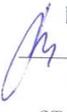


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа с. Красноармейское
муниципального района Красноармейский Самарской области

Рассмотрено:
руководитель ППК
 /Брянцева М.И./
Протокол № 1
от «28» августа 2019 г.

Проверено:
Заместитель директора по УР
ГБОУ СОШ с. Красноармейское
 /О. Н. Абашкина/
от «28» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по курсу предпрофильной подготовки

«Умей вкусно готовить»

9 класс

2019 год

Пояснительная записка

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. Сорты чая. Сорты кофе. Требования к горячим и холодным напиткам. Коктейли. Правила приготовления напитков. Сладкие блюда.

8.Защита папки «Чудо повара Ешки»