государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» с.Александровка
муниципального района Большеглушицкий Самарской области

Согласовано:	**Проверено:**	**Утверждаю:**
на заседании ШМО	зам. директора по УР	директор ГБОУ СОШ «ОЦ»
Протокол № 1от 05.08.2022	/ Г.В. Пикало /	с. Александровка
/ Кушнир Т.В	«08» 08 2022 г	Л.И.Айтасова
		Приказ №197 от 09.08.2022 г

Рабочая программа по предпрофильной подготовки

«Повар, кондитер»

C=RU, O="ГБОУ СОШ "" ОЦ"" с. Александровка", CN=Айтасова Л.И., E=alexander_sch@samara.edu.ru
00b7fc6a7aee4c654c
2023.05.25 12:27:27+04'00'

2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 19

Программа предпрофильной подготовки является частью профессиональной образовательной программы по профессии Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Цели и задачи предпрофильной подготовки– требования к результатам освоения курса

1. Основной целью предпрофильной подготовки является обеспечение самоопределения выпускников 9 классов в отношении выбора профессии
2. Предпрофильная подготовка призвана сформировать у учащихся умение объективно оценивать свои способности к обучению по различным профилям, осуществлять выбор профиля, соответствующего способностям и интересам; сформировать готовность учащихся прикладывать усилия для получения качественного образования, т.е. высокий уровень мотивации на обучение по избранному профилю.

Задачи:

- формирование готовности выпускников основной школы ответственно осуществлять выбор профиля, соответствующего их способностям и интересам;
- формирование высокого уровня учебной мотивации на обучение по избранному профилю;
- обеспечение преемственности между основной и старшей школой, в том числе в подготовке девятиклассников к освоению программ профильной школы;

Содержание предпрофильной подготовки:

- История возникновения поварского искусства
- Фигурная нарезка овощей (карвинг)
- Оформление айсингом кондитерских изделий
- Банкетное оформление столов
- Основные правила приготовления и оформления блюд
- Оформление кондитерских изделий

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения предпрофильной подготовки

должен:

иметь практический опыт:

- По оформлению и приготовлению блюд и кондитерских изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд
- производить фигурную нарезку овощей
- использовать технологию айсинг в оформлении кондитерских изделий
- производить обслуживание банкетов и приёмов
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику продуктов
- технику обработки и нарезки овощей
- технологию рисования айсингом
- способы сервировки и варианты оформления столов
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

3.1. Тематический план

Наименования тем	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение подготовки**	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего	**практические занятия**
История возникновения поварского искусства	**1**	**1**	
Фигурная нарезка овощей (карвинг)	**3**	**1**	**2**
Оформление айсингом	**2**	**1**	**1**

кондитерских изделий			
Банкетное оформление столов	**8**	**2**	**6**
Основные правила приготовления и оформления блюд	**16**	**3**	**12**
Оформление кондитерских изделий	**4**	**1**	**4**
Итого	**34**	**9**	**25**

3.2.Содержание обучения по предпрофильной подготовке

Наименование тем	Содержание учебного материала и практические занятия,		Объем часов
Тема№1.История возникновения поварского искусства	Содержание		**1**
	1	История развития русской кухни. Новые направления в современной кулинарии.	
Тема№2.Фигурная нарезка овощей (карвинг)	Содержание		1
	2	Фигурные способы нарезки овощей и плодов. Понятие «нарезка овощей», Оборудование и приспособления используемые при карвинге.	
	Практические работы		2
	2	Выполнение нарезки овощей, фруктов	
Тема№3.Оформление айсингом кондитерских изделий	Содержание		1
	3	Техника рисования айсингом. Инструменты, насадки для приготовления разнообразных украшений из айсинга. Пищевые красители.	
	Практические работы:		1
	3	Приготовление айсинга. Рисование айсингом.	
Тема№4.Банкетное оформление столов	Содержание		2
	4	Формы обслуживания банкетов. Правила и предметы сервировки стола. Столовые приборы, посуда.	
	Практические работы:		6
	4.	Сервировка столов согласно заказа.	
Тема№5.Основные правила приготовления и оформления блюд	Содержание		4
	5	Значение блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из овощей, холодных блюд и закусок, супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд.	
	Практические работы		12
	5	Выполнение технологических операций приготовление и оформления блюд, из овощей, холодных блюд и закусок, супов.	
Тема№6.Оформление	Содержание		

кондитерских изделий	6	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий. Использовать различные технологии приготовления и оформления, мучных и кондитерских изделий;	1
	Практические работы		
	6	Выполнение замеса дрожжевого теста различными способами и изделия из него. Формовка, расстойка, выпечка изделий. Приготовление пирогов, кулебяк в нетрадиционной форме.	4
Всего			**30**

Интернет-ресурсы:

1. http://www.gastronom.ru/ - школа «Гастронома»
2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания www. 100 menu. Ru
3. Рецептурная книга. Кулинарная школа: основы мастерства, советы. Кухни мира. http://kedem.ru/
4. http://gotovim-doma.ru/ Программа "Кулинарный блокнот"
5. http://findfood.ru/ большая энциклопедия продуктов питания.
6. http://www.mmenu.com/ Кулинарный портал
7. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/
8. ГОСТ Р 50647 - 10 "Общественное питание. Термины и определения"

1. Фильмы:
2. Сервировка столов,
3. Карвинг,
4. Приготовление блюд из овощей, мяса, рыбы
5. Приготовление холодных блюд и закусок
6. Приготовление супов
7. Приготовление и оформление кондитерских изделий