

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза С.Ф. Зинченко пос. Глушицкий муниципального района Большечерниговский Самарской области (ГБОУ СОШ «ОЦ» им. С.Ф.Зинченко пос. Глушицкий)

Проверено:

Утверждаю:

Зам. директора по УР  
им.С.Ф.Зинченко пос.Глушицкий

Директор ГБОУ СОШ «ОЦ»

Крюкова Н.Н. \_\_\_\_\_  
С.Г. \_\_\_\_\_

Дьяченко

«29 »августа2025г

«29»августа\_2025г

Рабочая программа  
предпрофильного курс

9 класс

«Кондитерское дело»

Программа рассмотрена на заседании школьного методического объединения

Протокол от «29\_» «августа» 2025 г. № 1

Руководитель \_\_\_\_\_/Бабкина Ю.В./

подпись

расшифровка

2025 г

## 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

### 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 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;

Содержание предпрофильной подготовки:

- История возникновения кондитерского искусства
- Фигурная нарезка овощей (карвинг)
- Оформление айсингом кондитерских изделий
- Банкетное оформление столов
- Основные правила приготовления и оформления блюд
- Оформление кондитерских изделий

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

иметь практический опыт:

- По оформлению и приготовлению блюд и кондитерских изделий

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд
- производить фигурную нарезку овощей

- использовать технологию айсинг в оформлении кондитерских изделий
  - производить обслуживание банкетов и приёмов
  - использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд
  - оценивать качество готовых блюд;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- знать:
- ассортимент, товароведную характеристику продуктов
  - технику обработки и нарезки овощей
  - технологию рисования айсингом
  - способы сервировки и варианты оформления столов
  - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд
  - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 12 часов, в том числе:

### **3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДПРОФЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ.**

#### **3.1. Тематический план**

Наименования тем

Всего часов-12

Объем времени, отведенный на освоение подготовки

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося-12ч

1.История возникновения кондитерского искусства -1

2.Оформление айсингом кондитерских изделий-2

3.Банкетное оформление столов-2

4.Основные правила приготовления и оформления блюд-3

5.Оформление кондитерских изделий-4

Итого-12

Содержание

1.История развития русской кухни. Новые направления в современной кулинарии.

Содержание

2-3.Фигурные способы нарезки овощей и плодов. Понятие «нарезка овощей»,

Оборудование

и приспособления используемые при карвинге.

Практические работы

4.Выполнение нарезки овощей, фруктов

**Содержание**

Техника рисования айсингом. Инструменты, насадки для приготовления разнообразных украшений из айсинга. Пищевые красители.

Практические работы:

5.-6.Приготовление айсинга. Рисование айсингом.

Содержание

Формы обслуживания банкетов. Правила и предметы сервировки стола.

Столовые приборы, посуда.

Практические работы:

Сервировка столов согласно заказа.

Содержание

Значение блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления и оформления блюд из овощей, холодных блюд и закусок, супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд.

Практические работы

5-7.Выполнение технологических операций приготовления и оформления блюд, из овощей, холодных блюд и закусок, супов.

Содержание

Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления и оформления мучных и кондитерских изделий. Использовать различные технологии приготовления и оформления, мучных и кондитерских изделий;

Практические работы

8-12.Выполнение замеса дрожжевого теста различными способами и изделия из него. Формовка, расстойка, выпечка изделий. Приготовление кулебяк в нетрадиционной форме.

#### 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ.

##### 4.1.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПРЕДПРОФИЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и учебного

кулинарного цеха:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект плакатов: «Механическая кулинарная обработка овощей»  
«Механическая кулинарная обработка мяса, рыбы »  
«Приготовление блюд и гарниров из овощей, мяса, рыбы, яиц, творога»,  
«Приготовление кондитерских изделий»
- комплект плакатов «Машины для обработки овощей», «Машины для обработки  
мяса, рыбы»
- Муляжи кулинарных овощных, рыбных, мясных блюд и кондитерских изделий
- Схемы, рисунки овощного цеха, мясного и рыбного цеха, холодного цеха, горячего

цеха и рабочих мест в цехах.

- Комплект раздаточного материала: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов и плодов, «Приготовление полуфабрикатов из овощей», «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд из мяса и рыбы», «Приготовление блюд из яиц и творога», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление холодных блюд и закусок»
- Инструкционные карты: «Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы », «Нарезка овощей, мяса, рыбы, холодных блюд»,
- Технологические карты «Блюда из овощей, мяса, рыбы, яиц, творога», «Кондитерские изделия»
- Сертификаты качества на овощи, образцы упаковки овощей и плодов, мяса, рыбы, яиц, творога,

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Анфимова Н.А. Кулинария / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.– М.: Изд. Центр «Академия», 2010

2 Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка/В.П.Андросов.– М.: Изд. Центр «Академия», 2013

3 Андросов В.П. Производственное обучение. Часть 2 Супы, соусы/ В.П.Андросов, Т.В.Пыжова.—М.: Изд. Центр «Академия», 2013