

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГРИГОРОПОЛИССКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ АТАМАНА М.И. ПЛАТОВА»



Утверждаю:  
Директор ГБПОУ ГСХТ имени  
Атамана М.И. Платова  
С.Г. Козел  
«11» августа 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

«КУЛИНАРНЫЕ ФАНТАЗИИ»

ст. Григорополисская  
2022 год

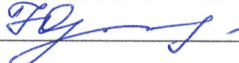
Программа предназначена для предпрофильной подготовки детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями с ориентацией на художественно-эстетический и технологический профили.

Содержание учебного материала соответствует целям предпрофильной подготовки и в определённой степени обладает новизной для учащихся.

Программа применима для групп школьников с различным уровнем подготовки, что достигается обобщённостью включённых в неё знаний

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании методического совета техникума

Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

 /И.В.Юреникова/

Рассмотрено, одобрено и рекомендовано к использованию в учебном процессе на заседании Педагогического совета техникума

Протокол № 83 от «31» августа 2022 г.

 /И.И.Хоменко/

Организация разработчик ГБПОУ ГСХТ имени атамана М.И. Платова

Разработчик: Е.С. Зайцева мастер производственного обучения ГБПОУ «Григорополитский сельскохозяйственный техникум имени атамана М.И. Платова», Эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, компетенция «Поварское дело»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профориентационного модуля является частью образовательной программы «ВЕКТОР», разработанной в рамках краевой инновационной площадки «Моделирование системы профессиональной ориентации детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями» в соответствии с приказом №2026-пр от 29 ноября 2021 года «О перечне краевых инновационных площадок, действующих в сфере образования Ставропольского края, по состоянию на 01 января 2022 года»

Программа модуля может быть использована в профессиональной ориентации детей разных возрастных категорий.

Актуальность программы: на занятиях обучающиеся приобретают знания и навыки в области поварского дела. Программа по поварскому делу направлена на развитие у детей творческих способностей. Склонность к эстетическому восприятию у детей проявляется довольно рано. И важно вовремя приобщить ребенка к творчеству. Одним из действенных средств является искусство поварского дела. Создание цветов и узоров из овощей и фруктов вызывает у детей восхищение и радостные эмоции, желание самим создавать красоту.

Они узнают об истории возникновения и знакомятся с направлениями поварского дела. Программа помогает развивать как рационально и быстро изготавливать композиции из фруктов и овощей, балансировать цветовые оттенки. Дети пополняют свой запас знаний в поварском деле, программа помогает обрести навыки творческого подхода с применением современных технологий.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

### Цель:

Познакомить детей-инвалидов и детей с особыми образовательными потребностями с одним из направлений поварского дела, выявить интересы и склонности, способности учащихся младшего и среднего школьного возраста и формирование практического опыта в сфере компетенции «Поварское дело», ориентированного на выбор профиля обучения в старшей школе.

Создать условия для ознакомления детей с основными правилами обработки продуктов, составления вкусовых композиций, оформления блюд, приготовления, порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Развивать у детей умение выбирать продукты по цветовой гамме, вкусовым качествам в соответствии с блюдом.

Отрабатывать навык оформления и подачи блюд.

Формировать способности принимать адекватное решение о выборе дальнейшего направления образования, пути получения профессии

Подготовить детей к выбору профессии, практической жизни, к овладению любой специальностью. Дать детям возможность творчески проявить себя.

### Задачи

- вызвать интерес школьников к поварскому делу как одному из видов искусства.
- Научиться подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Научиться соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Научиться выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

#### *Воспитывающие задачи:*

- способствовать развитию внутренней свободы ребенка, объективной самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;
- воспитать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду, формировать потребность учащихся к саморазвитию.
- развить потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.

#### *Развивающие задачи:*

- способствовать развитию природных задатков, творческого потенциала обучающегося: фантазию, наблюдательность, мышление, художественный вкус.
- способствовать развитию образного и пространственного мышления, памяти, воображения, внимания;

Новизна программы состоит в том, что содержание программы по изготовлению композиций из живых цветов, дополнено практическим материалом по работы с продуктами питания. Освоение этих достаточно простых технологий отвечает возможностям ребенка старшего школьного возраста. Полученные навыки позволят обучающимся перейти к более сложному уровню.

#### **Принципы построения программы:**

- принцип лично ориентированного подхода, позволяющий поддерживать процессы самопроявления, саморазвития, самореализации обучающегося;
- принцип самовыражения через индивидуальность;
- принцип последовательности.

Для успешной реализации программы, необходимо, путём творческого подхода поддерживать постоянный интерес к освоению технологических операций по обработке овощей и фруктов.

#### **Форма проведения занятий**

- беседа;
- лекция;
- конференция;
- занятие-игра;
- практикум.

## Ожидаемые результаты реализации программы

Результат реализации программы определяет приобретение ребёнком нового умения, шага вперёд в развитии многих своих способностей. Получить навыки и знания которые помогут в выборе будущей сферы деятельности.

Программа призвана добиться того, чтобы учащиеся осмысленно подходили к выполнению трудовой деятельности. Через практические работы закрепить полученные знания, сформировать у обучающихся технологические, измерительные и вспомогательные навыки, наблюдательность, сообразительность находчивость, овладению новым умениям, необходимым школьнику не только для того, чтобы он приобрёл нужные в жизни практические навыки, но и для того, чтобы усовершенствовать свой ум. Вырабатывать умение планирования, анализа.

Результаты реализации программы можно увидеть через:

- возможность делать самостоятельно то, что он раньше делал с помощью учителя;
- практическую пользу в повседневной жизни;
- профессиональное самоопределение;
- сформировать вкус;
- стремление к красоте;
- радость творчества.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, -
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, методы обработки сырья;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 10 часов, в том числе:

самостоятельная внеаудиторная нагрузка 4 часа;

теоретические занятия 2 часов;

практические занятия 4 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ**  
**2.1. Тематический план и содержание модуля:**

п/п	Раздел, тема	Количество часов		
		всего	Теоретическ е занятия	Практические занятия.
1.	Введение. Повар, кондитер – профессия современности. Основы поварского дела.	1	1	
2.	Подготовка рабочего места.	2	1	1
3.	Обработка овощей.	2	1	1
4.	Вырезка хризантемы из лука.	2	1	1
5.	Приготовление кляра для фритюра.	2	1	1
6.	Итоговое занятие	1	1	
	<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЯ

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

Реализация модуля требует наличия учебного кабинета «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

- доска магнитно-маркерная;
- технические средства обучения: ноутбук, экран, проектор.

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения кабинета, для реализации программы модуля включает следующее:

Рабочее место преподавателя

Технические средства обучения (ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы)

#### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- расходные материалы: лук репчатый, мука пшеничная, яйца куриные, соль, перец черный молотый, сухари панировочные, масло растительное;
- тарелка круглая белая плоская;
- миски нержавеющей;
- бумажные полотенца;
- пакеты для мусора;
- весы настольные электронные;
- набор для карвинга;
- доски разделочные;
- перчатки одноразовые силиконовые;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Гнездилова А.И. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник и практикум для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -270с  
Донченко Л.В. Технология функциональных продуктов питания. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -176с

Касьянов Г.И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья. Учебное пособие для СПО.3-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -113с

Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум. Учебное пособие для СПО.2-е изд. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -203с

Пасько О.В. Технология производства общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -268с

Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Учебное пособие для СПО. Рекомендовано ФУМО «ФИРО», [www.uraif.ru](http://www.uraif.ru), ЭБС [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru), 2019 -268с

#### Интернет-ресурсы:

Ссылка	Комментарии
<a href="https://youtu.be/B_kUg75VlkY">https://youtu.be/B_kUg75VlkY</a>	Принципы приготовления хризантемы из лука



<a href="https://youtu.be/7D-hGkivy3g">https://youtu.be/7D-hGkivy3g</a>	Видео урок по приготовлению кляра
<a href="https://youtu.be/GOIY0VXNrxM">https://youtu.be/GOIY0VXNrxM</a>	Первичная подготовка приготовления хризантемы из лука

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, методы обработки сырья;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>Устный опрос Анкетирование Наблюдение за ходом выполнения работы</p>