ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы курса предпрофильной подготовки

1.	Наименование организации-организатора программы	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Сызранский политехнический колледж»
2.	Наименование программы	Профессия повар - на все времена
3.	Автор(ы) программы (ФИО полностью и должность)	Алексеева Елена Викторовна преподаватель специальных дисциплин; Красаускас Альбина Мавлютовна преподаватель специальных дисциплин.
4.	Наименование и автор программы, на базе которой создана новая программа (при наличии)	Заславская Елена Владимировна
5.	Код и наименование базовой профессии/ специальности/направления подготовки по перечням профессий/ специальностей/ направлений подготовки профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
6.	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВО, ВО)	СПО
7.	Форма организации (очная/ очная с применением дистанционных технологий)	очная/ очная с применением дистанционных технологий
8.	Специализированный курс только для лиц с ОВЗ и инвалидов (да / нет)	нет
9.	Количество страниц (Визитная карточка + Таблица категорий учащихся по нозологическим группам + Программа + приложения Программы)	**10**

Таблица допустимых нарушений здоровья учащихся
по нозологическим группам

Прохождение курса не противопоказано для учащихся (пометить все допустимые нозологические группы знаком «+», допустимые нарушения указать):

№	Нозологические группы	«+»	Допустимые нарушения
1.	Нарушения слуха (глухота, слабослышащие, приобретенная глухота)	+	слабослышащие
2.	Нарушения зрения (слепота, слабовидение)		
3.	Нарушения речи (дизартрия, алалия, афазия, ринолалия)		
4.	Нарушения опорно-двигательного аппарата (верхние конечности, нижние конечности, сочетанное нарушение верхних и нижних конечностей)		
5.	Нарушения интеллектуального развития (стойкое необратимое нарушение интеллектуального развития)		
6.	Задержка психического развития (замедление психического развития, стойкая незрелость эмоционально-волевой сферы, интеллектуальная недостаточность)		
7.	Дети с нарушением поведения и общения (аутизм)		
8.	Другое (указать)		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Сызранский политехнический колледж»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГБПОУ «СПК»
от 01.09.2022 № 169-од

_____ О.Н. Шиляева

Программа курса предпрофильной подготовки обучающихся 9 классов
«ПРОФЕССИЯ ПОВАР-НА ВСЕ ВРЕМЕНА»
Срок реализации – 11 часов

Форма реализации: очная/ очная с применением дистанционных технологий

Автор(ы)-составитель(и):
1.Алексеева Елена Викторовна
преподаватель специальных дисциплин
2. Красаускас Альбина Мавлютовна
преподаватель специальных дисциплин

Сызрань, 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ.

Предлагаемый курс разработан для обучающихся 9 классов общеобразовательных организаций в рамках предпрофильной подготовки.

Основной целью предпрофильной подготовки является знакомство учащихся 9-х классов на практике с разнообразными видами профессиональной деятельности человека, самоопределение учащихся в выборе профессии.

Профессия повара востребована в любой отрасли: в школах, больницах, детских садах, столовых при заводах и фабриках, современных офисах, кафе, высококлассных ресторанах, в армии и флоте. Профессия повара считается ключевой в гостиничном бизнесе. На современном этапе развития повара готовят и параллельно контролируют процесс создания практически всех блюд – от стандартных завтраков до экзотических десертов. Они также участвуют в закупке оборудования, составляют меню, следят за тем, чтобы поступающие продукты на предприятие были свежими и сразу подвергались обработке.

Повар также может открыть свой собственный ресторан или кафе. Состоятельные граждане нанимают поваров для дома.

Данный курс позволяет учащимся 9 классов получить представление о значимости индустрии питания для общества, раскрывает особенности профессий в области кулинарного искусства, техники и технологии приготовления блюд: повар, кондитер, су-шеф, шеф-повар.

Базовые общеобразовательные предметы для освоения профессии биология, химия, технология.

ЦЕЛИ и ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ КУРСА.

Цели программы курса:

– информирование учащихся об особенностях профессий в области индустрии питания;

– формирование у учащихся первичных представителей о профессиональной деятельности специалистов индустрии питания: повар, кондитер, су-шеф, шеф-повар.

Задачи программы курса:

– предоставить возможность обучающимся реализовать свой интерес в области профессиональной деятельности специалиста в индустрии питания;

– ознакомить с видами деятельности специалистов в области индустрии питания, основными видами современного оборудования;

– обеспечить получение практического опыта в сферах профессиональной деятельности индустрии питания.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ и ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ОТБОРА СОДЕРЖАНИЯ.

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении– полуфабрикатов.

В содержании курса представлены следующие виды деятельности учащихся:

материально-практическая деятельность:

– репродуктивная деятельность в форме системы операций, ведущих к определенному варианту;

– практическая, связанная с отработкой умений и навыков.

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

– общность и типичность знаний для современного повара и сферы пищевой промышленности;

– перспективность изучаемых технологий в пищевой промышленности, их универсальность;

– научная и практическая значимость содержания образовательного материала и его ценность для профессионального самоопределения;

– необходимость отобранного материала для воспитания Повара, кондитера;

– необходимость отобранного материала для формирования поварских навыков;

– возможность отобранного материала для Поваров, кондитеров.

Методы, формы и средства обучения:

– ***методы и приемы:*** лекции; практические занятия.

– ***организационные формы обучения:*** групповые, фронтальные, познавательная деятельность

– ***средства обучения:*** предметно-знаковые, материально-технические

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ и ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ КУРСА.

В результате обучения обучающиеся будут знать (понимать):

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;– способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении– полуфабрикатов.

В результате обучения обучающиеся будут уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,– приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

Формы контроля освоения курса:

Формы текущего контроля: практическая работа.

Форма итогового контроля: тестирование.

СПЕЦИФИКА ПРОГРАММЫ.

Количество участников одной группы должно быть не менее 10 не более 15 человек.

Для практических занятий у учащихся должно быть: не менее 10 не более 15 рабочих мест

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов.	В том числе		Формы контроля преподавателя
			теоретич. занятия	практич. занятия	
1	**Раздел 1:** Введение в профессию	**1**	**1**	**-**	**-**
1.1	Тема 1: Профессия повар – на все времена	1	1	-	Устный опрос
2	**Раздел 2:** Механическая кулинарная обработка традиционных овощей	**4**	**2**	**2**	
2.1.	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатных, плодовых овощей и зелени.	2	1	1	Устный опрос
2.2.	Виды нарезки традиционных овощей и ее назначение.	2	1	1	Тестовые задания
3	**Раздел 3:** Подготовка заготовок полуфабрикатов, приготовление, порционирование и подача блюд с использованием современного оборудования.	**6**	**1**	**5**	
3.1.	Приготовление традиционных овощей, полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы с использованием вакуумного оборудования и термостата, пароконвекторов и электрического гриля.	3	1	2	Устный опрос
3.2.	Супы-пюре и соусы, муссы и кремы, мороженое и сорбеты – легко, просто и быстро при помощи PACOJET и камеры шоковой заморозки.	3	1	3	Устный опрос
	ИТОГО:	**11**	**4**	**7**	

ПРОГРАММА КУРСА
«Профессия повар – на все времена»

Раздел 1: Введение в профессию (1 час).

Тема 1.: Профессия повар – на все времена (1 час).
Специфика профессии. Классификация профессии повара. Плюсы и минусы профессии. Личные качества, которыми должен обладать повар или развивать их. Каким же должен быть современный повар. Дисциплины, которые должен освоить повар. Общественное питание в современных условиях.
Форма занятия: лекция.

Раздел 2: Механическая кулинарная обработка традиционных овощей. (4 часа).

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, томатных, плодовых овощей и зелени. (2 часа).
Правила приемки овощей и проверка их качества органолептическим методом. Первичная обработка овощей из последовательных технологических операций: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка.
Форма занятия: лекция.
Практическая работа: первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов, форма нарезки.

Тема 2.2. Виды нарезки традиционных овощей и ее назначение. (2 часа).
Простые и сложные (фигурные) формы нарезки овощей.
Форма занятия: лекция на основе презентации.
Практическая работа: первичная обработка капустных, луковых, томатных, плодовых овощей и зелени. Формы нарезки овощей.

Раздел 3: Подготовка заготовок полуфабрикатов, приготовление, порционировании и подача блюд с использованием современного оборудования. (6 часов).

Тема 3.1. Приготовление традиционных овощей, полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы с использованием вакуумного оборудования и термостата, пароконвекторов и электрического гриля. (3 часа).
Значение овощей, рыбы и мяса в питании человека, их пищевая ценность. Сохранение пищевой ценности и ее минимальные потери, яркий и натуральный вкус продукта при тепловой обработке на современном оборудовании.
Форма занятия: лекция с элементами презентации.
Практическая работа: технология приготовления блюд из картофеля с использованием основных приемов тепловой кулинарной обработки (варка основным способом, жарка основным способом, жарка во фритюре): картофель отварной, картофельное пюре, картофель в молоке, картофель жареный основным способом, картофель жареный во фритюре. Оформление и подача блюд.

Тема 3.2.Супы-пюре и соусы, муссы и кремы, мороженое и сорбеты – легко, просто и быстро при помощи PACOJET и камеры шоковой заморозки. (3 часа).
Идеальная текстура и точное порционировании блюд. Новое оборудование соответствующее современной технологии приготовления, отпуску и подачи блюд, отвечающее техники безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям.
Форма занятия: лекция с элементами презентации.

Практическая работа: технология приготовления блюд из овощей с использованием комбинированных приемов тепловой кулинарной обработки (тушение, запекание): капуста тушеная, рагу из овощей, голубцы овощные, помидоры фаршированные. Оформление и подача блюд.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ и ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Специализированные помещения:
– кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
– лаборатория кулинарного и кондитерского производства.

2. Перечень образовательного программного обеспечения:
– Microsoft PowerPoint 2010.

3. Перечень мультимедиа-разработок:
– презентации по тематике лекций.

4. Перечень практических работ:
Практическая работа № 1: «Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, форма нарезки»
Практическая работа № 2: «Первичная обработка капустных, луковых, томатных, плодовых овощей, зелени. Формы нарезки овощей»
Практическая работа № 3: «Технология приготовления блюд из картофеля с использованием основных приемов тепловой обработки»
Практическая работа № 4: «Технология приготовления блюд из овощей с использованием комбинированных приемов тепловой кулинарной обработки»

5. Перечень необходимого оборудования:
– ножи поварские;
– доски разделочные;
– посуда;
– инвентарь;
– электрооборудование;
– тепловое оборудование;
– средства защиты от поражения электрическим током;
- картофель, морковь;
- капуста белокочанная, лук репчатый;
- сыр твердых сортов, молоко, масло сливочное, масло растительное;
- костный бульон.

6. Перечень дидактических материалов:
– инструкции по технике безопасности;
– технологические карты блюд;
– схемы приготовления блюд.

Список литературы

1. Т.А. Качурина «Кулинария». – М.: 2015. – 328 с.
2. Н.А. Анфимова «Кулинария». – М.: 2015. – 325 с.
3. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2015.
4. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2015.
5. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2016.

Интернет-ресурсы

1. http://www.kulina.ru,
2. http://povary.ru,
3. http://vkus.by,
4. http://www.horeca.ru.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ-СОСТАВИТЕЛЕ ПРОГРАММЫ

Наименование программы	Программа курса предпрофильной подготовки учащихся 9-х классов «Профессия повар – на все времена»
Фамилия	Алексеева
Имя	Елена
Отчество	Викторовна
Место работы	ГБПОУ «СПК»
Должность	Преподаватель специальных дисциплин
Контактный телефон (мобильный)	+7-917-117-29-74
E-mail (личный)	alekseevp83@mail.ru

Наименование программы	Программа курса предпрофильной подготовки учащихся 9-х классов «Профессия повар – на все времена»
Фамилия	Красаускас
Имя	Альбина
Отчество	Мавлютовна
Место работы	ГБПОУ «СПК»
Должность	Преподаватель специальных дисциплин
Контактный телефон (мобильный)	+7-927-777-44-38
E-mail (личный)	krasauskasalbina@gmail.com

АННОТАЦИЯ

Наименование программы: «Профессия повар - на все времена»

Наименование организации: ГБПОУ «СПК»

Авторы составители: Алексеева Елена Викторовна, преподаватель специальных дисциплин.

Красаускас Альбина Мавлютовна, преподаватель специальных дисциплин

Курс позволяет учащимся 9 классов получить представление о значимости индустрии питания для общества и раскрывает особенности профессий в области кулинарного и кондитерского искусства. Курс дает возможность ознакомиться с особенностями профессиональной деятельности указанным направлениям. Кроме того, обучающиеся смогут получить подробную информацию о востребованости профессии на региональном рынке труда, а также о требованиях, предъявляемых к специалистам данной профессиональной сферы.

В процессе практического занятия обучающиеся познакомятся с техническим оборудованием в лаборатории поваров, с механической кулинарной обработкой овощей, рыбы и мяса. Ученики отработают формы нарезки овощей, и смогут сами приготовить Луковый суп.

ЭП
C=RU, O=ГБПОУ СПК,
CN=Шиляева О.Н.,
E=spc_szr@samara.edu.ru
00823eeef32dc7c1bf
2022.09.01 15:30:35+04'00'