

«Согласовано»
Директор МАОУ СОШ №19
г. Калининграда



Кулешова

« 28 г.

«Утверждаю»
Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»



А.В. Даниленков

« 19 г.

ПРОГРАММА

Курса по выбору «Первая профессия»,
модуль «Кондитерское дело»

г. Светлый, 2018 г.

Наименование программы профильного обучения	Кондитерское дело		
1. Пояснительная записка	<p>Данный модуль программы профильного обучения создан для ознакомления учащихся 9 классов с рабочей профессией «Кондитерское дело», в рамках апробации модели реализации сетевой формы общеобразовательной программы, включающей программы профессионального обучения.</p> <p>Реализация данного модуля – 68 часов, в т.ч. 20 часов теоретического обучения, 48 часов практического обучения. Профессиональная проба «Кондитерское дело» реализуется в течение учебного года модульно, при проведении учебных занятий продолжительностью 4 часа.</p> <p>Занятия проводятся в период с сентября по январь по утвержденному графику.</p>		
2. Место в учебном плане	Предпрофильная подготовка		
3. Краткая характеристика программы профильного обучения	<p>Программа профильного обучения «Кондитер» является элементом профессиональной ориентации школьников, направлен на знакомство с такими основными образовательными программами как «Повар, кондитер», «Технология продукции общественного питания» и деятельностью специалистов в области пищевой индустрии.</p>		
4. Результаты освоения программы (личностные, метапредметные, предметные)	<p>Результатом освоения программы являются:</p> <p>сформированное школьником личное представление о данном виде деятельности и его отношении к профессиональной деятельности кондитера;</p> <p>приобретение дополнительных первичных навыков и знаний в соответствии с программой обучения: приготовление и оформление кондитерских изделий</p> <p>знакомство школьников с системой профессионального образования и формирования своего мнения о ней (а не навязанного общественностью представления о техниках и колледжах).</p> <p>Получение сертификата образовательной организации об окончании курса обучения, позволяющее впоследствии, после дополнительного обучения, получить свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>		
5. Основное содержание	<p>В ходе реализации профильного обучения школьниками будет предложено освоение элементов:</p> <p>в рамках теоретического обучения: информация о технике безопасности при работе в учебной лаборатории; знакомство с рецептурой.</p> <p>В рамках практического обучения: приготовление и оформление печенья; приготовление напитков; приготовление и оформление пирожных; приготовление сладких блюд</p>		
6. Планирование	№ учебного занятия	Количество часов	Тематика занятия
	1-7	14	теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; знакомство с рецептурой, основы калькуляции и учета

	8-9	4	практическое обучение: приготовление и оформление печенья; приготовление напитков
	10-13	8	приготовление и оформление пирожных
	14-28	30	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	29-31	6	Зарубежная кухня
	32-33	4	Национальная кухня
	34	2	Итоговая работа
	ИТОГО:	68	
7. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса	Информационные стенды по теме, Сборник рецептов, технико-технологические карты, учебная лаборатория с необходимым набором инвентаря и оборудования (миксеры, пароконвектомат, духовые шкафы, расстойный шкаф, холодильники и т.д.)		