

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
А.В. Балабанова  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2024г.



СОГЛАСОВАНО  
Директор МОУ «Изобильненская школа  
им. З.У. Налбаша» г. Алушты  
Е.Н. Савельева  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2024г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР,  
КОНДИТЕР»



г. Алушта, 2024

Рабочая программа предпрофильной подготовки по профессии «Повар, кондитер» разработана на основании: «Концепции профильного обучения на старшей ступени общего образования», в соответствии с «Концепцией модернизации Российского образования на период до 2025 года». Кроме того, использованы рекомендации МО РФ по введению предпрофильной подготовки учащихся основной школы в рамках эксперимента по введению профильного обучения учащихся в ОУ (письмо Минобразования России от 20.08.2003 № 03-51-157).

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

© Крамар С. И. – автор составитель

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРДПРОФИЛЬНОЙ ПОДОТОВКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРДПРОФИЛЬНОЙ ПОДОТОВКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРДПРОФИЛЬНОЙ ПОДОТОВКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРДПРОФИЛЬНОЙ ПОДОТОВКИ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

## 1.1. Область применения программы

Программа предпрофильной подготовки является частью профессиональной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер», в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

## 1.2. Цели и задачи предпрофильной подготовки – требования к результатам освоения курса

1. Основной целью предпрофильной подготовки является обеспечение самоопределения выпускников 9 классов в отношении выбора профессии.
2. Предпрофильная подготовка призвана сформировать у учащихся 9 классов умение объективно оценивать свои способности к обучению по различным профилям, осуществлять выбор профиля, соответствующего способностям и интересам; сформировать готовность учащихся прикладывать усилия для получения качественного образования, т.е. высокий уровень мотивации на обучение по избранному профилю.

### Задачи:

- формирование готовности выпускников основной школы ответственно осуществлять выбор профиля, соответствующего их способностям и интересам;
- формирование высокого уровня учебной мотивации на обучение по избранному профилю;
- обеспечение преемственности между основной и старшей школой, в том числе в подготовке девятиклассников к освоению программ профильной школы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения предпрофильной подготовки должен:

### иметь практический опыт:

- по приготовлению и оформлению блюд и кондитерских изделий;

### уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подачу горячих, холодных блюд, десертов, напитков, кондитерских изделий;

### знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные

методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих закусок, десертов, напитков, кондитерских изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

### **2.1. Объем программы предпрофильной подготовки и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>68</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	36
<b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание программы предпрофильной подготовки

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности учащихся	Объём часов
1	2	3
Введение. Выбор профессионального пути – начало жизненного успеха	1. Профессиональная ориентация. Выбор профессии, как взаимодействие двух сторон: человека и профессии	1
<b>Раздел 1. Повар</b>		<b>39</b>
Тема 1.1. Организация процессов обработки сырья, приготовление и подача горячих и холодных блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>39</b>
	2. Организация рабочего места повара. Технологический цикл обработки сырья и приготовление полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1
	3. Практическое занятие № 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы.	1
	4. Практическое занятие № 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы.	1
	5. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск супа с крупой.	1
	6. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск супа молочного с овощами.	1
	7. Практическое занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск супа с крупой и томатом	1
	8. Практическое занятие № 3. Приготовление, оформление и отпуск супа с крупой и томатом	1
	9. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из овощей.	1
	10. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из овощей.	1
	11. Практическое занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск свеклы тушёной в соусе	1
	12. Практическое занятие № 4. Приготовление, оформление и отпуск свеклы тушёной в соусе	1
	13. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из круп.	1
	14. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из круп.	1
	15. Практическое занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск запеканки со свежими плодами	1
	16. Практическое занятие № 5. Приготовление, оформление и отпуск запеканки со свежими плодами	1
	17. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из бобовых.	1
	18. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из бобовых.	1
	19. Практическое занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск бобовых с жиром и луком	1
	20. Практическое занятие № 6. Приготовление, оформление и отпуск бобовых с жиром и луком	1

	21. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из макаронных изделий.	1	
	22. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из макаронных изделий.	1	
	23. Практическое занятие № 7. Приготовление, оформление и отпуск макарон отварных с овощами	1	
	24. Практическое занятие № 7. Приготовление, оформление и отпуск макарон отварных с овощами	1	
	25. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из яиц.	1	
	26. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из яиц.	1	
	27. Практическое занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск омлета натурального	1	
	28. Практическое занятие № 8. Приготовление, оформление и отпуск омлета домашней птицы.	1	
	29. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск блюд из домашней птицы.	1	
	30. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск птицы тушёной в соусе красном	1	
	31. Практическое занятие № 9. Приготовление, оформление и отпуск птицы тушёной в соусе красном	1	
	32. Практическое занятие № 9. Приготовление, оформление, отпуск салатов и винегретов.	1	
	33. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск салатов и винегретов.	1	
	34. Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск икры овощной	1	
	35. Практическое занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск икры овощной	1	
	36. Практическое занятие № 10. Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд и напитков.	1	
	37. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск сладких блюд и напитков.	1	
	38. Технологический процесс приготовления, оформление, отпуск чая с молоком	1	
	39. Практическое занятие № 11. Приготовление, оформление и отпуск чая с молоком	1	
	40. Практическое занятие № 11. Приготовление, оформление и отпуск чая с молоком	26	
		26	
	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
<b>Раздел 2. Кондитер</b> Тема 2.1. Приготовление, подача оформление, подача мучных кондитерских изделий	41. Организация рабочего места кондитера.	1	
	42. Технологический процесс приготовления блинного теста и изделий из него. Изучение рецептуры блинов.	1	
	43. Технологический процесс приготовления теста для оладьев.	1	
	44. Практическое занятие № 12. Приготовление, оформление и отпуск блинов пшённых	1	
	45. Практическое занятие № 12. Приготовление, оформление и отпуск оладьев овсяных	1	
	46. Технологический процесс приготовления теста для блинчиков.	1	
	47. Технологический процесс приготовления лапши.	1	
	48. Практическое занятие № 13. Приготовление, оформление и отпуск восточной стружки	1	

	49. Практическое занятие № 13. Приготовление, оформление и отпуск восточной стружки	1
	50. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	1
	51. Технологический процесс приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	1
	52. Практическое занятие № 14. Приготовление, оформление и отпуск печенья «Квадратики».	1
	53. Практическое занятие № 14. Приготовление, оформление и отпуск печенья «Квадратики».	1
	54. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.	1
	55. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.	1
	56. Практическое занятие № 15. Приготовление, оформление и отпуск печенья «Ромашка»	1
	57. Практическое занятие № 15. Приготовление, оформление и отпуск печенья «Ромашка»	1
	58. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него.	1
	59. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него.	1
	60. Практическое занятие № 16. Приготовление, оформление и отпуск рулета кремового	1
	61. Практическое занятие № 16. Приготовление, оформление и отпуск рулета кремового	1
	62. Практическое занятие № 17. Приготовление, оформление и отпуск пирожного «Бисквитное с белковым кремом».	1
	63. Практическое занятие № 17. Приготовление, оформление и отпуск пирожного «Бисквитное с белковым кремом».	1
	64. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.	1
	65. Практическое занятие № 18. Приготовление, оформление и отпуск колец воздушных	1
	66. Практическое занятие № 18. Приготовление, оформление и отпуск колец воздушных	1
	<b>67-68. Зачёт.</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>68</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

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

Реализация программы предпрофильной подготовки предполагает наличие учебного кабинета:

- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Технического оснащения и организации рабочего места;

мастерских:

- Учебная кухня ресторана;

лабораторий:

- Лаборатория торгово-технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал

Технические средства обучения:

мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты)

Мастерская «Учебная кухня ресторана», оснащена:

- рабочим местом преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- слайсер;
- куттер;
- набор инструментов для карвинга;
- моечная ванна двухсекционная.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, посоеению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия».2017. - 512с.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 320 с., [16] с.цв. вкл.
1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. - 336 с., [8] с. цв. ил.