

Министерство просвещения Приднестровской молдавской Республики
ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ СПО «Каменский
политехнический техникум
им. И.С. Солтыса»



Н.Г. Михайловская

« 11 » марта 2020г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 9-Х КЛАССОВ

«Первый шаг к специальности - Технолог».

Специальность «Технология продукции общественного питания»

Каменка, 2020г.

Информационная карта профессиональной пробы

<p>Организация разработчик профессиональной пробы</p>	<p>ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»</p>
<p>Авторы-составители программы профессиональной пробы</p>	<p>1. Михайловская Н.Г директор, преподаватель высшей квалификационной категории; 2. Вылко Е.В. методист, преподаватель дисциплин профессионального цикла первой квалификационной категории. 3. Ватаман Е.К. заместитель директора по учебной работе, преподаватель дисциплин профессионального цикла первой квалификационной категории. 4. Котерняк О.В. преподаватель дисциплин профессионального цикла, мастер производственного обучения второй квалификационной категории;</p>
<p>Область применения программы профессиональной пробы</p>	<p>Сфера обслуживания, торговля</p>
<p>Аннотация</p>	<p>Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 9-х классов для привлечения их внимания к специальности «Технология продукции общественного питания» их профессионального самоопределения в будущем.</p> <p>При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий (пошаговые инструкции), различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности учащихся школ. Профессиональные пробы проводятся на базе лаборатории ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»</p> <p>Программа проведения</p>

	профессиональных проб предусматривает выполнение необходимых требований согласно ГОС стандарту по специальности: «Технология производства общественного питания»
Продолжительность программы профессиональной пробы	8 часов
Количество страниц	17

1. Пояснительная записка

Профессиональная проба – это профессиональное испытание или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба направлена на:

- повышение ценности предметных знаний;
- развитие профессионально значимых качеств;
- корректировку профессиональных намерений.

Профессиональная проба помогает узнать будущую профессию в деталях, определяя самостоятельно или с помощью специалиста все ее «плюсы» и «минусы».

Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 9-х классов для привлечения их внимания к специальности «Технология продукции общественного питания», их профессионального самоопределения в будущем.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий (пошаговые инструкции), различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности учащихся школ. Профессиональные пробы проводятся на базе лаборатории ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»

Программа проведения профессиональных проб предусматривает выполнение необходимых требований согласно ГОС стандарту по специальности «Технология продукции общественного питания».

Цель: формирование положительного отношения, творческого потенциала, устойчивого интереса к специальности «Технология продукции общественного питания» и помощь в осознанном выборе обучающимися школ специальности в будущем, приобретая соответствующие навыки посредством профессиональных проб.

Задачи:

- знакомство со специальностью;

- содействие формированию до профессиональных знаний;
- рефлексия учащимися школ приобретенных знаний и опыта;
- создание условий для реализации учебно - трудовой деятельности.

Планируемый результат: По итогам выполнения профессиональных проб обучающиеся **должны уметь:**

- выполнять простейшие операции согласно требованиям ГОС стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными компетенциями.

Должны знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы согласно требованиям ГОС стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания»;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Ожидаемый результат:

- получение учащимися достаточно полных сведений о специальности;
- соотнесение учащимися своих интересов и индивидуальных особенностей с требованиями интересующей специальности;
- осознанный выбор профильного предмета;

Форма контроля освоения программы

- защита программы профессиональной пробы.

2. Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Занятие №1. Введение в профессию	1
2	Занятие №2. Техническое оснащение предприятий общественного питания.	1
3	Занятие №3. «Канapé»	1
4	Занятие №4 «Салат фруктовый»	1
5	Занятие №5 банкетный салат «Мимоза»	1
6	Занятие №6 Бисквитный торт «Подарочный»	1
7	Занятие №7. Изделия из слоенного теста «Быстрый чизкейк»	1
8	Занятие №8. Итоговое занятие	1
Итого		8 часов

3. Содержание программы профессиональной пробы:

Занятие №1. Введение в профессию.

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Технология продукции общественного питания». Ознакомление учащихся с краткой характеристикой профессии, с основными обязанностями.

-Вводное анкетирование.

- просмотр кинофильмов о базовых предприятиях

- просмотр презентаций (блюд)

-встреча с работниками предприятий общественного питания.

Занятие №2. Техническое оснащение предприятий общественного питания.

Организация рабочего места. Знакомство с оборудованием. Правила подбора оборудования, инвентаря и инструментария, необходимого для работы повара, кондитера.

Практическая работа. Подбор посуды и инвентаря для приготовления кулинарных и кондитерских изделий.

Занятие №3. «Канapé»

Требования техники безопасности при работе с ножами, стеклянной посудой. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению канapé Подготовка хлеба, гастрономических продуктов. Нарезка овощей. Вырезка украшений.

Практическая работа. Оформление и подача канapé.

Занятие №4. «Салат фруктовый»

Общие сведения о банкетных салатах. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления салата фруктового Требования техники безопасности при работе с ножами, стеклянной посудой, тепловым оборудованием. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению салата.

Практическая работа. Приготовление салата фруктового.

Занятие №5. Банкетный салат «Мимоза»

Общие сведения о банкетных салатах. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления салата «Мимоза». Требования техники безопасности при работе с ножами, стеклянной посудой, тепловым оборудованием. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению салата.

Практическая работа. Приготовление салата «Мимоза»

Занятие №6. «Бисквитный торт «Подарочный»

Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту. Требования техники безопасности при работе с электрическим оборудованием. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению бисквитного теста.

Практическая работа. Приготовление бисквитного торта «Подарочный». Подача готового бисквитного торта «Подарочный».

Занятие №7. Профессиональная проба изделия из слоеного теста «Быстрый чизкейк».

Санитарные правила в приготовлении изделий из слоеного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из слоеного теста.

Практическая работа. Приготовление изделия «быстрый чизкейк»
Презентация готового изделия.

Занятие №8. Итоговое занятие

Анализ и рекомендации учащимся по выбору сферы деятельности.
Анкетирование. (Проверка уровня готовности обучающегося к выбору профессии)

4. Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы включает:

Методические и учебные пособия:

1. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007. – 320 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2009. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.

Оборудование и приборы, дидактический материал:

Ноутбук, экран, мультимедиопроектор. столы, сито, разделочные доски, ножи, емкости для сыпучих продуктов, скалки, выемки для песочного теста, миксер, весы, столовые и чайные ложки, десертные тарелки; пошаговая инструкция. Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные шкафы Чайник, чашки для кипятка, тарелки.

Сырьё: яйца, сахар, мука, орехи. Консервы рыбные, яйца, картофель, морковь, лук репчатый, майонез. Яблоко, груша, мандарин, банан, йогурт. Хлеб, масло сливочное, майонез, сыр, колбаса, огурцы свежие, помидоры свежие.

Литература, использованная при подготовке программы:

1. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2009. – 680 с.
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
4. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2009. – 192 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
«Первый шаг к специальности - Технолог».
по специальности «Технология продукции общественного питания» для
учащихся IX классов

Руководители профессиональной пробы: _____

Краткое описание профессии:

Технолог общественного питания — это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания. Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдения полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой

Цель профессиональной пробы: создать условия для знакомства учащихся со специальностью «Технология продукции общественного питания», формирование у учащихся интереса к специальности, опыта до профессиональной деятельности в области общественного питания.

Возраст учащихся: 15-16 лет

Форма организации профессиональной пробы: _____

Планируемые результаты: Приобретение учащимися компетенций в области будущей специальности и формирование профессиональных компетенций: планирование собственной деятельности; работать с инвентарем и посудой; готовить и оформлять блюда, десерты; определять уровень своей готовности к выбору специальности. Осознание важности самостоятельного выбора в профессиональном самоопределении.

Уметь:

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Быть компетентным:

Код	Наименование компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных и кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Пути получения профессии:

Возможная база проведения профессиональной пробы: лаборатории ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»

Место в учебно-образовательном процессе: _____

Сроки реализации профессиональной пробы:

План реализации профессиональной пробы:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

Формы отчета по прохождению профессиональной пробы:

Итоги реализации профессиональной пробы:

1. Осознанное профессиональное самоопределение учащихся (по профилю)

2. Создание и публикация творческих работ: _____

3. Поступление в 20__ г. учащихся в _____

ВВОДНОЕ АНКЕТИРОВАНИЕ

участника профессиональной пробы

Анкета «Мои профессиональные интересы»

1. Какие учебные предметы больше всего тебе нравятся?
2. Какие предметы лучше усваиваются? Оценки по ним.
3. Какие предметы даются с трудом? Оценки по ним.
4. Участие во внеклассной работе.
 - твоё поручение;
 - нравится ли тебе участвовать в мероприятиях? Каких?
5. Какие секции, кружки, факультативы вы посещаете?
6. Какие профессии вам нравятся?
7. Кем хочешь быть в будущем?

Анкета мотивов выбора профессии.

Из перечисленных мотивов необходимо выбрать те, которые больше других отвечают вашей личной точке зрения, в «Листе ответов» напротив номера вопроса поставьте «+», если данный мотив значим, и «-», если не имеет значения.

Вопросы

1. Интерес к содержанию профессии, желание узнать, в чем заключаются обязанности специалиста в выбранной профессии.
2. Стремление к самосовершенствованию, развитию навыков и умений в избираемой сфере трудовой деятельности.
3. Убеждение, что данная профессия имеет высокий престиж в обществе.
4. Влияние семейных традиций.
5. Желание приобрести материальную независимость от родителей.
6. Хорошая успеваемость в школе по предметам, соответствующим избираемой сфере профессиональной деятельности.
7. Желание руководить другими людьми.
8. Привлекает индивидуальная работа.
9. Мечта заниматься творческой работой, желание открывать новое и неизведанное.
10. Уверенность, что избранная профессия соответствует вашим способностям.
11. Возможность удовлетворить свои материальные потребности.
12. Стремление сделать свою жизнь насыщенной, интересной, увлекательной.

13. Возможность проявить самостоятельность в работе.
14. Привлекает предпринимательская деятельность.
15. Необходимость материально помогать семье.
16. Желание приобрести экономические знания.
17. Стремление получить диплом о высшем образовании независимо от специальности.
18. Привлекает профессия, которая не требует длительного обучения.
19. Желание работать в престижном месте.
20. Стремление найти удачный способ зарабатывать себе на хлеб.
21. Привлекают модные профессии (менеджер, коммерсант, брокер).
22. Желание приносить пользу людям.
23. Интерес к материальной стороне профессиональной деятельности.
24. Привлекают внешние свойства профессии (быть в центре внимания, иметь возможность путешествовать, носить специальную форму одежды).

А		Б		В	
№	ответы	№	ответы	№	ответы
3		5		1	
4		8		2	
7		11		6	
17		14		9	
18		15		10	
19		16		12	
21		20		13	
24		23		22	

Лист ответов

Интерпретация анкеты мотивов выбора профессии

Подсчитать количество плюсов в каждом столбце (А, Б, В) отдельно. Наибольшее количество плюсов означают:

- в столбце А – преобладают мотивы выбора престижной профессии, ярко выраженного стремления занять видное положение в обществе реализовать свой высокий уровень притязаний.
- в столбце Б – больше привлекает материальное благополучие, желание заработать.
- в столбце В – стремление к творческой работе, интерес к новым технологиям, приобретению необходимых навыков и умений, которых требует избираемая профессия.

ИТОГОВАЯ АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное заведение _____

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?

7. Стала ли для Вас специальность «Технология продукции общественного питания» по настоящему «моей»?

Если «да», то почему? _____

Если «нет», то почему?»

Спасибо за участие в профессиональной пробе!