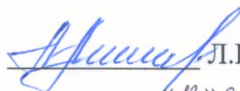


Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Индустриально-промышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОУБПОУ
«Индустриально-промышленный
техникум»

 Л.П. Михайличенко
«13» сентября 2019 г.



**Программа профессиональной пробы
для учащихся 9-х классов
«Шеф-повар - это круто!»**

Рассказово 2019

Информационная карта

Организация-разработчик:

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум»

Программа профессиональной пробы:

Архипова Л.А., мастер производственного обучения;

авторы – составители:

Захарова Е.А., мастер производственного обучения;

Область применения программы профессиональной пробы:

Сельское хозяйство и сельскохозяйственные науки

Аннотация

Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с профессией «Повар, кондитер». Профессия востребована на рынке труда - 100% трудоустройство.

Участие в профессиональной пробе способствует формированию у учащихся представления о специфике профессии «Повар, кондитер», получению начальных навыков профессиональной деятельности.

За время освоения данной программы учащиеся выполняют практические задания, элементы которых максимально приближены к тем, что применяются в пищевой индустрии.

Результатом участия в профессиональной пробе будет самостоятельное приготовление блюда каждым обучающимся.

Продолжительность программы:

Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 5-8 человек.

Количество страниц программы:

9 с.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессия «Повар, кондитер» востребована на рынке труда. Это интересная и высокооплачиваемая деятельность в пищевой индустрии.

Целью программы профессиональных проб является формирование у учащихся 9-х классов интереса к специальности «Повар, кондитер» и содействие профессиональному самоопределению обучающихся посредством погружения в профессию.

Задачи программы:

- сообщение базовых сведений о профессиональной деятельности повара, кондитера;
- моделирование основных элементов профессиональной деятельности повара, кондитера;
- выявление интересов обучающихся к данному виду практической деятельности;
- формирование у обучающихся реальных представлений о своих личностных характеристиках, способностях и об их соотношении с профессионально важными качествами;
- определение уровня готовности учащихся к выбору профессии.

Профессиональная проба рассматривается как средство актуализации профессионального самоопределения и активизации творческого потенциала личности школьников.

В процессе профессиональных проб учащиеся приобретут начальные навыки профессиональной деятельности повара-кондитера, смогут выполнить операции по приготовлению и оформлению детского бутерброда, выполнить декорирование пряников глазурью, соблюдая правила охраны труда и техники безопасности.

Учащиеся, освоившие программу профессиональных проб, должны овладеть следующими компетенциями:

- * уметь соотносить свои личностные характеристики и способности с требованиями профессии;
- * владеть простейшими операциями по приготовлению блюд;
- * уметь определить уровень своей готовности к выбору профессии.

Профессиональная проба завершается демонстрацией самостоятельно изготовленных учащимися блюд с обсуждением того, какими начальными профессиональными навыками овладели учащиеся и какие они испытывали сложности при выполнении профессиональной пробы.

На этапе моделирования профессиональной деятельности в рамках профессиональной пробы виды профессиональной деятельности представителя изучаемой профессии от начала деятельности до получения законченного продукта разделяются на несколько циклов.

Каждый цикл содержит специфические особенности изучаемого вида профессиональной деятельности, демонстрирует стадии создания законченного элемента продукта трудовой деятельности. Выделенные циклы взаимосвязаны и в совокупности достаточно полно характеризуют содержание деятельности профессии «Повар, кондитер». Циклы отличаются по целям, характеру, условиям, орудиям труда, формам организации и способам выполнения работы.

Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Специфика профессиональной деятельности. Инструктаж по технике безопасности.	1
2	Знакомство с оборудованием и инвентарем. Подготовка рабочего места. Подготовка продуктов для приготовления яблочного пирога из песочного теста.	1
3	Приготовление яблочного пирога из песочного теста, приготовление начинки, заливки, оформление, выпечка.	1
4	Презентация изделия.	1
5	Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания	1
6	Знакомство с оборудованием и инвентарем. Подготовка рабочего места. Подготовка продуктов для приготовления печенья «Мадлен».	1
7	Приготовление теста, приготовление начинки, оформление, выпечка печенья «Мадлен».	1
8	Презентация изделия.	1
	Итого	8

Содержание профессиональной пробы

Занятие №1 Специфика профессиональной деятельности

Информация о возможности получения профессии «Повар, кондитер» на базе ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум» и возможностях трудоустройства. Ознакомление со сферой деятельности. Основные

требования к качеству продукции общепита. Конкуренция на рынке труда.
Инструктаж.

Занятие №2 Знакомство с оборудованием и инвентарем, технологической картой приготовления яблочного пирога из песочного теста.

Знакомство с оборудованием и инвентарем. Подготовка рабочего места.
Подготовка продуктов.

Практическая работа:

Подготовить оборудование к работе. Подготовить необходимый инвентарь. Обработать дезинфицирующим раствором рабочий стол, оборудование и инвентарь. Используя технологическую карточку рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества изделий. Просеять муку ручным способом. Обработать яйца.

Занятие №3 Приготовление яблочного пирога из песочного теста.

Приготовление теста, приготовление начинки, заливки, оформление, выпечка.

Практическая работа:

Замешивание теста, приготовление начинки, заливки.
Формирование и выпечка

Задание №4 Презентация готового изделия.

Требования к качеству мучных изделий из песочного теста.

Практическая работа: презентация готового пирога из песочного теста.
Школьник дает характеристику приготовленного пирога.

Занятие №5 Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания.

Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила в приготовлении изделий из песочного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами. Инструктаж

Задание №6 Знакомство с оборудованием и инвентарем, технологической картой приготовления печенья «Мадлен».

Знакомство с оборудованием и инвентарем. Подготовка рабочего места.
Подготовка продуктов.

Практическая работа:

Подготовить оборудование к работе. Подготовить необходимый инвентарь. Используя технологическую карточку рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества изделий. Просеять муку ручным способом.

Занятие №7. Приготовление печенья «Мадлен».

Приготовление теста, приготовление начинки, распределение теста в формы для выпечки, выпечка.

Практическая работа:

Замешивание теста. Формирование и выпечка.

Занятие №8 Презентация готового изделия.

Требования к качеству мучных изделий из песочного теста .

Практическая работа:

Презентация готового печенья «Мадлен». Школьник дает характеристику приготовленного печенья.

Методические рекомендации

Реализация программы предполагает постепенное усложнение выполнения практических заданий профессиональной пробы в соответствии с уровнем подготовленности учащихся, внесение в содержание пробы элементов творчества и самостоятельности. При этом учитываются интересы, склонности, способности, личности учащихся, а также возрастные психолого-педагогические и валеологические особенности развития подростков.

Каждый этап практического задания предполагает выполнение учащимися заданий, требующих овладения начальными профессиональными умениями и навыками, результатом чего является получение самостоятельно изготовленного изделия.

Показатели качества выполнения практических заданий пробы:

- самостоятельность,
- соответствие конечного результата целям задания,
- обоснованность принятого решения,
- аккуратность,
- активность и целеустремленность в достижении качественного результата,
- стремление выполнять условия и требования практического задания,
- проявление общих и специальных профессионально важных качеств (ПВК),
- рефлексия результатов собственной деятельности.

В процессе реализации программы профессиональной пробы должно уделяться внимание обеспечению безопасности здоровья и жизни учащихся.

Профессиональная проба завершается презентацией самостоятельно изготовленных блюд и дегустацией. В процессе участия в профессиональной пробе учащиеся получают информацию о возможности получения специальности «Повар, кондитер» и возможности дальнейшего трудоустройства. Подведение итогов проводится с обсуждением того, какими начальными навыками овладели обучающиеся и какие сложности они испытывали при выполнении профессиональной пробы.

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной проб

№ п/п	Наименование	Кол-во, ед.
Оборудование		
1	Рабочие и производственные столы	4
2	Плита электрическая.	1
3	Моечная ванна	1
4	Раковина для мытья рук	1
5	Конвектомат	1
7	Миксер	3
8	Производственные стеллажи	1
9	Стол для контроля качества	1
13	Весы	1
Инструменты, материалы		
14	Промаркированные доски	8
15	Промаркированные ножи	8
16	Тарелки	12
17	Миски	12
18	Ложки	12
19	Кондитерские мешки с насадками	8
20	Пергамент	1
21	Перчатки одноразовые	10
23	Противни	6
Дидактическое обеспечение		
24	Стенды, плакаты о профессии	3 комп.
25	Комплект учебно-методической документации	2 комп.
26	Технологические карты	1 комп.
27	Инструкции по охране труда и технике безопасности	3 комп.

Литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред. проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27