



Департамент образования Ивановской области
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Кинешемский колледж индустрии питания и торговли
155815, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Щорса, д.1К. Телефон 8(49331) 2-26-88

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

**в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-9 классов общеобразовательных организаций
«Билет в будущее»**

**г.Кинешма
2021**

Паспорт программы

Автор программы: Якиманская Светлана Александровна, мастер производственного обучения

Контакты автора: г.Кинешма, jakimanskaja20166@gmail.com, телефон 8(49331) 2-26-88

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
ознакомительный	очная	90	6-9 класс	Не предусмотрено

I. Содержание программы

Введение (10 минут)

1. Краткое описание профессионального направления:

Повар, кондитер — это квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты, так и закуски, первые и вторые блюда. Профессия перспективная, очень востребованная во всем мире, творческая в ней есть место фантазии и изобретательности. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Место и перспективы профессионального направления в современной мире:

В современных условиях вакансии повара, кондитера регулярно открываются в кафе, ресторанах, столовых, кофейнях и многих других предприятиях общественного питания. Кроме того, данный специалист может открыть свое заведение общественного питания.

Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

2. Необходимые навыки и знания для овладения профессией:

Работа повара, кондитера — это владение технологией производства продуктов и готовых изделий, досконально знать рецептуру выпускаемых лакомств, их калорийность,

биологическую ценность, сроки и условия хранения ингредиентов и готовых изделий, гигиенические нормы и т.д. На начальных этапах будущий специалист должен хорошо обладать выдержанностью, вкусовыми и зрительными качествами, сдержанностью, правильно обращаться с кухонной утварью. Чем, глубже знания полученные на теории, тем более успешен в профессиональном плане будущий специалист. Чтобы иметь профессиональный успех необходимо уметь работать в команде, быть упорным и усердным, владеть навыками мышления и фантазии.

3. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении (20 мин):

Профессия «повар, кондитер» входит в десятку самых востребованных профессий мира. В Лаврентьевской летописи (1074г) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени Торчин, первый из известных нам русских поваров. Отсюда и пошли разговоры, что лучшие повара - это мужчины. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 года по инициативе профессора И.Е.Андреевского и кулинара А.И.Каншина.

Презентация «История моей профессии».

4.Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью:

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления салата фруктового (6-9 класс). Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления сладких блюд, для развития творческих способностей школьников.

Постановка задачи (5 минуты)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно салат фруктовый

Задачи:

- Знакомство с профессией повар, кондитер.
- Формирование представления о профессиональной деятельности повара, кондитера.
- Общее практическое знакомство с содержанием деятельности в рамках профессии.
- Оказание помощи учащимся в профессиональном самоопределении.
- Оценка и самооценка деятельности участника в результате выполнения задания профессиональной пробы.
- Формирование позитивного отношения к профессии повар, кондитер.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должен получиться фруктовый салат

Внешний вид: салат имеет свежий вид, не заветрен. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Теоретическая часть (20мин):

Презентация с рассказом о здоровой и вкусной, сочетаемой между собой пище.

Техника безопасности при работе с ножом.

Выполнение задания (15 минут)

1. Подробная инструкция по выполнению задания:

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.
5. Виноград без косточек разрезать поперек.
6. В нарезанный продукт добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Салат аккуратно выложить в креманку, оформить украшением.
8. Тонкие колечки апельсина разрезать от середины к краю и использовать для оформления.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания:

На площадке колледжа: наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку, с помощью веб-камеры и спецоборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом-соответствует/не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут)

1. Критерии успешного выполнения задания:

Внешний вид: салат имеет свежий вид, не заветрен. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда. Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов. Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки:

При проверке необходимо учитывать работоспособность учащихся и визуальное оформление блюда.

Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. В креманку выкладываем готовый салат, оформляем апельсином. Анкетирование.

II. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/на 1 чел.
Стол кухонный	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека

Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	2 шт.	На 1 человека
Ложки столовые	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Креманка	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Ножи поварской	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Одноразовые колпаки (косынка)	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
фартук	На усмотрение участника	1 шт.	На 1 человека
Бахилы	На усмотрение участника	пара	На 1 человека

III. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
Презентация «История моей профессии»	Прилагается
Презентация «О здоровой пище»	Прилагается

Приложение и дополнения к профессиональной пробе 1.

Приложение 1

АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Приложение 2

Технологическая карта Салат фруктовый

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр
		1 порцию
1	Банан	30
2	Яблоко	30
3	Груша	30
4	Мандарин	30
5	Виноград	30
6	Сахарная пудра	10
7	Йогурт	40
8	Апельсин для оформления	20

Фрукты можно принести 3 видов на усмотрение участника.

Последовательность выполнения работы:

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.
5. Виноград без косточек разрезать поперек.
6. В нарезанные продукты добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Салат аккуратно выложить в креманку, оформить украшением.
8. Тонкие колечки апельсина разрезать от середины к краю и использовать для оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат имеет свежий вид, незаветрен. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Срок реализации: не более 30 минут