



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа с. Красноармейское муниципального района  
Красноармейский Самарской области**


**Рассмотрено:**

 Руководитель ППК  
/М.И. Брянцева/  
Протокол № 1  
от « 25 » августа 2020 г.

**Проверено:**

Заместитель директора по УВР  
ГБОУ СОШ с. Красноармейское  
 /О.Н. Абашкина/  
от « 26 » августа 2020 г.

**Утверждено:**

Директор  
ГБОУ СОШ с. Красноармейское  
 /В. Н. Хрестин /  
Приказ № 45/3 от « 27 » августа 2020



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по курсу предпрофильной подготовки по выбору

«Умей вкусно готовить»

9 класс

2020 год

## **Планируемые результаты освоения учебного курса.**

### **Предметные результаты**

*В результате изучения курса учащиеся должны:*

*Знать \ понимать:*

- *Требования, предъявляемые к профессии повар, кондитер;*
- *Правила сервировки праздничного стола;*
- *Правила безопасной работы с инструментами, правила санитарии и гигиены;*
- *Требования к организации рабочего места;*
- *Историю кулинарии*

*Уметь:*

- *Рационально организовывать свое рабочее место, использовать приспособления, инструменты и оборудование с учетом безопасных приемов труда;*
- *Самостоятельно готовить праздничные и изысканные блюда и их украшать;*
- *Сервировать стол;*
- *Выдвигать творческие идеи, работать в коллективе;*

*Особое место в овладении данным предпрофильным курсом отводится самостоятельной работе над оформлением папки «Чудо повара Ешки»*

*Текущей формой контроля во время изучения курса служит выполнение практических работ по технологическим картам. Итоговой формой контроля служит оформление и защита папки «Чудо повара Ешки» обязательной для каждого учащегося.*

## **Содержание курса**

*1. Знакомство с профессией повар, кондитер.*

*Цели и задачи курса. Содержание программы. Инструктаж по технике безопасности при выполнении кулинарных работ. Профессия повара и кулинара-кондитера. Профессиограмма профессии повар, кондитер. Доминирующие виды деятельности. Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности повара, кондитера.*

*2. Из истории кулинарии. Приготовление бутербродов.*

*История развития кулинарии, первые кулинары. Особенности и предметы сервировки праздничного стола. Правила приема гостей. Порядок составления меню. Оформление пригласительной открытки. Правила складывания салфеток. Приготовление бутербродов.*

*Оформление пригласительной открытки. Складывание тканевых и бумажных салфеток. Сервировка праздничного стола приборами и посудой. Приготовление бутербродов.*

*3. Приготовление первого блюда.*

*Тепловая обработка продуктов. Санитарное значение соблюдения теплового режима и длительности тепловой обработки продуктов.*

*Из истории приготовления супа куриного. Притча о курином бульоне. Технология приготовления солянки праздничной.*

*4. Приготовление второго блюда.*

*Виды гарниров, технология приготовления риса отварного с овощами.*

*Горячие основные блюда. Вторые блюда. Происхождение слова гарнир. Соусы, значение соусов в питании.*

*5. Холодные блюда, закуски.*

*Способы украшения салатов. Способы украшения салатов.*

*6. Изделия из теста.*

*Значение изделий из теста в питании человека. Виды теста и изделий из него.*

*Виды и способы разрыхления теста. Технология приготовления теста слоеного, песочного, дрожжевого.*

*7. Сладкие блюда, Горячие и холодные напитки.*

*Виды горячих напитков. Сорта чая. Сорта кофе. Требования к горячим и холодным напиткам. Коктейли. Правила приготовления напитков. Сладкие блюда.*

*8. Защита папки «Чудо повара Ешки»*