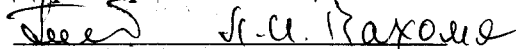


Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики  
ГОУ СПО «Дубоссарский индустриальный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ СПО "ДИТ"

 С. И. Кяхола

«25» сентября 2020г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 7-9 КЛАССОВ  
«Путешествие в мир кулинарии »**

г. Дубоссары

### Информационная карта программы профессиональной пробы

Организация разработчик профессиональной пробы	Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Дубоссарский индустриальный техникум»
Авторы-составители программы профессиональной пробы	Шокодей Андрей Николаевич, заведующий практикой ГОУ СПО « Дубоссарский индустриальный техникум; Крачун Вячеслав Петрович, мастер производственного обучения ГОУ СПО «Дубоссарский индустриальный техникум»
Полное наименование программы профессиональной пробы	«Путешествие в мир кулинарии»
Область применения программы профессиональной пробы	Сфера обслуживания
Аннотация	<p>Программа профессиональной пробы моделирует элементы профессиональной деятельности повара. В ходе ее реализации учащиеся получают представление о специфике востребованной и творческой профессии, знакомятся с историей развития кулинарного мастерства, видами кулинарного сырья и способами подготовки его к производству, ассортиментом и технологией приготовления различных блюд и закусок, технологией украшения и способами подачи блюд, контролем качества кулинарной продукции, получают начальные навыки расчета рецептуры, приготовления и подачи блюд.</p> <p>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> <p>Результатом участия в профессиональной пробе будет создание каждым учащимся авторского блюда или холодной закуски.</p>
Продолжительность программы профессиональной пробы	Программа рассчитана на 12 часов в группе численностью 5-8 человек
Количество страниц	8

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной пробы моделирует элементы профессиональной деятельности повара.

Профессия «Повар» является очень популярной, востребованной на рынке труда и одной из самых интересных и красивых. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности, а используя свою фантазию, создают целые произведения кулинарного искусства. 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.

В ходе реализации профессиональной пробы учащиеся получают представление о специфике востребованной и творческой профессии, знакомятся с историей развития кулинарного мастерства; видами кулинарного сырья и способами подготовки его к производству, ассортиментом и технологией приготовления различных блюд и закусок, технологией украшения и способами подачи блюд, контролем качества кулинарной продукции, получают начальные навыки расчета рецептуры, приготовления и подачи блюд.

Результатом участия в профессиональной пробе будет создание каждым учащимся авторского блюда или холодной закуски.

***Целью программы профессиональных проб является:***

- развитие личностных качеств учащихся 9-х классов,
- формирование представлений о социальной значимости профессиональной деятельности повара,
- помощь в профессиональном самоопределении.

***Задачи программы:***

- сообщение базовых сведений о профессиональной деятельности повара, кондитера;
- моделирование основных элементов профессиональной деятельности;
- формирование у обучающихся представлений о выбранной профессии;
- формирование нравственных, трудовых, эстетических и других качеств личности подростка;
- выявление проявленного интереса к данному виду производственной деятельности;
- определение уровня готовности обучающихся к выбору профессии.

Участие в профессиональной пробе дает возможность учащимся получить первоначальные навыки профессиональной деятельности по профессии повар. Реализация программы осуществляется на базе техникума в условиях кулинарной мастерской посредством проведения практико-ориентированных занятий, в рамках которых учащимся представится возможность познакомиться с современным оборудованием и инструментами, а также попробовать себя в избранной профессии. Кулинарная мастерская оборудована десятью рабочими местами и наглядными пособиями по технологическим процессам приготовления блюд.

В ходе выполнения практических заданий учащиеся приобретут практические навыки по приготовлению, оформлению, подаче и контролю качества блюд и закусок; научатся пользоваться технологической документацией, специализированным инвентарем и

современным оборудованием, выполнять требования по охране труда и санитарно-гигиенические нормы.

Учащиеся освоившие программу профессиональных проб должны владеть следующими компетенциями:

- понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из поставленных целей;
- анализировать рабочую ситуацию;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами;
- осуществлять расчет рецептуры, подготавливать сырье к приготовлению блюд и закусок, производить приготовление и украшение блюд, контролировать качество готового изделия.

Профессиональная проба завершается демонстрацией самостоятельно приготовленного и авторски оформленного блюда или закуски, подведением итогов и обсуждением того, с какими сложностями столкнулись учащиеся при выполнении практической работы, и какими профессиональными навыками овладели.

### Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Знакомство с профессией повара.	1
2	Подготовка сырья к производству.	1
3	Нарезка овощей и фруктов.	1
4	Приготовление бутербродов	1
5	Приготовления закусочных бутербродов (канапе).	1
6	Приготовление салатов из сырых овощей	1
7	Приготовление салатов из отварных овощей	1
8	Приготовление холодных закусок	1
9	Приготовление холодных напитков	1
10	Приготовление горячих напитков.	1
11	Приготовление десертов.	1
12	Итоговое занятие	1
Итого		12

## Содержание профессиональной пробы

### ***Занятие-экскурсия №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. Подготовка сырья к производству.***

Виды сырья и подготовка его к производству. Требования к хранению. Инструктаж по технике безопасности.

#### ***Практическая работа***

Расчет сырья для закладки, выхода готового блюда, процента отходов.

### ***Занятие № 3. Нарезка овощей и фруктов.***

Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и фруктов. Простая, сложная и фигурная нарезка овощей и фруктов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов, условия и сроки хранения.

#### ***Практическая работа***

Приготовление полуфабрикатов из овощей и фруктов.

### ***Занятие № 4. Приготовление бутербродов.***

Виды бутербродов. Сырье, используемое для приготовления бутербродов. Требования к качеству, сроки хранения.

Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

#### ***Практическая работа***

Расчет ингредиентов для приготовления бутербродов. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Содержание рабочего места.

### ***Занятие №5. Приготовление закусовых бутербродов (канапе)***

#### ***Практическая работа***

Расчет ингредиентов для приготовления канапе. Подготовка продуктов для приготовления канапе. Приготовление канапе. Содержание рабочего места.

### ***Занятие № 6. Приготовление салатов из сырых овощей.***

Технология приготовления салатов из сырых овощей. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

#### ***Практическая работа***

Приготовление салата Дойна.

### ***Занятие № 7. Приготовление салатов из отварных овощей..***

Технология приготовления салатов из отварных овощей. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

#### ***Практическая работа***

Приготовление салата Коктейльный.

### ***Занятие №8. Приготовление холодных закусок.***

Ассортимент холодных закусок. Технология приготовления. Расчет сырья для приготовления. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

#### ***Практическая работа***

Приготовление и оформление тарталеток.

### ***Занятие №9. Приготовление холодных напитков.***

Ассортимент и технология приготовления холодных напитков. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

#### ***Практическая работа***

Приготовление холодных напитков.

### ***Занятие №11. Приготовление горячих напитков.***

Ассортимент и технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

***Практическая работа***

Приготовление горячих напитков.

***Занятие №10. Приготовление десертов.***

Ассортимент и технология приготовления десертов. Требования к качеству, сроки хранения. Правила личной гигиены.

***Практическая работа***

Приготовление десертов.

***Задание №12. Итоговое занятие. Контроль качества готового блюда.***

Контроль качества и оценка авторского оформления блюда. Дегустация самостоятельно приготовленных учащимися блюд. Подведение итогов с обсуждением сложностей возникших при выполнении практической работы.

## **Материально – техническое обеспечение**

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, макеты).

### **Технические средства обучения:**

- компьютер, проектор, экран, принтер, сканер с программным обеспечением;

### **Оборудование мастерской:**

- Электрические плиты;
- Набор кухонной посуды;
- Холодильник;
- Кухонный инвентарь и инструменты.

## **Литература**

### *Основные источники:*

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учеб. для нач. проф. образования. М.: Академия, 2005.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов н/Д: Феникс, 2007.
3. Елхина В.Д., Ботов М.И., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2010.
4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений / Авт. сост.: И.И. Доброседова, Л.С. Коровка. Пермь.: Уральский региональный центр питания, 2001.
5. Усов В.В. Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2004.
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. М.: Академия, 2010.
7. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. М.: ИТК «Дашков», 2009.

### *Дополнительные источники:*

1. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52.
2. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. Методические рекомендации Минздрава РФ и РАМН «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений», 2 июля 2002г. протокол № 4.
6. Региональный профессиональный стандарт «Повар».
7. Профессиональные стандарты индустрии питания, разработанные ФРиО.

### *Интернет ресурсы:*

1. Книга кулинара. [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://knigakulinara.ru/books> (дата обращения: 06.06.2016).
2. Общественное питание. [Электронный ресурс] // Режим доступа: URL: <http://www.twirpx.com>. (дата обращения: 06.06.2016).