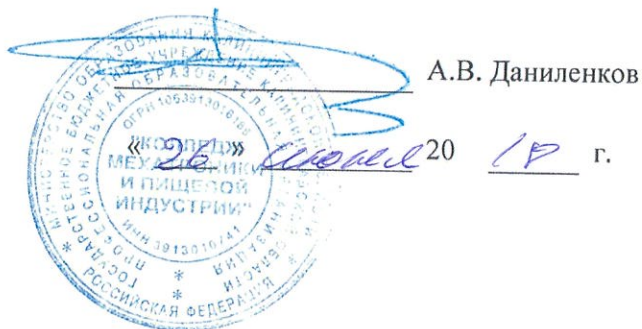


«Согласовано»  
Директор МАОУ СОШ №19  
г. Калининграда



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



## ПРОГРАММА

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

г. Светлый, 2018 г.

Наименование программы профильного обучения	<b>Поварское дело</b>		
1. Пояснительная записка	<p>Данный модуль программы профильного обучения создан для ознакомления учащихся 9 классов с рабочей профессией «Поварское 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 «Поварское 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 «Поварское дело» 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 повара;</p> <p>приобретение дополнительных первичных навыков и знаний в соответствии с программой обучения: приготовление и оформление кулинарных блюд</p> <p>знакомство школьников с системой профессионального образования и формирования своего мнения о ней (а не навязанного общественностью представления о техникумах и колледжах)</p> <p>получения 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 профессиональной пробы 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 холодных блюд и закусок; приготовление и оформление блюд из мяса, рыбы и домашней птицы; приготовление супов и соусов.</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 холодных блюд и закусок
	10-13	8	Приготовление супов и соусов
	14-28	30	приготовление и оформление блюд из мяса, рыбы и домашней птицы
	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 (пароконвектомат, духовые шкафы, холодильники, газовые и электрические плиты и т.д.)		