

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Малобугульминская средняя общеобразовательная школа  
Бугульминского муниципального района Республики Татарстан

РАССМОТРЕНО

Руководитель ШМО учителей  
гуманитарно-эстетического цикла  
(протокол от «28» августа 2023г № 1)

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР  
Гильманова Э.М.

УТВЕРЖДЕНО

приказом от «29» августа 2023г  
№122 о/д  
директор Малобугульминской  
средней школы

\_\_\_\_\_ Гараев А.А.  
подпись ф.и.о.

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»**

для учащихся

10-11 классов

Составлена  
Гильмановой Эльвирой Маратовной,  
учителем технологии  
первой квалификационной категории;  
Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
Малобугульминской средней  
общеобразовательной школы  
Бугульминского муниципального  
района Республики Татарстан

Рассмотрено и принято  
на заседании педагогического совета  
(от «28» августа 2023г протокол № 1)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Актуальность** учебного курса «Индивидуальный проект» (введение в профессию «Повар - кондитер») определяется необходимостью поддержки профильного образования, направленного на подготовку будущих профессионалов. Содержание курса является ориентированным и обеспечивает формирование компетенций, необходимых для жизни и трудовой деятельности в эпоху высокоразвитой науки и современных технологий.

Рабочая программа элективного курса «Индивидуальный проект» (введение в профессию «Повар - кондитер») разработана для учащихся 10 - 11 классов Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Малобугульминской средней общеобразовательной школы Бугульминского муниципального района Республики Татарстан на основе следующих нормативных документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17.05.2012 № 413 (с изменениями и дополнениям, приказы: от 29.12.2014г № 1645; от 31.12.2015 № 1578; от 29.06.2017 № 613 (далее - ФГОС среднего общего образования);
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021г. № 115(с изменениями);
- Учебного плана Малобугульминской средней школы;
- Основной образовательной программы среднего общего образования

Курс предназначен учащимся 10-11 классов универсального профиля обучения и входит в обязательную часть Учебного плана.

Курс **рассчитан** на 68 часов за 2 года обучения: 10 класс – 1 час в неделю; 11 класс – 1 час в неделю.

**Целью освоения программы** - формирование профессиональной направленности у учащихся, получение знаний о профессиональной деятельности.

### **Задачи:**

- знакомство учащихся с содержанием и характером труда работников профессии «Повар, кондитер»;
- формирование до профессиональных знаний, умений и навыков, приобретение опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»;
- выявление школьников, обладающих поварскими способностями и мотивацией к данной деятельности;
- развитие и укрепление интереса к будущей профессии;
- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

### **Общая характеристика программы**

Рабочая программа Индивидуальный проект (введение в профессию «Повар, кондитер») составлена с учётом преемственности с освоенной учащимися при обучении в основной школе программой учебного предмета Технология для 5-9 классов. Рабочая программа для учащихся 10- 11 классов является продолжением формирования культуры труда школьника; развитие системы технологических знаний и трудовых умений; воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности; уточнение профессиональных и жизненных планов в

условиях рынка труда. Программа включает в себя разделы «Организация общественного питания», «Физиология питания», «Основы кулинарии», «Основы кондитерского дела». Обучение школьников технологии приготовления пищи строится на основе освоения процессов преобразования и использования продуктов питания, изменения их свойств, пищевой ценности от воздействия кулинарной обработки.

Содержанием программы предусматривается изучение материала по следующим образовательным линиям:

- культура и эстетика труда,
- работа с инструкционно-технологической документацией,
- использование здоровьесберегающих технологий,
- влияние технологических процессов на окружающую среду.

Теоретическое обучение направлено на формирование у учащихся знаний основ технологии производства продуктов питания, мучных кулинарных и кондитерских изделий. Рассматриваются также вопросы организации предприятий общественного питания. Теоретические занятия сочетаются с практическими работами по приготовлению блюд, изготовлению кондитерских изделий. Учащиеся осваивают технологию изготовления простых кулинарных изделий, способы украшения блюд и т.д. Особое внимание уделяется формированию у школьников правильных приёмов работы (поза, темп, ритм движений и др.). Предусмотрена работа с нормативно-технологической документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, которые определяют технологию приготовления, нормы вложения сырья и выход готовых изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов. Первостепенное значение отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда. Программа призвана развивать творческие способности учащихся, формировать художественный вкус, приобщать учащихся к рационализаторской деятельности, содержанием которой может быть усовершенствование инструментов и приспособлений, рабочего места, технологического процесса, планирования работы. В программе обращается внимание на соблюдение правил техники безопасности при механизированном и ручном производстве, а также выполнение правил санитарии и личной гигиены, как основы качества готовой продукции. В процессе преподавания используются разнообразные формы и методы обучения (лекции, беседы), а также метод проектов

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО КУРСА «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»**

### **Личностные результаты**

- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

### **Метапредметными результатами являются**

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда

## **Предметными результатами являются:**

### **В познавательной сфере:**

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах, и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения, и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно - математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

### **В трудовой сфере:**

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения);
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;

- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

#### В мотивационной сфере

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки на уровне средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

#### В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда; • опрятное содержание рабочей одежды.

#### В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

#### В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**  
**«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»**  
**(ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ «ПОВАР, КОНДИТЕР»)**

**10 класс**

**Тема 1.** Особенности проектной деятельности. Структура индивидуального проекта, критерии оценок.

**Тема 2.** Общая характеристика профессии

Повар, кондитер как личность и профессионал.

Классификационная характеристика выпускника. Профессиональная компетенция. Профессиональный отбор.

Требования к специальным способностям, личностным качествам, интересам и склонностям.

Профессиональный стандарт индустрии питания.

История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер.

**Тема 3.** Современные тенденции в кулинарии

Современные направления и тенденции в общественном питании.

Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей.

Фудтех как дорога в будущее.

**Тема 4.** Организация ведения процессов приготовления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий

Комбинированные методы термообработки.

Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Тема 5.** Механическая кулинарная обработка сырья

Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей.

*Практическая работа №1* Нарезка овощей по кулинарному использованию.

**Тема 6.** Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

Блюда и гарниры из отварных овощей.

Блюда и гарниры из припущенных овощей.

Блюда и гарниры из жареных овощей.

Тушенные овощные блюда.

Запеченные овощные блюда.

Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.

**Тема 7.** Работа над индивидуальным проектом

**11 класс**

**Тема 1.** Роль профессии «Повар, кондитер» в экономике

Виды и классификация предприятий общественного питания. Учет и анализ готовой продукции в общепите. Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании.

Нормативно-техническая документация в общественном питании.

Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике, экономике страны.

**Тема 2.** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

2.1. Подготовка сырья. Приготовление каш.

Подготовка круп к варке. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.

Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.

**Тема 3.** Приготовление блюд и гарниров из бобовых

Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

**Тема 4.** Приготовление блюд из макаронных изделий

Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.

Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий

**Тема 5. Приготовление блюд из творога.**

Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.

Технология приготовления блюд из творога.

Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения

**Тема 6. Приготовление изделий из бездрожжевого теста.**

Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.

Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения

**Тема 7.** Приготовление изделий из дрожжевого теста

Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.

**Тема 8.** Технология приготовления супов и соусов.

Заправочные супы. Супы молочные. Супы-пюре. Прозрачные супы. Сладкие супы. Супы холодные. Требования к качеству супов. Сроки хранения.

**Тема 9.** Приготовление соусов

Приготовление соусов с мукой. Соусы красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне.

Соусы белые. Соусы грибные, соусы молочные. Соусы сметанные.

Соусы без муки. Яично-масляные смеси. Масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения

**Тема 10.** Блюда из сельскохозяйственной птицы.

Блюда из домашней птицы. Отварная и припущенная птица.

Жареная птица.

Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы.

**Тема 11.** Выполнение, презентация и защита индивидуального проекта



## ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Раздел/тема	Количество часов
<b>10 класс</b>		
<b>1</b>	<b>Особенности проектной деятельности. Структура индивидуального проекта, критерии оценок.</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>Общая характеристика профессии</b>	<b>5</b>
2.1.	Повар, кондитер как личность и профессионал.	1
2.2.	Классификационная характеристика выпускника. Профессиональная компетенция. Профессиональный отбор.	1
2.3.	Требования к специальным способностям, личностным качествам, интересам и склонностям.	1
2.4.	Профессиональный стандарт индустрии питания.	1
2.5.	История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер.	1
<b>3</b>	<b>Современные тенденции в кулинарии</b>	<b>6</b>
3.1.	Современные направления и тенденции в общественном питании.	2
3.2.	Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей.	2
3.3.	Фудтех, как дорога в будущее.	2
<b>4</b>	<b>Организация ведения процессов приготовления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий</b>	<b>10</b>
4.1.	Комбинированные методы термообработки.	1
4.2.	Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.	3
4.3.	Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	3
4.5.	Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	3
<b>5.</b>	<b>Механическая кулинарная обработка сырья</b>	<b>2</b>
5.1.	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей.	1
5.2.	<i>Практическая работа №1</i> Нарезка овощей по кулинарному использованию.	1
<b>6.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>6</b>
6.1.	Блюда и гарниры из отварных овощей.	1
6.2.	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1
6.3.	Блюда и гарниры из жареных овощей.	1
6.4.	Тушеные овощные блюда.	1
6.5.	Запеченные овощные блюда.	1
6.6.	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	1
7.	Работа над индивидуальным проектом	<b>3</b>
	<b>Итого</b>	<b>34</b>
<b>11 класс</b>		
<b>1</b>	<b>Роль профессии «Повар, кондитер» в экономике</b>	<b>5</b>
1.1.	Виды и классификация предприятий общественного питания.	1
1.2.	Учет и анализ готовой продукции в общепите. Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании.	1
1.3.	Нормативно-техническая документация в общественном питании.	1

1.4.	Роль профессии «Повар, кондитер» в мировой экономике, экономике страны.	2
<b>2.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.</b>	<b>4</b>
2.1.	Подготовка сырья. Приготовление каш. Подготовка круп к варке.	1
2.2.	Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком.	2
2.3.	Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения.	1
<b>3.</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из бобовых</b>	<b>2</b>
3.1.	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность.	1
3.2.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	1
<b>4.</b>	<b>Приготовление блюд из макаронных изделий</b>	<b>3</b>
4.1.	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий	1
4.2.	Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	1
4.3.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий	1
<b>5.</b>	<b>Приготовление блюд из творога</b>	<b>3</b>
5.1.	Творог, химический состав творога, значение в питании. Виды творога, требования к качеству.	1
5.2.	Технология приготовления блюд из творога.	1
5.3.	Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения	1
<b>6.</b>	<b>Приготовление изделий из бездрожжевого теста</b>	<b>2</b>
6.1.	Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование.	1
6.2.	Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения	1
<b>7.</b>	<b>Приготовление изделий из дрожжевого теста</b>	<b>2</b>
7.1.	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста.	1
7.2.	Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий.	1
<b>8</b>	<b>Технология приготовления супов и соусов.</b>	<b>3</b>
8.1.	Заправочные супы.	1
8.2.	Супы молочные. Супы-пюре. Прозрачные супы. Сладкие супы.	1
8.3.	Супы холодные. Требования к качеству супов. Сроки хранения.	1
<b>9.</b>	<b>Приготовление соусов</b>	<b>2</b>
9.1.	Приготовление соусов с мукой. Соусы красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы белые. Соусы грибные, соусы молочные. Соусы сметанные.	1
9.2.	Соусы без муки. Яично-масляные смеси. Масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	1

<b>10.</b>	<b>Блюда из сельскохозяйственной птицы.</b>	<b>2</b>
10.1.	Блюда из домашней птицы. Отварная и припущенная птица. Жареная птица.	1
10.2.	Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы.	1
<b>11</b>	<b>Выполнение, презентация и защита индивидуального проекта</b>	<b>5</b>
	<b>Итого в 11 классе</b>	<b>34</b>
	<b>Итого на уровне СОО</b>	<b>68</b>