Кировское областное государственное профессиональное образовательное АВТОНОМНОЕ учреждение «Сосновский судостроительный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОДиректор МКОУ гимназии г. СосновкаВятскополянского района Кировской области\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В. Трусова«19 »декабря 2017 г. | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УР КОГПОАУ«Сосновский судостроительный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Самигуллина«19 »декабря 2017 г. |

.

**ПРОГРАММа предпрофильного курса**

**по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания»**

**«Европейская кухня»**

2016 г.

Программа предпрофильного курса по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания» разработана для учащихся школ.

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Сосновский судостроительный техникум»

Разработчики:

Самигуллина Надежда Васильевна, заместитель директора по учебной работе

Кривоносова Ольга Леонидовна, мастер производственного обучения

Крылова Татьяна Павловна, преподаватель

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ предпрофильного курса | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание предпрофильного курса | 6 |
| условия реализации программы предпрофильного курса | 9 |
| Контроль и оценка результатов Освоения  | 12 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ предпрофильного курса**

**1.1. Область применения программы**

Программа предпрофильного курса предназначена для учеников школ с целью получения первоначальных знаний, навыков и формированию представлений

о характере профессиональной деятельности в сфере общественного питания и собственного взгляда на выбор профессии в этой области.

**1.2. Место программы:**

Программапредпрофильного курса является дополнительной образовательной программой

**1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения:**

Цель – знакомство учащихся школ с основами специальности, профессиональной характеристикой, востребованностью специалистов на рынке труда.

В результате освоения предпрофильного курса учащийся должен

уметь:

* проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к традиционным блюдам европейской кухни;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления традиционных блюд европейской кухни;
* использовать различные технологии приготовления и оформления традиционных блюд европейской кухни;
* оценивать качество готовых блюд;
* выбирать способы хранения готовой кулинарной продукции с соблюдением температурного режима и условий безопасности;

знать:

* особенности блюд европейской кухни;
* факторы, влияющие на формирование национальной кухни;
* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству традиционных блюд европейской кухни;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд европейской кухни;
* правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении традиционных блюд европейской кухни;
* температурный режим и правила приготовления блюд европейской кухни;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления блюд европейской кухни, температуру подачи блюд европейской кухни;
* правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Количество часов на освоение программы:**

 Максимальная учебная нагрузка учащегося - 21 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 14 часов;

самостоятельной работы - 7 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**2.1. Объем программы и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Количество часов***  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 21 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 14 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | 8 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 7 |
| **Итоговая аттестация** в форме зачета |

**2.2. Тематический план и содержание программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровеньосвоения |
| Введение |  | **1** | 1 |
| Тема1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок европейской кухни | **Содержание** | **4** |  |
| Ассортимент холодных блюд и закусок. Продукты, используемые для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления классических закусок из сельди, мяса, рыбы и овощей. | 1 | 2 |
| **Лабораторная работа**  |  |  |
| Приготовление салатов – коктейлей. Приготовление салатов -тортов | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 1 |  |
| Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление супов | **Содержание** | **5** |  |
| Ассортимент первых блюд, горячих супов, соусов европейской кухни  | 1 | 2 |
| **Лабораторная работа 2** | 2 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск супов – пюре, супов-кремов Приготовление, оформление и отпуск сырных супов |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Тема 3. Организация процесса приготовления и приготовление основного горячего блюда и соусов | **Содержание** | **5** |  |
| Ассортимент вторых горячих блюд из мяса, птицы и рыбы, традиционных для европейской кухни. Способы тепловой обработки. Ассортимент блюд из овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. | 1 | 2 |
| **Лабораторная работа**  |  |  |
| Приготовление, оформление и отпуск блюда рулеты из рыбы Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление десертов | **Содержание** | **5** |  |
| Ассортимент традиционных европейских десертов. Характеристика сырья, используемого для приготовления десертов. Технология приготовления десертов. | 1 | 2 |
| **Лабораторная работа 4** | 2 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск шоколадных десертов брауни и маффены. |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Зачет |  | **1** |  |
|  | **Итого** | **21** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# **3. условия реализации программы**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

- доска учебная;

- рабочее место для преподавателя;

- столы разделочные,

- посадочные места по количеству учащихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой*:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| - рабочий стол; - весы настольные;- разделочные доски «ОС», «ОВ»; «МС» «РС», «РВ»;- ножи поварской тройки;- щипцы универсальные;- лопатка; - лопатка деревянная- веселка;- венчик;- ложки;- моечная ванна; - взбивальная машинаВ-6;- электромясорубка;- пароварка;- шумовка;- гастроемкости;- кастрюли;- сотейник;- сковороды;- сито

|  |  |
| --- | --- |
| Технологическое оборудование:-электроплита;-фритюрница; -блендер |  |

 |

**Технические средства обучения**: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Забирова А. Лучшие блюда немецкой кухни. Издательство Владис, 2011.
2. Петер Нойманн. Германия. 75 лучших рецептов. Издательство АСТ-Пресс, 2011

**Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
2. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
4. Кравцова В.А. – М.: Деловая литература, 2008.- 552 с.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
8. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Ч.5 / Под общ. ред. В.Т.Лапшиной - М., Хлебпродинформ, 2001. – 760 с.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПБ: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

**Интернет -источники**

* 1. <http://www.otzivi-o-stranax.ru/germanija/nemeckaya-kuhnya.php> ;
	2. <http://kuking.net/11_4.htm> ;
	3. <http://supercook.ru/zz330-19.html> ;
	4. <http://povar.ru/list/nemeckaya/>
	5. <http://pasto.ru/>

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия делятся на теоретические и лабораторные. Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете, лабораторные работы – в учебном кулинарном цехе.

При реализации программы предпрофильного курса предусматривается использование в образовательном процессе:

-традиционных форм обучения.

-активных форм проведения занятий (с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых заданий, анализа производственных ситуаций, групповых дискуссий).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. Завершается освоение курса зачетом.

# **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по предпрофильному курсу: среднее профессиональное и / или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого курса. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

# **4. КОНТРОЛЬ** **И ОЦЕНКА** **результатов освоения программы**

# Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических работ и выполнения учащимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| Тема1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок европейской кухни  | 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок органолептическим способом.2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, 3. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных блюд и закусок 4. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления 5. Правильно выбирает украшения для оформления 6 Правильно организует рабочее место для приготовления холодных блюд и закусок * 1. 7.Правильно оценивает качество холодных блюд и закусок
 | Текущий контроль в форме:-защиты практической работы (0тчет-в форме презентации) |
| Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление супов | 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом.2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, 3. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов4. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления 5. Правильно выбирает украшения для оформления 6 Правильно организует рабочее место для приготовления супов* 1. 7.Правильно оценивает качество супов
 | Текущий контроль в форме:-защиты практической работы (0тчет-в форме презентации) |
| Тема 3. Организация процесса приготовления и приготовление основных горячие блюда и соусов  | 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для основных горячие блюда и соусов органолептическим способом.2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, 3. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления основного горячего блюда и соусов 4. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления 5. Правильно выбирает украшения для оформления 6. Правильно организует рабочее место для приготовления основных горячих блюд и соусов 7. Правильно оценивает качество основного горячего блюда и соусов  | Текущий контроль в форме:-защиты практической работы(0тчет-в форме презентации) |
| Тема 4. Организация процесса приготовления и приготовление десертов  | 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов органолептическим способом.2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, 3. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления десертов 4. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления 5. Правильно выбирает украшения для оформления 6. Правильно организует рабочие место для приготовления десертов7. Правильно оценивает качество десертов | Текущий контроль в форме:-защиты практической работы(0тчет-в форме презентации) |