

**Департамент образования и науки Тюменской области**

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Тюменской области  
«Ишимский многопрофильный техникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ ТО

«Ишимский многопрофильный техникум»

С.Г.Конев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**аграрного класса по профессии**  
**«Повар, кондитер»**

2018г.

Программа аграрного класса по профессии « Повар,кондитер» государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум» (далее - ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум», техникум) составлена на основании методических рекомендаций к сетевому проекту «АГРОПОКОЛЕНИЕ» Департамента образования и науки Тюменской области.

**Составители программы:**

1. Захарина Олеся Ивановна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»
2. Козловских Наталья Владимировна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

# 1. Пояснительная записка

## 1.1. Характеристика программы

### Актуальность программы

Одной из важнейших и актуальных задач современного образования является формирование личности, способной и желающей участвовать в развитии различных областей науки, техники, промышленности, жизни общества в целом.

Основное назначение программы состоит, с одной стороны, в представлении ценности практического труда работника любой отрасли народного хозяйства, в частности профессии «Повар, кондитер», а с другой стороны, - в необходимости формирования у учащихся потребности в трудовой деятельности, в признании деловитости как важнейшей характеристики личности, в понимании значимости выбранной профессии, в том числе жизни.

Представленная программа насыщена интеллектуальными, игровыми и практическими заданиями, которые помогут познакомиться с искусством кулинарии и кондитер..

Данный курс развивает у учащихся интерес к профессии « Повар, кондитер»  
Будущим выпускникам поможет сориентироваться в выборе будущей профессии.

## 1.2. Цель и задачи программы

### Цели программы:

1. создание ориентационной мотивационной основы для осознанного выбора профессии.
2. Формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

### Задачи программы:

1. Сформировать понятие личной и общественной значимости профессии «Повар, кондитер»;
2. Продолжать развитие интереса к профессии;
3. Воспитывать умение работать в команде, эффективно общаться с коллегами;
4. Развивать творческие способности, логическое мышление учащихся

## 1.3. Ожидаемые результаты

### Ожидаемые результаты:

- Увеличение доли абитуриентов, поступающих в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» по профессии «Повар, кондитер»

### Тематическое планирование курса

№	Темы занятий	Количество часов
1	Вводное занятие с просмотром видео ролика «Знакомство с профессией» и решение тематических кроссвордов	2
2	Викторина «Кулинарный поединок»	2
3	Мастер-класс: Учимся готовить эклеры	2
4	Урок по теме «Восточные кондитерские изделия»	2
5	Урок-практикум по созданию макетов тортов и пирожных	2
6	Мастер-класс по приготовлению холодных закусок	2
7	Технология приготовления и украшения из сахарной мастики	2
	Итого	14

## Литература

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П Золин. - 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина, Э.П.Королькова. - 4-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2011. - 272с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2010. –