Министерство образования Иркутской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Балаганский аграрно-технологический техникум»

ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

Введение в профессию

«Повар, кондитер»

Автор: мастер производственного обучения Медведева В.Т.

Балаганск 2018

Содержание.

1. Пояснительная записка……. 3
2. Учебно – тематический план курса……..6
3. Краткое содержание занятий……7
4. Список литературы……10
5. Приложение……11

Пояснительная записка

Элективный курс «Введение в профессию» разработан, для учащихся 8 - 10 классов, с целью создания условий, способствующих осознанному выбору профессиональной направленности.

Образование - это средство для развития общих и специальных способностей человека, подготовки его к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Если в основной школе акцент делается на общие способности ребенка, то в техникуме - на первом плане закономерно выступают способности специальные, поскольку они напрямую связаны с выбором направления будущей трудовой деятельности и специальности

Для большего развития этих способностей служит введение в образование профильного обучения. В данной программе предусмотрен необходимый объём профессиональных навыков и технических знаний в соответствии с профессиональным стандартом и ФГОС нового поколения, а также программа включает новые знания для учащихся, предоставляет возможность глубже узнать о профессии: «Повар, кондитер», существенно расширяет их кругозор в области технологии приготовления пищи.

При составлении программы учитывались: способы мотивации учащихся; обоснование перспективности работы в сфере общественного питания; предоставление ученикам возможности проявить свои кулинарные творческие способности в выполнении практических работ. Материал программы может применяться для различных групп обучающихся, так как включает обобщенные знания. Теоретическая часть курса дает возможность актуализации просвещения школьников в области кулинарии, материал подается в виде опорных схем, таблиц, технологических карт, лекций, способствует формированию специальных умений и навыков работы с продуктами и оборудованием.

Цели данного курса: способствовать дальнейшему самоопределению учащихся в выборе профессиональной направленности.

- повысить мотивацию в выборе профессии;
- познакомить со спецификой профессии «Повар, кондитер»;

Изучив данный курс, учащиеся должны знать:

- теоретические основы предмета «Кулинария», «Оборудование ПОП»:
- технологический процесс подготовки сырья;
- технологический процесс приготовления блюд;
- основные правила техники безопасности и безопасность труда на производстве;
- основное оборудование и правила его эксплуатации используемое для подготовки сырья и тепловой обработки:

Смогут выполнять:

- подготовку рабочего места;
- производить механическую кулинарную обработку сырья;
- простые способы тепловой обработки;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление простых блюд из овощей;
- приготовление мучных кондитерских изделий.

Овладевая знаниями и умениями, учащиеся становятся компетентнее в психологическом отношении и преодолевают неуверенность, которая, мешает им соотнести свои возможности и способности с требованиями определенной профессии. Анализ собственных интересов, склонностей, внимания, памяти, мышления, характера позволяет ученикам правильно оценить себя и наметить план самосовершенствования, саморазвития, самооценки и самореализации.

Задачи:

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

Программа элективного курса рассчитана на 23 учебного часа. Курс проводится с одной из групп по выбору, которая состоит из 10 человек.

Учащийся должен знать:

- роль пищевых веществ в питании;
- основы пищевой санитарии и гигиены;
- механическую и кулинарную обработку продуктов;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок;
- технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Формы занятий: практические занятия, беседа, лекции;

Дидактическое обеспечение:

- <u>презентации по темам</u>:
  - Технология приготовления простых блюд из овощей;
  - Технология приготовления холодных блюд и закусок;
  - Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
- <u>схемы;</u>
- <u>таблицы;</u>
- <u>технологические карты;</u>

- учебные пособия по МДК (кулинария).

Оборудование, инвентарь, инструменты: мультимедийное оборудование, электрическая плита, жарочный шкаф, кастрюли, разделочные ножи, разделочные доски, скалка, противень, блюдо, чашка, шпажки, набор выемок, ложки, венчики, набор ножей.

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол- во часов	Теоретические	Практические
1	Введение в профессию «Повар, кондитер» Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Виды обслуживания клиентов.	2	1	1
2	Основы физиологии питания. Санитария.	2	1	1
3	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок.	4	1	3
4	Классификация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	4	1	3
5	Виды теста и технология	5	1	4

	приготовления мучных изделий.			
6	Технология приготовления кондитерских изделий.	5	1	4
7	Итоговое занятие	1	1	
	Итого часов:	23	7	16

Краткое содержание занятий

Тема 1. «**Введение в профессию «Повар, кондитер» Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Виды обслуживания клиентов».**

Введение в профессию «Повар, кондитер» Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Виды обслуживания клиентов:

- ✓ Творчество и мастерство «Повара, кондитера».
- ✓ Об истоках профессии повар, кондитер.
- ✓ Как и где получить профессию «Повара, кондитера».
- ✓ Формы обслуживания потребителей.
- ✓ Творчество и мастерство «Повара, кондитера».
- ✓ Правила личной гигиены.
- ✓ Санитарные требования к хранению и кулинарной обработки пищевых продуктов.
- ✓ Варианты сервировки стола для разных приемов.

Практическая работа: Сервировка и оформление стола.

***Тема 2. «*Основы физиологии питания. Санитария».**

Основы физиологии питания. Санитария.

- ✓ Общие сведения о физиологии питания.

- ✓ Роль пищевых веществ в питании.
- ✓ Понятие о рациональном питании, режим питания.
- ✓ Порядок составления меню. Требования к составлению меню.

Практические работы: Составление меню.

Тема 3. «**Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок».**

Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок.

- ✓ Значение и классификация закусок в питании.
- ✓ Ассортимент бутербродов.
- ✓ Виды украшений из овощей.
- ✓ Технологии приготовления холодных блюд и закусок.
- ✓ Технология приготовления бутербродов.
- ✓ Технологическая последовательность выполнения художественных форм нарезки.
- ✓ Техника безопасности при приготовлении холодных блюд и закусок.

Практические работы: Технология приготовление простых и сложных бутербродов.

Тема 4. « **Классификация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей».**

Классификация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей.

- ✓ Значение овощных блюд в питании человека.
- ✓ Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.
- ✓ Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.
- ✓ Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых овощей.

- ✓ Техника безопасности при приготовлении блюд и гарниров из овощей.

Практическая работа: Технология приготовления овощного гарнира.

***Тема 5. «*Виды теста и технология приготовления мучных изделий».**

Виды теста и технология приготовления мучных изделий.

- ✓ Разновидность теста и разрыхлители.
- ✓ Ассортимент фаршей и начинок для изделий из теста.
- ✓ Технологии приготовления без дрожжевого теста и изделий из него.

Практическая работа: Технология приготовления блинчиков

***Тема 6. «*Технология приготовления кондитерских изделий».**

Технология приготовления кондитерских изделий.

- ✓ Значение кондитерских изделий в питании.
- ✓ Ассортимент кондитерских изделий.
- ✓ Технология приготовления кондитерских изделий.

Практическая работа: Приготовление бисквитного пирога с яблоками.

***Тема 7. «* Итоговое занятие».**

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

Список литературы.

1. Н.А. Анфимова. «Кулинария» Москва Издательский центр «Академия» 2016г.

2. Н.Э. Харченко. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» Москва Издательский центр «Академия» 2010
3. М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В. Ткачева, Т.Я. Шмакова «Повар» Практические основы профессиональной деятельности.
4. Т.И. Перетятко. «Мучные кондитерские изделия» Ростов- на –Дону «Феникс» 2005
5. З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач. проф. Образования».- М Академия,2016г.
6. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»от 02.01.2000г. № 29-ФЗ
7. Т.Г. Семиряжко Кулинария ; контрольные материалы. Москва Академия,2008г.
8. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач. проф. образования. – Москва .Академия,2016г.

Приложение 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Тема практического задания: «Холодные блюда и закуски»

Блюдо: «Бутерброды закусочные». (канапе)

Сырье: хлеб, батон, масло, колбаса, сыр, перец, огурец, помидор**.**

Необходимое оборудование: столы, весы,, ножи поварские , разделочные доски с маркировкой , тарелка, блюдо, шпажки.

Технология приготовления схема:

НАРЕЗКА СОЕДИНЕНИЕ → ОФОРМЛЕНИЕ ОТПУСК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Тема практического задания: Механическая кулинарная обработка сырья и приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.

Блюдо: Приготовление картофельного пюре.

Сырье: картофель, молоко, масло сливочное.

Необходимое оборудование: стол, весы, поварские ножи и разделочные доски с маркировкой ОС, кастрюля, чашки, тазик.

Технология приготовления схема:

МОЙКА ОТЧИСТКА ВАРКА ПРОТИРАНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ОТПУСК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Тема практического задания: Механическая кулинарная обработка сырья и приготовления блюд из жареных овощей.

Блюдо: «Картофель, жаренный во фритюре».

Сырье: картофель, масло растительное.

Необходимое оборудование: столы, электроплита, весы, электро фритюрница поварские ножи, разделочные доски с маркировкой ОС, чашки.

Технология приготовления схема:

МОЙК НАРЕЗКА ОБСУШИВАНИЕ ЖАРКА

ОФОРМЛЕНИЕ → ОТПУСК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Тема практического задания: Механическая кулинарная обработка сырья и приготовления блюд из жареных овощей

Блюдо: «Рулет картофельный».

Сырье: картофель, капуста, лук репчатый, маргарин, сметана, сухари,

Необходимое оборудование: столы, кастрюля, эл.миксер, электроплита, жарочный шкаф, весы, поварские , ножи и разделочные доски с маркировкой ОВ, блюдо, противень.

Технология приготовления схема:

МОЙКА ВАРКА ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША ФОРМОВАНИЕ РУЛЕТА

ЗАПЕКАНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ ОТПУСК

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Тема практического задания: Технология приготовления мучных изделий.

Изделие: «Блины»

Сырье: молоко, яйца 1 шт., сода ½ ч. л, песок сахарный 2-3 ст. мука пшеничная ½ ст., масло растительное ½ ст.

Тазик эл. миксер.

Технология приготовление:

Взбить яйцо, влить кефир, добавить песок сахарный и соду. Все тщательно перемешать. Небольшими порциями добавить муку. Все перемешать и дать настояться 15 – 20 минут. Сковороду раскалить, смазать растительным маслом и выпекать блинчики с обеих сторон до золотистого цвета. Тесто на скороду выкладывать половником, предварительно смазав ее растительным маслом. Готовые блинчики выложить на сервировочное блюдо. Подавать со сметаной, сгущенным молоком, вареньем.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Тема практического задания: Технология приготовления кондитерских изделий.

Изделие: ««Песочное печенье»»

Сырье: мука, масло сливочное, сахар-песок, яйцо, сода пищевая.

Необходимое оборудование: тазик для замеса, скалка, противень, выемки, духовой шкаф.

Технология приготовления:

Яйца растереть с сахаром, добавить маргарин и размять. Всыпать муку и быстро замесить тесто. На стол посыпать муки, тесто раскатать слоем 5 – 7 мм. Вырезать различные фигурки и уложить на противень, выстланный кондитерским листом. Выпекать 10 – 15 минут в середине духовки при t 180 - 200º.

Приложение 2

Тестовое задание по теме: « Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок».

Выбери правильный ответ

1. Канапе – это бутерброд:

а) открытый;

б) закрытый;

в) закусочный

г) сложный.

2**. Нормы хлеба для закрытых бутербродов:**

а) 20гр.

б) 30 – 40 гр.

в) 50 гр.

г) 10 гр.

3. Отпуск холодных блюд и закусок при температуре:

а) 0 – 5 градусов

б) 6 – 9 градусов

в) 10 -14 градусов

г) 15 – 18 градусов

5.В чем не подают холодные закуски?

а) салатниках.

б) на закусочных тарелках.

в) на шпажках,

г) баранчиках.

д) в волованах.

Тест по теме:

«Классификация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей»

1. **От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?**

   а) от содержания углеводов;

   б) от содержания витаминов;

   в) от стойкости протопектина.

2. **За счет чего при жаренье овощей, содержащих крахмал, на их поверхности образуется румяная корочка**?

а) за счет клейстерезации;

б) декстринизации;

в) карамелизации.

3. **В какую воду закладывают овощи при варке?**

а) в холодную;

б) в теплую;

в) в кипящую.

4. **Какие вещества овощей благоприятно влияют па процесс пищеварения?**

   а) клетчатка;

   б) бактерицидные вещества;

   в) витамины.

Тест по теме:

«Виды теста и технология приготовления мучных изделий »

Выбери правильный ответ

1. **Какое тесто содержит большое количество жидкости?**

а) тесто для блинов;

б) тесто для оладьев;

в) тесто для пончиков.

2. **К чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста**?

а) к трудоемкости работ;

б) к получению затянутого теста;

в) к получению слишком рассыпчатого теста.