛ I. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ.	2	2	-	
1.1.	Тема 1. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание. Обзор специальностей и профессий по профилю специальности. Основные критерии	1	1	-	Тестовый контроль
1.2.	Тема 2. Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства	1	1	-	Тестовый контроль
2.	РАЗДЕЛ II. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОБЛАСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	7	2	5	
2.1.	Тема 1. Виды профессиональной деятельности повара. Практическое занятие 1. Приготовление заварного теста. Приготовление белкового крема	1		1	Обсуждение итогов практической работы
2.2.	Тема 2. Виды профессиональной деятельности кондитера. Практическое занятие 2. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление винегрета.	3	1	2	Обсуждение итогов практической работы
2.3.	Тема 3. Виды профессиональной деятельности заведующего производством. Практическое занятие 3. Составление праздничного меню	3	1	2	Обсуждение итогов практической работы Тестирование
3.	РАЗДЕЛ III. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ.	2	-	2	
3.1.	Тема 1. Оформление и подача кулинарной продукции, сервировка стола Практическое занятие 4. Сервировка стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление и подача блюд, складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов.	1	-	1	Тестовый контроль
3.2.	Тема 2. Обобщающее занятие.	1	-	1	Смотр-выставка творческих работ
ИТОГО:		11	4	7	

ПРОГРАММА КУРСА «Кулинар»

РАЗДЕЛ I. ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ (2 ЧАСА).

Тема 1. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание.

Обзор специальностей и профессий по профилю специальности. Основные критерии, определяющие склонность к профессиям по технологическому профилю. (1 час).

Форма: Урок-беседа.

Тема 2. Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства. (1 час).

Вводный урок о технологии продукции общественного питания. Роль питания в жизни общества. Работа предприятий общественного питания в современных условиях. Обзор распространенных профессий и должностей: «заведующий производством», «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен», «бариста». Презентация «Моя будущая профессия – техник-технолог общественного питания».

Основные критерии, определяющие склонность к профессиям по технологическому профилю. Личностные качества наиболее важные для профессий «техник-технолог», «повар», «кондитер», «официант», «бармен».

Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства. Требования современного рынка труда к технологическим профессиям и перспективы развития общественного питания и трудоустройства.

Форма: Урок-беседа.

РАЗДЕЛ II. ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ОБЛАСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. (9 ЧАСОВ)

Тема 2.1 Виды профессиональной деятельности кондитера (1 час)

Подготовка сырья. Влияние компонентов теста на его структурно-механические свойства и показатели качества. Разрыхлители. Способы разрыхления, их характеристика. Технология приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Отделочные полуфабрикаты. Виды. Назначение. Использование. Способы оформления изделий из заварного теста при помощи крема.

Практическая работа № 1. Приготовление заварных пирожных. Приготовление заварного теста. Приготовление белкового крема.

Форма: урок - практикум

Тема 2.2 Виды профессиональной деятельности повара (3 часа)

Классификация способов механической обработки продуктов. Простые и сложные виды нарезки клубнеплодов и корнеплодов. Карвинг: понятие, характеристика.

Практическая работа № 2. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление винегрета.

Форма: комбинированный урок

Тема 2.3 Виды профессиональной деятельности заведующего производством (3 часа)

Виды меню. Правила расположения блюд в меню. Физиологические основы составления меню. Правила составления меню тематического банкета.

Практическая работа № 3. Составление праздничного меню.

Форма: комбинированный урок

РАЗДЕЛ III. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ (1 ЧАС).

Тема 3.1. Оформление и подача кулинарной продукции, сервировка стола (1 час)

Практическое занятие 4.

Сервировка стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление блюд. Вариант складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов.

Форма: урок - практикум

Тема 3.2. Обобщающее занятие (1 час).

В рамках круглого стола обсуждается пройденный курс и результаты выполнения лабораторных и практических работ. Проводится смотр-выставка творческих работ. Обобщение представлений о профессии «Повар - кондитер» и о возможных местах работы.

Форма занятия: смотр-выставка творческих работ.

МАТЕРИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. **Специализированные помещения:** кабинет «Технологии продукции общественного питания», лаборатория «Технологии продукции общественного питания».
2. **Перечень образовательного программного обеспечения:** программа предпрофильной подготовки, учебно-тематический план.
3. **Перечень практических работ:**

Практическая работа № 1. . Приготовление заварных пирожных. Приготовление заварного теста. Приготовление белкового крема;

Практическая работа № 2. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление винегрета.

Практическая работа № 3. Составление праздничного меню.

Практическая работа № 4 Сервировка стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление блюд. Вариант складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов.

4. Перечень необходимого оборудования:

- парты, стулья, компьютер, медиа-проектор;
- плита электрическая, шкаф жарочный, зонт вентиляционный, производственные столы, ванны моечные, доски разделочные, ножи поварские, листы кондитерские, шприцы кондитерские, кастрюли, миксер;
- столовая посуда и приборы, столовое белье.

5. Перечень дидактических материалов:

- презентация «Моя будущая профессия – техник-технолог общественного питания»;
- презентация «Меню: виды, правила составления»;
- видеофильм «Сервировка столов»;
- видеофильм «Способы складывания салфеток»;
- презентация «Механическая кулинарная обработка овощей»;
- презентация «Карвинг»;
- презентация «Мучные кондитерские изделия»;
- меню банкета.

Список литературы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: «А.С.К», 2002. – 1086с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. – 480с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	«Кулинар»
Фамилия	Москаева
Имя	Наталья
Отчество	Валерьяновна
Место работы	ГАПОУ «НГТК»
Должность	Преподаватель высшей категории
Контактный телефон (мобильный)	89272025646
E-mail (личный)	natali.moskaewa2017@yandex.ru

АННОТАЦИЯ

Наименование программы: «Кулинар»

Наименование организации: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно - технологический колледж»

Автор-составитель: Москаева Н.В.

Курс предназначен для ознакомления школьников с особенностями приготовления различных блюд и тайнах кондитерского искусства. На основе изучения технологии приготовления пищи учащиеся ознакомятся с приготовлением блюд, выпечкой кондитерских изделий и эстетикой их оформления.

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы курса предпрофильной подготовки
основного набора 2021

1	Наименование организации-организатора программы КПП	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»
2	Наименование программы КПП	«Кулинар»
3	Прежнее наименование программы КПП (только если новая программа является преемником реализуемой прежде, независимо от авторства)	-
4	Год начала реализации программы КПП (с учетом п. 3)	2021
5	Автор программы КПП (ФИО полностью и должность)	Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель высшей категории
6	УГС базовой профессии/специальности программы (№и наименование по перечням профессий/специальностей/направлений подготовки профессионального образования)	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
7	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВПО, ВПО)	СПО
8	Аннотация (не более 750 знаков (с пробелами))	Курс предназначен для ознакомления школьников с особенностями приготовления различных блюд и тайнах кондитерского искусства. На основе изучения технологии приготовления пищи учащиеся ознакомятся с приготовлением блюд, выпечкой кондитерских изделий и эстетикой их оформления.
	Количество страниц программы КПП (включая приложения)	12

**Таблица категорий учащихся
по заболеваниям, для которых предназначена программа**

Программа курса ПП предназначена для учащихся (позначить все возможные категории знаком «+», указать допустимые расстройства):

№	Категории учащихся по заболеваниям	«+»	Для пп. 2-8 указать допустимые расстройства	Форма организации: ОО, ОС, Д
1.	здоровые дети	«+»		ОО
2.	с психическими заболеваниями			
3.	с заболеваниями нервной системы			
4.	с задержкой психического развития			
5.	с ортопедотравматологическими заболеваниями			
6.	с заболеваниями органа зрения			
7.	с заболеваниями уха и горла	«+»	тугоухость	ОО
8.	с соматическими заболеваниями			