



**Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение города Москвы  
«Московский образовательный комплекс имени  
Виктора Талалихина»**

РАССМОТРЕНО  
Педагогический совет  
Протокол № 9 от 18.05.2017г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ МОК  
им. В. Талалихина  
В.Л. Поляков  
30 августа 2017г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**объединения дополнительного образования**

*МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ*

*«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»*

*Ознакомительный уровень*

Направленность программы: техническая

Возраст обучающихся: 14-25 лет

Срок реализации программы: 36 часов

Автор-составитель программы:  
Сухорукова Юлия Валентиновна,  
педагог дополнительного образования

Москва  
2017

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** **(Общая характеристика программы)**

### **Актуальность и педагогическая целесообразность программы** **Цель и задачи программы**

**Цель программы:** 1. **Образовательная:** Поддержка и развитие творчества, интеллектуального потенциала студентов в области профессиональной ориентации, развитие навыков практического решения задач в конкретных профессиональных ситуациях.

2. **Развивающая:** Развитие знаний, умений и навыков, внимания, способности и творческого подхода при приготовлении блюд.

3. **Воспитательная:** содействовать воспитанию интереса к профессии, активности, формированию умений работать в коллективе (работа в группах), воспитывать настойчивость в достижении цели.

#### ***Задачи программы:***

1. Определение уровня подготовки обучающихся по компетенции «Поварское дело»

##### *задачи в развитии:*

1. Развитие умения самостоятельно решать проблемы, применять свои знания, умения, навыки при выполнении трудовых операций и оценке конечного результата.

##### *задачи в воспитании:*

1. Создание привлекательного образа профессии «Повар». Увеличение мотивации к выбору профессиональной деятельности.

**Отличительные особенности (новизна) программы:** Новизна изучаемой программы основывается на комплексном подходе к подготовке молодого специалиста, умеющего жить в современных социально – экономических условиях,, компетентного, мобильного, с высокой культурой делового общения, готового к принятию и решению производственных задач.

**Категория обучающихся по программе:** 3-4 курс.

**Срок реализации программы:** 36 часов.

**Формы и режим занятий:**

**Форма обучения:**

– групповая (занятия проводятся в одновозрастных или разновозрастных группах, численный состав группы – ... человек) или индивидуальная.

### **Прогнозируемые (ожидаемые) результаты программы:**

*Программные требования к знаниям (результаты теоретической подготовки):*

– В процессе теоретического обучения студенты ознакомятся с организацией работы, оборудованием, технологией кулинарной обработки продуктов, стандартами по определению качества продовольственных товаров, производственной санитарией, основами экономики и предпринимательства, культуру деловых отношений.

*Программные требования к умениям и навыкам (результаты практической подготовки):*

– Приобретение навыков по кулинарной и механической обработке овощей, мяса, рыбы. Эксплуатация технологического оборудования и безопасные методы работы на нём, организация рабочего места и содержание его в надлежащем санитарном состоянии, приготовление блюд с сохранением питательных ценностей и натуральных свойств продуктов, особенности оформления и приготовления блюд и кулинарных изделий.

### **По окончании программы:**

*Программные требования к уровню развития:*

– Прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара в организациях (на предприятиях) сферы общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

*Метапредметные результаты:*

– Модернизации содержания общего образования и технологий формирования предметных, метапредметных, личностных результатов в рамках профессиональных сообществ.

### **Механизм выявления образовательных результатов программы:**

*Формы и режим контроля:*

- входной контроль: В конце каждой изучаемой темы.
- текущий контроль: Ежедневная оценка успешности прохождения индивидуального маршрута (лекции, практические и лабораторные работы).
- промежуточный контроль: Самоконтроль и самооценка.
- итоговый контроль: Самостоятельное выполнение индивидуального задания, разбор ошибок.

*Критерии оценки учебных результатов программы:* Объявление количества набранных баллов.

**Формы подведения итогов реализации программы:** Практическое выполнение задания с применением методики WorldSkills.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### *Учебно-тематический план*

| № п/п         | Названия разделов и тем        | Количество часов |        |          | Формы аттестации / контроля |
|---------------|--------------------------------|------------------|--------|----------|-----------------------------|
|               |                                | всего            | теория | практика |                             |
| 1.            | Вводное занятие                | 2 часа           | 2 часа |          |                             |
| 2.            | Холодные блюда и закуски.      | 8 часов          | 1 час  | 7 часов  | Практические занятия        |
| 2.1.          | Холодные закуски               | 4 часа           | 30мин  | 3ч30мин  |                             |
| 2.2.          | Горячие закуски                | 4 часа           | 30мин  | 3ч30мин  |                             |
| 3.            | Приготовление горячих блюд     | 16 часов         | 1 час  | 15 часов | Практические занятия        |
| 3.1.          | Горячие блюда из рыбы          | 8 часов          | 30мин  | 7ч30мин  |                             |
| 3.2.          | Горячие блюда из мяса и птицы. | 8 часов          | 30мин  | 7ч30мин  |                             |
| 4             | Сладкие блюда и десерты        | 4 часа           | 30мин  | 3ч30мин  | Практические занятия        |
| ...           | Итоговое занятие               | 6 часов          |        |          | Практическое сдача зачёта   |
| <b>Итого:</b> |                                | <b>36 часов</b>  |        |          |                             |

## **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **(Содержание учебно-тематического плана)**

#### 1 раздел. Вводное занятие

Теория: Вводный инструктаж. Что такое worldskills? Его цели и задачи.  
Демонстрационный экзамен как инновационный способ формирования и оценивания общих и профессиональных компетенций.

#### 2 раздел. Холодные блюда и закуски

##### Тема 2.1. Холодные закуски

Теория: История возникновения холодных закусок. Виды и названия

Практика: Приготовление закусок ово-лакт; Топаз закусок; закусок Finger food.

##### Тема 2.2. Горячие закуски

Теория: История возникновения горячих закусок. Виды и названия.

Практика: Горячие бутерброды; рулеты из рыбы и птицы; жульен.

#### 3 раздел: Приготовление горячих блюд.

##### Тема 3.1: Горячие блюда из рыбы.

Теория: Пищевая ценность рыбы.

Практика: Приготовление авторского тельного с гарниром; рыба запеченная в индивидуальной подаче

##### Тема 3.2: Горячие блюда из мяса и птицы.

Теория: Пищевая ценность мяса и птицы.

Практика: Котлета по-киевски в авторской подаче; зразы мясные рубленые с гарниром.

#### 4 раздел: Сладкие блюда и десерты.

Теория: Сладкие блюда и десерты – их пищевая ценность, назначение, виды.

Практика: Пирог яблочный в аторком приготовлении; эклеры с заварным кремом.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Методические особенности реализации программы (или Механизм реализации программы)**

#### *Учебная деятельность*

Педагогическое обоснование содержания программы: Данная программа позволяет студентам более углублённо изучить материал в теории и на практике. (изучив историю возникновения блюд, их пищевую ценность и назначение) даёт возможность студентам не только приготовить блюдо, но и включив воображении изменить его при приготовлении и подаче по своему усмотрению.

Методы обучения: Теоретические и практические занятия.

Формы учебной работы: Одновозрастные учебные группы.

#### *Воспитывающая деятельность*

Содержательные направления воспитательной работы: Удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно-смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования; углубление, расширение и систематизацию знаний в выбранной области вида деятельности; совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности,

Методы воспитания: Метод упражнений (приучения).

Формы воспитательной работы: групповая

#### *Развивающая деятельность*

Содержательные направления развивающей деятельности: Сформировать у обучающихся в качестве результатов освоения ООП: представление о кулинарии как о целостной науке, показать единство ее понятий, законов и теорий.

### **Материально-техническое обеспечение программы**

Освоение программы учебной дисциплины «Молодые профессионалы» Поварское дело предполагает наличие учебного класса в котором имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса просматривают визуальную информацию по кулинарии, создают презентации, видеоматериалы и т. п.

А также практическую лабораторию с производственными столами, инвентарём и оборудованием. Помещение кабинета и лаборатории удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### *Список использованной литературы:*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2011г.

### *Список литературы для педагога:*

2. Лучшие блюда от современных шеф поваров.  
Тьерри Молиненго (мясо и мясные продукты)  
Александр Селезнев (кондитерское дело)  
Сергей Чернов (рыба и море продукты)  
Анастасия Скрипкина (Праздничные блюда)

### *3 Интернет-сайты:*

Noma food/

Food Club

povarenok.ru

say7.info