

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОУ СПО «ТИРАСПОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ КОММЕРЦИИ»



УТВЕРЖДАЮ:

ДИРЕКТОР ГОУ СПО «ТТК»

Я.А.Лаевская

«14» марта 2020г

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ IX – XI КЛАССОВ  
«Путешествие в страну «Кулинария»

## Информационная карта программы профессиональной пробы

Организация разработчик профессиональной пробы	ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции»
Автор – составитель программы профессиональной пробы	Бурля К.И. – преподаватель профессионального учебного цикла 1 квалификационной категории, Ясницкая Л.Б. – мастер производственного обучения 2 квалификационной категории
Область применения программы профессиональной пробы	Ресторанный бизнес
Аннотация	<p>Программа профессиональной пробы моделирует элементы профессиональной деятельности повара.</p> <p>В ходе ее реализации учащиеся получают представление о специфике востребованной и творческой профессии, знакомятся с историей развития кулинарного мастерства; видами сырья и способами подготовки его к производству, ассортиментом и технологией приготовления различного вида кулинарных изделий, технологией приготовления блюд, контролем качества кулинарной продукции; получают начальные навыки расчета рецептуры. Профессию повара считают одной из самых важных в деле создания комфортных условий проживания, его искусство помогает укрепить здоровье, насладиться вкусовыми качествами тех или иных продуктов. Правильно приготовленная еда — это залог хорошего самочувствия и отличного настроения.</p>
Продолжительность программы профессиональной пробы	Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 5 человек
Количество страниц	10

### Тематический план

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Всего часов</b>
1.	Введение в профессию «Повар»	<b>1</b>
2.	Экскурсия на предприятие общественного питания	<b>1</b>
3.	Техническое оснащение холодного цеха ПОП	<b>1</b>
4.	Мастер класс	<b>1</b>
5.	Подготовка гастрономических продуктов для приготовления бутербродов	<b>1</b>
6.	Приготовление бутербродов	<b>1</b>
7.	Творческое оформление бутербродов	<b>1</b>
8.	Подведение итогов профессиональных проб	<b>1</b>
<b>Итого</b>		<b>8</b>

## **Содержание профессиональной пробы**

### **Занятие №1**

#### **Введение. Общие сведения о профессии «Повар».**

Содержание и характер труда профессии повар. Роль профессии в современной жизни. Перспективы профессионального роста по данной профессии, возможные пути развития повара путем специализации и освоения смежных областей. Профессионально-важные качества. Основные понятия, профессиональная терминология. Инструменты, оборудование и инвентарь, используемые в производстве.

### **Занятие № 2**

#### **Экскурсия на предприятие общественного питания**

Беседа руководителя предприятия с учащимися с целью ознакомления с предприятием общественного питания, с организацией труда работников производства предприятия, с их функциональными обязанностями. Ознакомление с производственной инфраструктурой предприятия, с этапами контроля качества кулинарной продукции, с принципами составления ассортимента кулинарной продукции.

### **Занятие № 3**

#### **Техническое оснащение холодного цеха ПОП**

Ознакомление с организацией работы холодного цеха ПОП. Правила подбора оборудования, инвентаря и инструментария, необходимого для работы повара в холодном цеху.

#### ***Практическая работа.***

Организация рабочего места по приготовлению бутербродов.

### **Занятие № 4**

#### **Мастер класс**

Показ мастером производственного обучения приготовления и оформления различных видов бутербродов

#### ***Практическая работа.***

Отработка первичных приёмов обработки и нарезки гастрономических продуктов различными способами

### **Задание № 5**

Подготовка гастрономических продуктов для приготовления бутербродов. Требования к хранению гастрономических продуктов. Инструктаж по технике безопасности.

#### ***Практическая работа.***

Расчет рецептуры для приготовления бутербродов. Взвешивание гастрономических продуктов.

### **Задание № 6**

Приготовление бутербродов. Технология приготовления открытых, закрытых, простых, сложных, закусочных бутербродов.

#### ***Практическая работа***

Подбор гастрономических продуктов для приготовления и приготовление открытых, закрытых, простых, сложных, закусочных бутербродов.

### **Задание № 7**

Творческое оформление бутербродов. Правила оформления открытых, закрытых, простых, сложных, закусочных бутербродов.

#### ***Практическая работа***

Подбор элементов оформления и авторское оформление открытых, закрытых, простых, сложных, закусочных бутербродов.

### **Задание №8**

#### **Итоговое занятие**

Контроль качества готового продукта. Контроль качества и оценка авторского оформления бутербродов. Дегустация самостоятельно приготовленных бутербродов. Подведение итогов с обсуждением сложностей возникших при выполнении практической работы.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

## «Путешествие в страну Кулинария»

по профессии «Повар»

для учащихся IX - XI классов

**Краткое описание профессии:** Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому «шедевр вкуса». Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может практически любой человек. А вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле. Ведь повар - это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от нее искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

**Цель профессиональной пробы:** создать условия для знакомства учащихся с профессией повар, развитие личностных качеств учащихся 9-х классов, формирование представлений о социальной значимости профессиональной деятельности повара, возможность попробовать себя в данной сфере деятельности, помочь сделать осознанный выбор дальнейшего образовательного маршрута.

**Возраст учащихся:** 15-16 лет

**Форма организации профессиональной пробы:** беседа, экскурсия, выполнение практических заданий

**Планируемые результаты:** По итогам профессиональных проб учащиеся должны:

***иметь практический опыт***

- ✓ подготовки гастрономических продуктов;
- ✓ приготовления и оформления бутербродов;

***уметь:***

- ✓ проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления бутербродов;
- ✓ правильно обрабатывать гастрономические продукты;
- ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов;
- ✓ соблюдать технологию приготовления бутербродов;
- ✓ оценивать качество бутербродов;
- ✓ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

***знать:***

- ✓ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов;
- ✓ правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов;
- ✓ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов;
- ✓ правила проведения бракеража;
- ✓ требования к качеству бутербродов;
- ✓ способы сервировки и варианты оформления;
- ✓ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

***Результатом освоения программы профессиональных проб являются овладение учащимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:***

**ПК 1.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 7.** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Пути получения профессии:** Обучение в ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции» по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело» и по профессии «Повар, кондитер»

**Возможная база проведения профессиональной пробы:** ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции»

**Место в учебно-образовательном процессе:** профессиональная проба является частью программы профессиональной ориентации учащихся 7-11 классов.

**Сроки реализации профессиональной пробы:** 8 часов

**План реализации профессиональной пробы:** Программа включает 3 этапа обучения, которые являются относительно независимыми друг от друга, но могут также рассматриваться как последовательные этапы изучения профессиональной пробы.

**Форма отчета по прохождению профессиональной пробы (Приложение 1)**

**Итоги реализации профессиональной пробы**

1. Осознанное профессиональное самоопределение учащихся
2. Приготовление и авторское творческое оформление бутербродов разнообразного ассортимента



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 профессия \_\_\_\_\_ по настоящему «моей»?

Если «да», то

почему? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Если «нет», то почему?»

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Спасибо за участие в профессиональной пробе!