



Министерство образования, науки и
молодежной политики Краснодарского
края Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

**ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА ПО
КОМПЕТЕНЦИИ
«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»**



ОДОБРЕНА
Педагогическим советом
протокол № 1 от 30.08.2016

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 30.08.2016
№ 1601

Организация-разработчик: Государственное
бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края «Краснодарский
торгово-экономический колледж»

Разработчик: Федченко Н.Н., преподаватель
дисциплин профессионального учебного цикла по
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Пояснительная записка

Программа элективного курса по компетенции «Кулинарное дело» разработана для учащихся 7-х классов. В программе образовательной области «Технология» раздел «Кулинария» отводится 38 часов на 3 года обучения (5, 6, 7 классы). Элективный курс по компетенции «Кулинарное дело» предметно-ориентированного вида организован с целью предпрофильной подготовки, который даст возможность обучающемуся апробировать предметное содержание с целью самоопределения на технологический профиль и введение в такую профессию как 43.01.09 Повар, кондитер, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также проверить свои способности в профессиональном мастерстве в соревнованиях «Молодые профессионалы» (по стандартам JuniorSkills).

Элективный курс рассчитан на 16 часов практических занятий. Реализация программы элективного курса осуществляется в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования в лабораториях колледжа во внеаудиторное время. Краснодарский торгово-экономический колледж, являясь ведущим профессиональным колледжем, обладает современной материально-технической базой для реализации данной программы, обеспечивающей профессиональное самоопределение обучающихся

общеобразовательных организаций. На базе колледжа создано два ресурсных центра, три специализированных центра компетенций «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис» (WorldSkills Russia), «Кулинарное дело» (JuniorSkills). Каждый школьник имеет возможность попробовать себя в профессии повара, кондитера, познакомиться с профессиональной компетенцией на основе инструментов движения WorldSkills Russia.

Цели реализации программы:

- Использование новых возможностей для профориентации и освоения школьниками современных и будущих профессиональных компетенций на основе инструментов движения WorldSkills.

Задачи курса:

- расширение кругозора обучающихся в области кулинарного искусства.
- формирование умений и навыков при работе с поварским оборудованием;

Результаты освоения

В результате освоения элективного курса учащийся должен уметь:

- Подготавливать рабочее места в соответствии с инструкцией

- Подготавливать свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами
- Проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента
- Подготавливать сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
- Приготовление холодных и горячих блюд из мяса, птицы, рыбы
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
- Презентовать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия потребителям.

Срок обучения: 16 часов

Вид деятельности обучающихся: формирование умений и навыков

Метод проведения занятий: практические занятия

Формы контроля:

- наблюдение за процессом приготовления блюд и изделий обучающимися;
- «слепая дегустация»;

- анализ практических занятий.

Учебный план программы

№ п/п	Наименование тем	Аудиторные занятия	В том числе практические занятия
1	2	3	4
1	Введение. Организация рабочего места. Техника безопасности. Фуршетные закуски	4	4
2	Горячие основные блюда	4	4
3	Кондитерские изделия	4	4
4	Десерты	4	4
	Всего	16	16

Содержание обучения по программе

Наименование разделов	Содержание практических занятий	Кол-во часов
Тема 1. Введение: Организация рабочего места. Техника безопасности.	Приготовление выпечных полуфабрикатов, наполнителей для выпечных полуфабрикатов. Приготовление соусов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для подачи	4

Фуршетные закуска	закусок.	
Тема 2. Горячие основные блюда	Приготовление двух блюд из мяса, птицы, рыбы. Приготовление сложных гарниров (сложной формы нарезки).	4
Тема 3. Кондитерские изделия	Приготовление выпечного полуфабриката, крема. Оформление торта сахарной мастикой	4
Тема 4. Десерты	Приготовление фруктовых, обезжиренных, пониженной калорийности десертов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для подачи десертов	4

Список использованных источников

1. Федеральный закон от 29 декабря № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 15.05.2013, № 28395)
3. Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 30.08.2013 № 1015 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 01.11.2013, № 30067)
4. Н.И.Ковалев, В.А. Куткина, М.Н. Кравцова «Технология приготовления пищи», /«Деловая литература», 2014
5. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
6. Технические задания регионального и национального этапов детско-юношеских соревнований «Молодые профессионалы» (по стандартам JuniorSkills) «Кулинарное дело. Повар/кондитер»