

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА
программы курса предпрофильной подготовки

1.	Наименование организации-организатора программы КПП	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж»
2.	Наименование программы КПП	«Кулинарная школа»
3.	Прежнее наименование программы КПП (только если новая программа является преемником реализуемой прежде, независимо от авторства)	«Школа кулинарии»
4.	Год начала реализации программы КПП (с учетом п. 3)	2017
5.	Автор(ы) программы КПП (ФИО полностью и должность)	Светличная Елена Анатольевна, Гаврилова Мария Ивановна, преподаватели ГБПОУ СО ТПК
6.	УГС базовой профессии/специальности программы (№ и наименование по перечням профессий/специальностей/направлений подготовки профессионального образования)	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
7.	Уровень профобразования для базовой профессии/специальности программы (СПО, СПО/ВПО, ВПО)	СПО/ВПО
8.	Аннотация (не более 750 знаков (с пробелами))	<p>Данный курс предполагает знакомство обучающихся старших классов основной общеобразовательной школы с востребованным на рынке труда видом профессиональной деятельности посредством участия в деловой игре.</p> <p>Обучающиеся во время занятий попробуют проявить себя в роли повара (официанта, бариста):</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществляя простые и сложные формы нарезки овощей; – приготавливая и оформляя салат из овощей; – составляя праздничное меню; – складывая столовые салфетки; – сервируя стол.
9.	Количество страниц программы КПП (включая приложения)	11



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ СО «ТПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Экспертного Совета

«24» апреля 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор

В.А. Давыдов

«25» апреля 2017 г.



ПРОГРАММА КУРСА ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
обучающихся 9-х классов
«Кулинарная школа»

Автор:
Светличная Елена Анатольевна,
преподаватель высшей
квалификационной категории
Гаврилова Мария Ивановна,
преподаватель

Тольятти, 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа курса по выбору «Кулинарная школа» предназначена для обучающихся 9-х классов общеобразовательных школ с целью профессиональной ориентации в рамках предпрофильной подготовки.

Программа курса по выбору «Кулинарная школа» по содержанию имеет профориентационную направленность и знакомит учащихся с основными видами профессиональной деятельности в кулинарной индустрии (19.02.10 Технология продукции общественного питания).

Обучающиеся получают основы теоретических знаний, первоначальный практический опыт, увидят возможности карьерного роста, что может послужить хорошей ступенькой для будущей успешной работы и жизни

На занятиях обучающиеся узнают о сферах профессиональной деятельности выпускников кулинарных специальностей, будут ориентированы к дальнейшему выбору направления обучения в среднем/высшем профессиональном образовательном учреждении, пройдут этап социальной адаптации, который включает в себя умение общаться, работать в команде, самостоятельно принимать решения, повышать свой образовательный и культурный уровень. Предлагаемый курс направлен на развитие стремления продолжать образование по данному профилю.

По окончании программы курса по выбору «Кулинарная школа» обучающиеся общеобразовательной школы получают минимальный опыт в различных видах профессиональной деятельности работника кулинарной индустрии, познакомятся с миром современных профессий, исполняя те или иные социально-профессиональные роли (повар, официант, бармен, бариста).

В реализации курса большое место отводится разъяснению возможностей получения дальнейшего образования по специальности «Технология продукции общественного питания», приводится перечень образовательных учреждений г.о. Тольятти и Самарской области, осуществляющих подготовку в рамках общего, среднего и высшего профессионального образования; А так же информации об устаревших и появившихся профессиях сферы услуг, представленных атласом новых профессий (<http://atlas100.ru/>)

Кроме того, сделан аналитический обзор перспективного трудоустройства (обзор должностей и места работы) по рассматриваемому профилю деятельности и сопоставлен с современным состоянием рынка труда г.о. Тольятти и Самарской области.

Цель курса:

- информирование и ознакомление обучающихся 9 классов с основными видами профессиональной деятельности в кулинарной индустрии и возможностями применения современных технологий;

Задачи:

- предоставить возможность учащимся реализовать свой интерес к профессии;
- ознакомить с основными профессиями и должностями в области кулинарной индустрии: повар, кондитер, официант, бармен, бариста;
- ознакомить с основными способами тепловой обработки продуктов;
- ознакомить с простыми и сложными формами нарезки овощей;
- ознакомить с технологией приготовления салатов из овощей;
- ознакомить с основными принципами составления праздничного меню, складывания полотняных салфеток и сервировки стола;
- ознакомить с технологией приготовления горячих напитков.

Краткое содержание программы и основание для отбора содержания

В содержание курса включены следующие виды знаний:

- Основные понятия и термины: обработка продуктов, блюдо, полуфабрикат, кулинарное изделие, мучные кондитерские изделия, карвинг, кофе-арт, молекулярная кухня, меню, столовое белье, столовая посуда и приборы, сервировка
- Основные понятия и термины предпрофильной подготовки: уровни возможного образования в данной сфере, выбор профессии, трудоустройство, необходимые личностные и профессиональные качества, профессии-пенсионеры, перспективные профессии.

В программе представлены следующие виды деятельности обучающихся:

1. Материально-практическая деятельность:
 - репродуктивная деятельность по выполнению простых и сложных форм нарезки овощей и приготовлению салата из овощей;
 - мини - проектная деятельность (включающая поэтапное выполнение практических (сквозных) работ) в форме деловой игры;
 - практическая деятельность по имитации деятельности повара (официанта, бариста).
2. Социальная деятельность:
 - коммуникативная (работа в малых группах).

Основанием для отбора содержания курса служат следующие критерии:

- общность и типичность знаний в области технологии приготовления пищи, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- перспективность представленных технологий изучения основ составления меню, сервировки стола, приготовления кулинарной продукции

Методы, формы и средства обучения:

Методы и приемы:

- лекция (вводная, информационная);
- практические занятия в виде деловой игры (составление меню, сервировка праздничного стола, складывание салфеток, приготовление напитка, обслуживание потребителей);
- активные методы проведения занятий (деловая, имитационная игра).

Организационные формы:

- групповые (работа в малых группах)

Средства обучения:

- вербально – информационные,
- визуально – демонстрационные,
- технические.

Ожидаемые результаты и формы контроля освоения программы

По окончании программы курса по выбору «Кулинарная школа», учащиеся общеобразовательной школы познакомятся с различными видами профессиональной деятельности техника технолога общественного питания и возможностями применения современных технологий; формирование у учащихся первоначального представления об основах применения современных технологий в общественном питании.

В результате изучения курса учащийся будет:

знать

- современное состояние и некоторые направления развития отрасли общественного питания;

- основные характеристики профессий и должностей «заведующий производством», «повар», «кондитер», «официант», «техник-технолог», «бариста»;
- основные виды профессиональной деятельности заведующего производством, официанта, повара, кондитера.

понимать

– основные характеристики профессий в сфере общественного питания, составляющие процесса трудовой деятельности.

уметь:

- осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения поставленных задач;
- сервировать стол;
- складывать столовые салфетки;
- составлять праздничное меню;
- осуществлять простые формы нарезки овощей;
- осуществлять приготовление салатов;
- осуществлять приготовление горячих напитков.

Формы контроля освоения курса

Формой **текущего** контроля закрепления полученных знаний и опыта служат устный опрос, дискуссия по окончании имитационных игр, обсуждение результатов практической работы.

Итоговый (заключительный) контроль усвоения материала осуществляется методом собеседования.

Специфика программы

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

В процессе обучения 68 % 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.

Технические указания/гlossарий к тексту программы

Содержание деятельности: готовит и оформляет блюда и кулинарные изделия массового спроса, различные диетические блюда, блюда национальной кухни.

Профессионально важные качества: способность к переключению и распределению внимания, долговременная память, тактильная память, практическое мышление.

Медицинские противопоказания: туберкулез, инфекционные заболевания.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Разделы, темы	Всего часов	в том числе		Форма контроля преподавателя
			теоретич. занятия	практич. занятия	
Раздел 1. Вводная часть ПРОФЕССИОГРАММА					
1	Тема 1.1. Сфера профессиональной деятельности: общественное питание. Обзор специальностей и профессий по профилю специальности. Основные критерии, определяющие склонность к профессиям по технологическому профилю. Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства	1,5	1,5	---	Беседа
Раздел 2. Виды профессиональной деятельности в области общественного питания					
2	Тема 2.1 Виды профессиональной деятельности шеф-повара	2,0	0,2	1,0	Беседа
3	Тема 2. 2 Виды профессиональной деятельности официанта	1,5	0,3	1,0	Беседа
4	Тема 2.3 Виды профессиональной деятельности повара	2,5	0,2	2,0	Беседа
5	Тема 2.4 Виды профессиональной деятельности бариста	2,5	0,3	2,0	Беседа
Раздел 3. Заключительная часть					
7	Тема 3.1 Оформление и подача кулинарной продукции, сервировка стола, приготовление салата и напитков	1,0	1,5	1,0	Собеседование
	Итого:	11,0	4,0	7,0	

ПРОГРАММА КУРСА

Программа курса

Раздел 1 Вводная часть

Сфера профессиональной деятельности: общественное питание. Обзор специальностей и профессий по профилю специальности (1,5 часа)

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 «повар», «шеф-повар», «официант», «бариста».

Уровни образования по технологии продукции общественного питания и перспективы трудоустройства. Различные уровни образования (НПО, СПО, ВПО) в которых ведётся обучение по технологическим профессиям. Требования современного рынка труда к технологическим профессиям, и перспективы развития общественного питания и трудоустройства.

Форма: Урок-беседа.

Литература:

1. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
3. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
5. Профессиональный стандарт «Повар» № 557. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-09-08, № 610.
6. Профессиональный стандарт «Официант/бармен» № 681. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-12-01, № 910.

Раздел 2 Виды профессиональной деятельности в области общественного питания

Тема 2.1 Виды профессиональной деятельности шеф-повара (2,0 часа)

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

Практическая работа № 1. Составление праздничного меню.

Форма: урок-практикум.

Литература:

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к

производственному персоналу».

6. Профессиональный стандарт «Повар» № 557. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-09-08, № 610.

Тема 2.2 Виды профессиональной деятельности официанта (1,5 часа)

Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов: характеристик, особенности меню. Понятие о современных услугах типа: стол-экспресс, зал-экспресс, «шведский стол», бизнес-ланч, бранч, кофе-брейк. Последовательность подачи блюд и напитков. Методы подачи блюд. Подача кулинарной продукции. Сервировка столов. Характеристика столовой посуды, приборов, столового белья.

Практическая работа №2. Сервировка стола для завтрака. Приемы складывания полотняных салфеток.

Форма: комбинированный урок.

Литература:

1. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.

2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.

3. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».

4. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

5. Профессиональный стандарт «Официант/бармен» № 681. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-12-01, № 910.

Тема 2.3 Виды профессиональной деятельности повара (2,5 часа)

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

Практическая работа № 3. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление салата.

Форма: комбинированный урок.

Литература:

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.

2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.

3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.

4. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».

5. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

6. Профессиональный стандарт «Повар» № 557. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-09-08, № 610.

Тема 2.4 Виды профессиональной деятельности бариста (2,5 часа)

Подготовка сырья. Влияние компонентов напитков на их органолептические свойства и показатели качества. Ингредиенты, их характеристика.

Технология приготовления горячих напитков. Виды. Назначение. Использование. Способы оформления.

Практическая работа № 4. Приготовление горячих напитков.

Форма: комбинированный урок.

Литература:

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
6. Профессиональный стандарт «Официант/бармен» № 681. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-12-01, № 910.

Раздел 3 Итоговое занятие

Оформление и подача кулинарной продукции, сервировка стола (1,0 час)

Сервировка тематического стола. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление и подача холодного блюда. Оформление и подача горячего напитка. Вариант складывания салфеток. Использование дополнительных атрибутов.

Форма: конкурс творческих работ.

Литература:

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Необходимое оборудование:

- лаборатория «Технологии продукции общественного питания»;
- лекционная аудитория, оборудованная компьютером, экраном, мультимедиа-проектором.

Демонстрации, практические и лабораторные работы:

- демонстрация презентации «Моя будущая профессия – техник-технолог общественного питания»;
- демонстрация презентации «Меню: виды, правила составления»;
- демонстрация видеофильма «Сервировка столов»;
- демонстрация видеофильма «Способы складывания салфеток»;
- демонстрация презентации «Механическая кулинарная обработка овощей»;
- демонстрация презентации «Карвинг»;
- демонстрация презентации «Мучные кондитерские изделия»;
- демонстрация меню банкета;
- практическая работа № 1. Составление праздничного меню;
- лабораторная работа № 2. Сервировка стола для завтрака. Приемы складывания полотняных салфеток;
- лабораторная работа № 3. Простые и сложные формы нарезки картофеля, моркови, свеклы. Приготовление салатов;
- лабораторная работа № 4. Приготовление горячих напитков.

Список литературы для преподавателя:

1. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.
2. Ковалев Н.И., Технология приготовления пищи. – М.: Издательский дом «Феникс», 2007. – 374с.
3. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 384с.
4. ГОСТ Р 50647 – 2010 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
6. Профессиональный стандарт «Повар» № 557. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-09-08, № 610.
7. Профессиональный стандарт «Официант/бармен» № 681. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.- Введ. 2015-12-01, № 910.

АННОТАЦИЯ

Программа курса по выбору для учащихся 9-х классов «Кулинарная школа».
Светличная Елена Анатольевна.
Гаврилова Мария Ивановна.
ГБПОУ СО Тольяттинский политехнический колледж.

Программа курса помогает выпускнику школы сделать выбор дальнейшей трудовой деятельности; знакомит с основными видами деятельности специалистов в отрасли общественного питания, востребованными на современном рынке труда г.о. Тольятти и Самарской области.

Данный курс предполагает знакомство на практике учащихся общеобразовательной школы с основными наиболее распространёнными и востребованными на рынке труда должностями и профессиями в общественном питании (заведующий производством, техник-технолог, повар, кондитер, официант).

Учащиеся получают возможность:

- познакомиться с современными направлениями развития общественного питания;
- познакомиться с основами технологии продукции общественного питания;
- засервировать стол для завтрака;
- научиться складывать столовые салфетки;
- составить меню для праздника;
- научиться простым и сложным формам нарезки овощей;
- приготовить овощные салаты;
- приготовить горячие напитки.