

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования Приморского края**  
**Уссурийский городской округ**  
**МБОУ СОШ №22**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора методической работе

\_\_\_\_\_ В.Ф. Битнер

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ № 22

\_\_\_\_\_ С.А. Машоха

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Курса Введение в специальность**  
**(ПОВАР)**

для обучающихся 9 классов

г. Уссурийск, 2024 г

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

### 1.1. Область применения программы

Элективный курс - это специально организованный краткосрочный курс для проведения системы «проб» ученика в разных областях деятельности, в разных профессиях.

Программа данного элективного курса включает занятия позволяющие школьникам развить интерес к профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер. Определить свои профессиональные пристрастия, создают базу для ориентации в мире профессий, знакомят со спецификой различных видов деятельности повара, кондитера, носят ознакомительный характер.

Программа содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд.

### 1.2. Цели и задачи элективного курса

#### Цели курса:

- > Формирование у обучающихся представлений о характере профессиональной деятельности в сфере общественного питания и собственного взгляда на выбор профессии в этой области;
- > Ознакомление и углубление знаний обучающихся по технологии обработки пищевых продуктов.

#### Задачи курса:

- > формирование знаний по программе курса, развития умений и навыков в области кулинарии;
- > формирование и развитие познавательного интереса учащихся к изучаемому материалу курса;
- > развитие речи (овладения научной терминологией) и мыслительной деятельности учащихся (учит анализировать, систематизировать, доказывать и опровергать, ставить и решать проблемы и т.п.);
- > формирование нравственных, трудовых, эстетических и других качеств личности.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

Учащийся в ходе освоения элективного курса должен: **иметь представление:**

- о правилах эксплуатации технологического оборудования;
- о правилах санитарии и личной гигиены;
- о способах приготовления и оформления блюд. **уметь:**
- проверять органолептическим способом годность продуктов, используемых для приготовления кулинарных блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления кулинарных блюд и изделий;
- обрабатывать продукты различными методами;
- готовить и оформлять простые кулинарные блюда и изделия. **знать:**
- требования к качеству различных видов продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых кулинарных блюд и изделий;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых кулинарных блюд и изделий;
- правила хранения готовых блюд и изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении кулинарных блюд и изделий и правила их безопасного использования.

Формы занятий:

- лекции;
- практические занятия.

Дидактическое обеспечение:

- презентации по теме: «Профессия повар», «Профессия кондитер», «Кондитерские изделия», «Первые блюда», «Вторые блюда», «Холодные блюда и закуски».
- оборудование, кухонный инвентарь и инструменты, применяемые для приготовления пищи;
- таблицы и технологические карты;
- книги по кулинарии;

Тематический план

№ п\п	Тема	Кол-во часов	Теоретич.	Практич.
1	Вводное занятие. История кулинарии. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.	1	1	
2	Правила санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	1	-
3	Основы физиологии питания. Рациональное питание. Культура питания.	2	1	1
4	Первичная обработка овощей.	4	1	3
5	Холодные блюда и закуски. Виды украшений из овощей.	4	1	3
6	Значение и классификация супов. Технология приготовления первых блюд.	3	1	2
7	Значение и классификация вторых блюд и гарниров. Технология приготовления вторых блюд и гарниров.	8	2	6
8	Значение и классификация сладких блюд и напитков. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	2	1	1
9	Тесто. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Виды бездрожжевого теста	4	1	3
10	Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом.	3	1	2
	Итоговое занятие. Конкурс среди учащихся.	2	-	2
		34	11	23

## Содержание программы

### ***Занятие 1: Вводное занятие. История кулинарии. Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.***

Об истоках профессии кулинара. Творчество повара. Как и где получить профессию повара, кондитера. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

### ***Занятие 2: Правила санитарии и гигиены. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.***

Правила личной гигиены работников общественного питания. Пищевые отравления, глистные заболевания, их предупреждения. Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.

### ***Занятие 3: Основы физиологии питания. Рациональное питание.***

Общие сведения о физиологии питания; понятие о пищевых веществах - белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах, воде и других составляющих. Роль пищевых веществ в питании; общие сведения об органах пищеварения и усвояемости пищи. Понятие о рациональном питании, режиме питания.

Понятие о диетическом питании. Значение отдельных продуктов в диетическом питании. Виды меню. Требования к составлению меню. Порядок составления меню.

#### **Практическое занятие:**

> Составить меню.

### ***Занятие 4: Первичная обработка овощей.***

Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.

**Практическое занятие:** Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

### ***Занятие 5: Холодные блюда и закуски. Виды украшений из овощей.***

Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц.

#### **Практическое занятие:**

- > Приготовление открытых бутербродов.
- > Приготовление салата «Мясного» и овощного винегрета.

### ***Занятие 6: Значение и классификация супов. Технология приготовления первых блюд.***

Основные сведения по технологии приготовления супов. Виды бульонов и общие правила варки; технология приготовления мясокостного, рыбного бульонов, грибного отвара.

Ассортимент заправочных супов; общие правила варки; технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников и т.д.

Ассортимент супов-пюре; технология приготовления супов-пюре. Ассортимент молочных супов; технология приготовления молочных супов: с овощами, крупами и макаронами изделиями; правила подачи молочных супов. Ассортимент холодных и сладких супов; технология приготовления холодных и сладких супов: свекольника, окрошек, сладких супов из смеси сухофруктов; правила подачи холодных и сладких супов. Национальные кухни о приготовлении первых блюд. **Практическая работа:**

- > Приготовление блюда «Борщ со свежей капустой».

### ***Занятие 7: Значение и классификация вторых блюд и гарниров. Технология приготовления вторых блюд и гарниров.***

Значение вторых блюд из овощей, рыбы и мяса в питании человека.

Рыбные блюда. Блюда из мяса. Технология их приготовления.

Гарниры из овощей, бобовых, круп, макаронных изделий.

Технология приготовления гарниров.

**Практические занятия:**

- > Приготовление блюда: «Рыба отварная, соус польский, картофель отварной»
- > Приготовление блюда: «Шницель натуральный рубленый» с жареным картофелем.

**Занятие 8: Сладкие блюда и напитки.**

Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.

**Практическое занятие:**

- > Приготовление напитка из свежих ягод.
- > Приготовление чая с лимоном.

***Занятие 9: Бездрожжевое тесто. Виды и ассортимент изделий из бездрожжевого теста.***

Основные сведения о технологии приготовления бездрожжевого теста и изделий из него; виды теста и разрыхлители.

Фарш и начинки для изделий из теста.

**Практическое занятие:** Приготовление блинчиков с начинкой из творога.

***Занятие 10: Сервировка стола. Искусство сервировки.***

История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом.

***Итоговое занятие.***

Проверка знаний, умений и навыков учащихся. Контроль знаний - тест.

## Контроль и оценка результатов освоения элективного курса

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить первичную обработку, нарезку. приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Демонстрировать органолептические способы оценки качества продуктов;</li> <li>&gt; Демонстрировать различные способы обработки продуктов;</li> <li>&gt; Демонстрировать умение нарезать овощи, готовить полуфабрикаты из рыбы, мяса;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических занятий;</p>
<p>Готовить и оформлять салаты, бутерброды. Блюда из яиц и творога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>&gt; Демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых салатов, бутербродов, блюд из яиц и творога;</li> <li>&gt; Проводить брейн-билдинг.</li> </ul>	<p>Конкурс по итогам элективного курса.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Рейтинг выполнения практических работ.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач;</li> <li>&gt; Эффективность и качество выполнения работ.</li> </ul>	<p>Подготовка докладов, использование электронных источников.</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<p>Получение необходимой информации, используя различные источники, включая электронные.</p>	<p>Наблюдение за ролью обучающихся в</p>



выполнения профессиональных задач, профессионального и		группе.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	> Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; > Работа в сети интернет,	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	> Взаимодействие с обучающимися, педагогом; > Умение работать в группе; наличие	
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние		

Педагогический контроль знаний, умений и навыков осуществляется в ходе теоретических и практических занятий. Оценка знаний не предусматривается, так как занятия проводятся во внеурочное время.

Характеристика знаний, умений, которые должны получить обучающиеся, определяется в соответствии с теоретическими и практическими пунктами программы.

Результатом обучения является изменение в познавательных интересах обучающихся и профессиональных направлениях, в психических механизмах (мышление, воображение), в практических умениях и навыках.

**Мониторинг** осуществляется по двум направлениям:

1. Мониторинг усвоения учащимися теоретической части программы (того, что они должны знать по окончании курса занятий). Для осуществления мониторинга используются: опросы, практикумы, ролевые игры.
2. Мониторинг усвоения учащимися практической части программы (того, что они должны уметь по окончании курса занятий) Для осуществления мониторинга

**Информационное обеспечение обучения**  
**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012  
-400 с..
2. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2012  
-160 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и  
кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2012 -  
112 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания. Учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012  
-160 с.

**Интернет - ресурсы:**

1. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Весь общепит России