

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ ПРИДНЕСТРОВСКОЙ
МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕНДЕРСКИЙ ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор ГОУ СПО «БТТТ»
Шатохина О.Л. О.Л.Шатохина
«13» 03 2020 год.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ VIII, IX КЛАССОВ
«ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИЯ»**

БЕНДЕРЫ, 2020 год.

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
«ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИЯ»**

<i>Организация-разработчик профессиональной пробы:</i>	Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Бендерский торгово – технологический техникум»
<i>Авторы-составители программы профессиональной пробы:</i>	Прокопова Юлия Демьяновна, преподаватель профессионального цикла высшей квалификационной категории, зав.практикой.
<i>Область применения программы профессиональной пробы:</i>	ГОУ СПО «Бендерский торгово – технологический техникум»
<i>Аннотация</i>	<p>Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 8-х, 9-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>
<i>Продолжительность программы:</i>	Программа рассчитана на 8 часов
<i>Количество страниц программы:</i>	11 страниц.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональное самоопределение рассматривается как результат процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся. Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных специалистов, что позволяет узнать данную профессию изнутри. При этом ученики на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, могут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности повар, кондитер.

Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба - это завершенный вид учебно-трудовой деятельности учащихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии.

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе ГОУ СПО «Бендерский торгово-технологический техникум»

Целью данной программы профессиональных проб является формирование у учащихся 8-х, 9-х классов интереса к профессии, опыта допр профессиональной деятельности в области общественного питания.

Задачи профессиональной пробы:

- ознакомление учащихся со сферой профессиональной деятельности повара, кондитера;

- моделирование различных элементов профессиональной деятельности повара, кондитера;

- создание условий для качественного выполнения профессиональной пробы с использованием ресурсов профессиональной образовательной организации;

- определение уровня готовности учащихся к выполнению проб.

Профессиональная проба направлена на формирование и развитие следующих *компетенций*:

- планировать собственную деятельность;

- работать с инвентарем и посудой;

- готовить и оформлять простейшие блюда, десерты;

- определять уровень своей готовности к выбору профессии.

Теоретические сведения, сообщаемые обучающимся в ходе подготовительного этапа, в сочетании с наглядной демонстрацией инструментов, сырья, оборудования, документации, плакатов, рабочих приемов излагаются в форме инструктажа. Школьники получают информацию о психофизиологических и интеллектуальных качествах, необходимых для овладения профессией. Знакомятся с технологией определенных работ, правилами безопасности труда, санитарии и гигиены. Каждый этап практического выполнения заданий профессиональной пробы предполагает получение законченного продукта деятельности учащегося, выполнения задания и оценку практических заданий данного этапа.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
«ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИЯ»**

№ п/п	Темы	Всего часов
I. Подготовительный этап		
1	Введение в профессию.	1
2	Техническое оснащение предприятий общественного питания.	1
II. Практический этап		
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, десертов.	1
7	Сервировка стола.	1
III. Рефлексивно – коррекционный этап		
8	Анализ и рекомендации учащимся по выбору сферы деятельности.	1
	Итого	8

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИЯ»

Занятие №1. Введение в профессию.

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Повар, кондитер». Плюсы и минусы. Где учиться. 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.

Задачи 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 предназначен; 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 овощей 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. 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, желеированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое.

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

Занятие №7. Сервировка стола.

Варианты оформления и подачи готовых блюд. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд. Инструменты для оформления блюд.

Примеры сервировки и украшения стола для разных случаев. Рекомендуемая последовательность сервировки стола: скатерть, тарелки, столовые приборы, стеклянная посуда, салфетки, специи, вазы с цветами, холодные закуски и т.д.

Рефлексия приобретенного практического опыта.

Практическая работа. Тематическая сервировка стола.

Занятие №8. Анализ и рекомендации учащимся по выбору сферы деятельности.

Конкурс «Лучший повар, кондитер». Итоговое анкетирование.

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ**

№ п/п	Наименование	Кол-во, ед.
Оборудование		
1	Плита электрическая ПЭСМ-4	1
2	Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К	1
3	Пароконвектомат	1
4	Универсальный привод ПУ-0,6 с набором сменных механизмов	1
5	Стол производственный СП	3
6	Моечная ванна на одно отделение ВМ-1СМ	3
7	Стеллаж передвижной ВПСМ	1
8	Холодильный шкаф ШХ-0,4М	1
Инструменты		
9	Разделочные доски с маркировкой	10
10	Ножи поварской тройки	12
11	Лопатки	10
12	Скалки	10
13	Ложки	30
14	Сито	5
15	Дуршлаг	5
Посуда		
16	Кастрюли	5
17	Сковороды	10
18	Сотейники	6
19	Тарелки	30
20	Салатники	20

ЛИТЕРАТУРА

1. Закон ПМР « О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 З ПМР -29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства ПМР от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Санкт-Петербург, «Профикс»,2003
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.-М.: Санкт-Петербург, «Профикс»,2007.
5. ГОСТ ПМР 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ ПМР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ ПМР 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
8. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. СанПиН 42- 123- 4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
10. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010
11. Аграновский Е.Д. Организация производства в общественном питании .М.: Экономика, 2008.
12. Богушева В.И. Организация производства в общественном питании. М., Академия, 2009
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. М., Академия,2009
14. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2003.
15. Елхина В.Д., Ботов М.И., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2010.
16. Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес. – М.: Феникс, 2009
17. Главацкая В.И., Киселева И.Е. Механическое и холодильное оборудование

предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2006.

18. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. А.. Технология приготовления пищи. — М.: Академия, 2010.

19. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. М.: Академия, 2007.

20. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для СПО. – М.: Академия, 2009

21. Радченко Л.С. Организация производства предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Феникс, 2008.

22. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - М.: Академия, 2009.

23. Торопова М.И. Организация производства предприятий общественного питания. Учебник. - М.: Феникс, 2010.

24. Методические указания по разработке выпускной квалификационной работы. М., 2013

25. Смагина И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. М.: Эксмо, 2009.

26. Никуленкова.Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2008

27. Шумилкина. М.Н. Кондитер. М.: Феникс, 2010