

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

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

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!