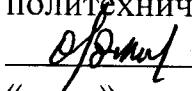


Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики
ГОУ СПО «Слободзейский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ГОУ СПО
«Слободзейский
политехнический техникум»
 В. Ф. Орзул
« ____ » _____ 20__ г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ VIII – X КЛАССОВ

Путешествие в страну «Кулинария»
(по профессии «Повар, кондитер»)

СЛОБОДЗЕЯ, 2020 г.

Информационная карта программы профессиональной пробы

| | |
|--|--|
| <p><i>Организация-Разработчик профессиональной пробы:</i></p> | <p>ГОУ СПО «Слободзейский политехнический техникум»</p> |
| <p><i>Авторы-составители программы профессиональной пробы:</i></p> | <p><i>У. А. Лазарева, методист;</i> <i>Громыш Евгения Григорьевна, преподаватель профессионального цикла и мастер производственного обучения;</i> <i>Тыщенко Надежда Александровна, мастер производственного обучения;</i> <i>Потапенко Антонина Анатольевна, мастер производственного обучения.</i></p> |
| <p><i>Область применения программы профессиональной пробы:</i></p> | <p>Программа профессиональной пробы «Путешествие в страну «Кулинария»» предназначена для учащихся общеобразовательных школ и способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.</p> |
| <p><i>Аннотация</i></p> | <p>Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 8-х и 10 - х классов с профессией «Повар, кондитер».</p> <p>Профессия повара, кондитера сегодня является довольно престижной и очень востребованной. Курс предназначен для желающих овладеть интересной, увлекательной и престижной профессией, научиться разбираться в правилах современного поварского и кондитерского искусства.</p> <p>Программа курса включает материал по традициям здорового питания, новым технологиям по приготовлению готовой и полуфабрикатной продукции, их подачей.</p> <p>В результате обучения учащиеся будут иметь представление о профессии и научатся выполнять несложные работы по приготовлению отдельных блюд и десертов, сервировки стола.</p> |
| <p><i>Продолжительность программы:</i></p> | <p>Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 5-8 человек</p> |
| <p><i>Количество страниц программы:</i></p> | <p>12 с.</p> |

Тематический план

| № п/п | Темы | Всего часов |
|------------------|---|--------------------|
| 1 | Введение в профессию. | 1 |
| 2 | Техническое оснащение предприятий общественного питания. | 1 |
| 3 | Первичная кулинарная обработка и нарезка продуктов. | 1 |
| 4 | Тепловая обработка продуктов. | 1 |
| 5 | Приготовление простых блюд и гарниров. | 1 |
| 6 | Приготовление простых кондитерских изделий из теста, десерта. | 2 |
| 7 | Анализ и рекомендации учащимся по выбору сферы деятельности. Анкетирование. | 1 |
| | Итого | 8 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

«Путешествие в страну «Кулинария»»

по профессии Повар, кондитер для учащихся VIII –X классов

Краткое описание профессии: Профессия повара, кондитера сегодня является довольно престижной и очень востребованной на рынке труда в Приднестровской Молдавской Республике.

Цель профессиональной пробы: создать условия для знакомства учащихся с профессией Повар, кондитер, формирование у учащихся интереса к профессии, опыта до профессиональной деятельности в области общественного питания.

Возраст учащихся: 8 – 10 классы.

Форма организации профессиональной пробы: теоретические занятия на базах школ г. Слободзея и Слободзейского района, практическая направленность на базе ГОУ СПО «Слободзейский политехнический техникум».

Планируемые результаты:

Приобретение учащимися компетенций в области будущей профессии и формирование профессиональных компетенций:

- планировать собственной деятельности;
- работать с инвентарем и посудой;
- готовить и оформлять простейшие блюда, десерты;
- определять уровень своей готовности к выбору профессии.

Осознание важности самостоятельного выбора в профессиональном самоопределении.

Уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

Иметь представление:

- о первичной обработке и нарезке традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ;
- о приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- о приготовлении и оформлении каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых;
- о приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий;
- о приготовлении сладких блюд;
- о приготовлении напитков;
- о приготовлении хлебобулочных, мучных и 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, 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 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и |

| | |
|---------|---|
| | гарниров. |
| ПК 2.2. | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы |
| ПК 2.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда |
| ПК 7.2. | Готовить и оформлять горячие напитки |
| ПК 7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки |
| ПК 8.1. | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб |
| ПК 8.2. | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки |
| ПК 8.4. | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты |

Пути получения профессии: очное обучение, планирование и проведение практических занятий.

Возможная база проведения профессиональной пробы: ГОУ СПО «Слободзейский политехнический техникум».

Место в учебно – образовательном процессе: профессионально - ориентационная работа.

Сроки реализации профессиональной пробы:

по согласованию с МОУ г. Слободзея и Слободзейского района сентябрь-декабрь.

План реализации профессиональной пробы:

1. Составление графика профессиональных проб по согласованию с МОУ г. Слободзея и Слободзейского района.
2. Составление графика профессиональных проб по согласованию с МОУ г. Слободзея и Слободзейского района (отдельно по каждой школе).
3. Подготовка материально-технической базы для проведения профессиональных проб.
4. Сотрудничество с предприятиями и организациями ПМР по организации и проведению профессиональных проб.

Формы отчета по прохождению профессиональной пробы:

- для учащихся - анкетирование;

для мастера производственного обучения – журнал учета проведения профессиональных проб.

Итоги реализации профессиональной пробы:

1. Осознанное профессиональное самоопределение учащихся (по профилю профессии «Повар, кондитер»), осознание себя в качестве субъекта трудовой, профессиональной деятельности.
2. Создание и публикация творческих работ на выбор учащихся

Содержание профессиональной пробы

Занятие №1. Введение в профессию.

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Повар, кондитер». Плюсы и минусы. Где учиться. Обязанности, кому подходит такая работа. Заработная плата, карьера и трудоустройство. Социальная значимость профессии в обществе. Личные качества: эстетический вкус, воображение, творческие задатки.

Вводное анкетирование.

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. Первичная кулинарная обработка и нарезка продуктов.

Задачами первичной обработки: освобождение продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих пониженную пищевую ценность; придание продукту размеров, формы и состояния, соответствующих виду кулинарного изделия, для изготовления которого продукт предназначается; применение воздействий, обеспечивающих ускорение последующей тепловой обработки продукта.

Практическая работа. Нарезать овощи брусочком, соломкой, кубиком, дольками и ломтиками.

Занятие №4. Тепловая обработка продуктов.

Значение тепловой обработки. Изменения в продукте при тепловой обработке. Виды тепловой обработки: варка, жаренье. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки.

Практическая работа. Приготовление омлета натурального с использованием разных способов тепловой обработки (варка, жаренье и запекание).

Занятие №5. Приготовление простых блюд и гарниров.

Приготовление каш и гарниров из круп: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной круп; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса парового, гарниров из каш. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий (вермишель, лапша, фигурные изделия). Способы определения степени готовности блюд и гарниров. Варианты оформления приготовленных продуктов для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи каш и гарниров из круп.

Практическая работа. Приготовление рассыпчатых каш, варка макарон сливным и несливным способом.

Занятие №6, 7. Приготовление простых кондитерских изделий из теста, десертов.

Приготовление простых хлебобулочных изделий: простых булочек, пампушек для борща, пирожков. Способы определения степени готовности теста, полуфабрикатов и выпеченных простых хлебобулочных изделий. Варианты дополнительного оформления простых хлебобулочных изделий.

Приготовление холодных десертов. Свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желе, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое.

Практическая работа. Приготовление холодных десертов на основе мороженого с добавлением ягод и фруктов.

Занятие №8. Итоговое занятие

Конкурс кроссвордов «Моя профессия повар, кондитер». Итоговое анкетирование.

Список литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007. – 320 с.
3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2009. – 400 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.
5. 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.
6. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
9. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2009. – 192 с.
10. 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 // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
11. 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/>

Материально-техническое обеспечение программы

профессиональной пробы

Оборудование:

1. Учебная лаборатория (повар, кондитер).
2. Компьютер.
3. Мультимедийный проектор.

Инструменты и приспособления:

1. Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.
2. Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные шкафы, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, обеденные столы, ножи, разделочные доски, насадки.
3. Расходный материал.
Овощи, фрукты, яйца, соль, сахар, мука, масло растительное, жиры и.т.д.

Анкета

(выберите один из вариантов ответов)

1. Понравилась ли вам работа повара:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
2. Как вы думаете, сложна ли работа повара:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
3. Как вы думаете, в перспективе будет ли востребована профессия повар:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
4. Как вы думаете, приготовить обеденный стол это сложно:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
5. Как вы думаете, можно ли в современное время обойтись еды:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
6. Испытываете ли вы желание обучаться по профессии повар, кондитер:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
7. Как вы думаете, сколько зарабатывает в месяц повар:
 - а) от 5000 до 8000 т.р.;
 - б) от 8000 до 10000 т.р.;
 - в) затрудняюсь ответить.
8. Если профессия, вам понравится, хотите ли вы знать о ней все:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
9. Хотите ли вы овладеть профессией повар, кондитер:
 - а) да;
 - б) нет;
 - в) затрудняюсь ответить.
10. По-вашему, профессию надо выбирать, исходя из:
 - а) своих возможностей, дальнейших перспектив для себя;
 - б) стабильности, значимости, нужности профессии, потребности в ней;
 - в) преимуществ, которые она обеспечит будущее.