

Министерство просвещения Приднестровской молдавской Республики
ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ СПО «Каменский
политехнический техникум
им. И.С. Солтыса»



[Signature] Н.Г. Михайловская
« 11 » марта 2020г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 9-Х КЛАССОВ

«Удивительная профессия – Повар, кондитер»

по профессии «Повар, кондитер»

Каменка, 2020г.

Информационная карта профессиональной пробы

<i>Организация разработчик профессиональной пробы</i>	ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»
<i>Полное наименование программы профессиональной пробы</i>	Дополнительная образовательная программа профессиональной пробы для учащихся 9-х классов «Удивительная профессия – Повар, кондитер»
<i>Авторы-составители программы профессиональной пробы</i>	<p>1. Михайловская Н.Г директор, преподаватель высшей квалификационной категории;</p> <p>2. Ватаман Е.К. заместитель директора по учебной работе, преподаватель дисциплин профессионального цикла первой квалификационной категории.</p> <p>3. Вылко Е.В. методист, преподаватель дисциплин профессионального цикла первой квалификационной категории</p> <p>4. Котерняк О.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла, мастер производственного обучения второй квалификационной категории;</p>
<i>Область применения программы профессиональной пробы</i>	Сфера обслуживания, торговли.
<i>Аннотация</i>	<p>Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 9-х классов для привлечения их внимания к профессии «Повар, кондитер», их профессионального самоопределения в будущем.</p> <p>При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий (пошаговые инструкции), различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности учащихся школ. Профессиональные пробы проводятся на базе лаборатории ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»</p> <p>Программа проведения профессиональных проб предусматривает выполнение необходимых требований согласно ГОС стандарту по профессии «Повар, кондитер».</p>
<i>Продолжительность программы профессиональной пробы</i>	8 часов
<i>Количество страниц</i>	18 с.

1. Пояснительная записка

В современных условиях рациональное использование трудовых ресурсов является необходимым фактором развития производства, торговли, сферы услуг и других видов экономической деятельности. Причины неэффективной профессиональной деятельности многочисленны, однако большая часть из них (80%) прямо связана с физиологическими, психическими и социальными особенностями работников. Труд работников должен быть производительным, однако не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию.

Профессия – это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовленности, и является источником существования людей. Некоторые индивиды за короткое время могут овладеть трудовыми навыками, быстро достигнуть профессионального совершенства, у других же, наоборот, «вхождение в профессию» затягивается, человек теряет интерес к профессии и приходит к иному виду деятельности. В настоящее время эта проблема достаточно актуальна, поскольку подростки, в общем, как и взрослое население, в связи с большой конкуренцией на рынке труда буквально «цепляются» за любую возможность трудоустройства.

Поэтому важно с подросткового возраста достаточно точно определится со своими профессиональными интересами, склонностями, состоянием здоровья, работоспособностью, необходимыми знаниями, умениями, навыками. Все эти проблемы помогает решить профориентация, которая является особой формой заботы общества о профессиональном становлении подросткового поколения, поддержки и развития природных дарований, и сопровождается проведением комплекса специальных мер содействия человеку в профессиональном самоопределении и выборе оптимального вида занятости с учётом его потребностей и возможностей, социально-экономической ситуации на рынке труда.

Целью системы профессиональной ориентации является формирование у обучающихся способности выбирать сферу профессиональной

деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда. В связи с этим профессиональная ориентация призвана решать задачу формирования личности работника нового типа, что обеспечит эффективное использование кадрового потенциала и рациональное регулирование рынка труда.

Особо значимой является проблема приобретения обучающимися адекватных представлений о профессиональной деятельности, избираемой профессии и собственных возможностях, активного развития их, формирования потребности и умения включаться в общественный производительный труд и социальные отношения трудового коллектива. Ориентация на профессиональный труд и выбор своего профессионального будущего выступает как неотъемлемая часть всего учебно-воспитательного процесса при обязательном дополнении его информационной и консультативной работой, практической деятельностью для развития склонностей и способностей обучающихся к труду.

Помощь обучающимся в правильном выборе профессии предполагает необходимость специальной организации их деятельности, включающей получение знаний о мире профессионального труда (анализ профессиональной деятельности) с последующим соотнесением знаний о себе со знаниями, о профессиональной деятельности (профессиональная проба).

Профессиональная проба – это профессиональное испытание или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба помогает "окунуться" в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определиться в недостатках. Профессиональные пробы также являются возможностью самовыражения. В процессе профессиональных проб учащиеся знакомятся с психофизиологическими, интеллектуальными и коммуникативными качествами личности,

необходимыми для работы по прогнозируемой профессии (специальности), приобретают первоначальные профессиональные умения и навыки.

Цель: побуждение учащихся организаций общего образования к деятельности, к достижению поставленных личностью целей, наполнение ее конкретным содержанием, и как результат, осознание себя в качестве субъекта трудовой, профессиональной деятельности.

Задачи:

- познакомить учащихся с профессией, содержанием и характером труда работников, специалистов;
- формировать до профессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы в конкретной профессиональной деятельности;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- оказать обучающимся помощь в профессиональном самоопределении;
- развить интереса к конкретной профессиональной деятельности;
- воспитать готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

В ГОУ СПО « Каменский политехнический техникум им.И.С. Солтыса» готовят специалистов по следующим рабочим профессиям:

«Повар, кондитер»

Организация профессиональных проб

Формы организации профессиональных проб:

- выполнение профпроб
- беседы;

Аудитория – учащиеся 9 классов.

Профессиональная проба может проводиться:

- рассредоточено (параллельно с обучением).

Механизм сотрудничества с социальными партнерами:

Заключение договора о прохождении учащимися общеобразовательных школ г. Каменка профессиональной пробы в профильных организациях.

Ожидаемый результат:

- получение учащимися достаточно полных сведений о рабочих профессиях;

- соотнесение учащимися своих интересов и индивидуальных особенностей с требованиями интересующей профессии;
- осознанный выбор профильного предмета;

Форма контроля освоения программы

- защита программы профессиональной пробы.

2. Тематический план

№ п/п	Темы	Всего часов
1	Занятие №1. Введение в профессию повар	1
2	Занятие №2. Введение в профессию кондитер	1
3	Занятие №3. Техническое оснащение предприятий общественного питания.	1
4	Занятие №4. Тепловая обработка продуктов	1
5	Занятие №5. Приготовление простых блюд и гарниров.	1
6	Занятие №6. Подготовка сырья. Приготовление песочного теста	1
7	Занятие №7. Формовка печенья. Выпечка.	1
8	Занятие №8. Итоговое занятие	1
Итого		8 часов

3. Содержание программы профессиональной пробы:

Занятие №1. Введение в профессию повар.

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Повар». Ознакомление учащихся с краткой характеристикой профессии «Повар», с основными обязанностями повара.

- Вводное анкетирование.
- просмотр кинофильмов о базовых предприятиях
- просмотр презентаций (блюд)

Занятие №2. Введение в профессию кондитер

Общие сведения о профессии. История возникновения профессии «Кондитер». Ознакомление учащихся с краткой характеристикой профессии «Кондитер», с основными обязанностями кондитера.

- Просмотр кинофильмов о базовых предприятиях
- просмотр презентаций (блюд)
- встреча с работниками предприятий общественного питания.

Занятие №3. 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 №4. Приготовление простых блюд и гарниров. 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. Тепловая обработка продуктов.

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. Подготовка сырья. Приготовление песочного теста
Организация работы кондитерского цеха. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Технология приготовления песочного теста.

Практическая работа. Приготовление песочного теста

Занятие №7. Формовка печенья. Выпечка.
Характеристика и ассортимент изделий. Виды печенья. Санитарные требования к готовому изделию. Особенности приготовления и подачи.

Практическая работа. Формовка песочного печенья. Выпечка.

Занятие №8. Итоговое занятие
Анализ и рекомендации учащимся по выбору сферы деятельности.
Анкетирование. (Проверка уровня готовности обучающегося к выбору профессии)

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы

Материально-техническое обеспечение программы профессиональной пробы включает:

Методические и учебные пособия:

1. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007. – 320 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2009. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 336 с.

Оборудование и приборы, дидактический материал:

Ноутбук, экран, мультимедиопроектор. столы, сито, разделочные доски, ложки, ножи, емкости для сыпучих продуктов, скалки, выемки для песочного теста, миксер. Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные шкафы.

Сырьё: мука, сахар, яйца , масло, тесто, крупы, жиры, масло растительное и т.д.

Литература, использованная при подготовке программы:

1. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2009. – 680 с.
2. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
3. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
4. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2009. – 192 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырьё и пищевые

продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации

6. 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/>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
«Удивительная профессия – Повар, кондитер»
по профессии «Повар, кондитер» для учащихся IX классов

Руководители профессиональной пробы: _____

Краткое описание профессии:

Повар - это специалист по приготовлению пищи. Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Искусных поваров нередко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда – произведениями искусства. Потому что главной их целью является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определенные ощущения и настроение, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформив блюдо. Без сомнения, сделать подобное можно только при наличии таланта и с определенной долей вдохновения.

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: 15-16 лет

Форма организации профессиональной пробы: _____

Планируемые результаты: Приобретение учащимися компетенций в области будущей профессии и формирование профессиональных компетенций: планирование 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 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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий.

Иметь представление

- 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 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 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 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
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:

Возможная база проведения профессиональной пробы: лаборатории ГОУ СПО «Каменский политехнический техникум им. И.С. Солтыса»

Место в учебно-образовательном процессе: _____

Сроки реализации профессиональной пробы:

План реализации профессиональной пробы:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

Формы отчета по прохождению профессиональной пробы:

Итоги реализации профессиональной пробы:

1. Осознанное профессиональное самоопределение учащихся (по профилю)

2. Создание и публикация творческих работ: _____

3. Поступление в 20__ г. учащихся в _____

ВВОДНОЕ АНКЕТИРОВАНИЕ

участника профессиональной пробы

Анкета «Мои профессиональные интересы»

1. Какие учебные предметы больше всего тебе нравятся?
2. Какие предметы лучше усваиваются? Оценки по ним.
3. Какие предметы даются с трудом? Оценки по ним.
4. Участие во внеклассной работе.
 - твоё поручение;
 - нравится ли тебе участвовать в мероприятиях? Каких?
5. Какие секции, кружки, факультативы вы посещаете?
6. Какие профессии вам нравятся?
7. Кем хочешь быть в будущем?

Анкета мотивов выбора профессии.

Из перечисленных мотивов необходимо выбрать те, которые больше других отвечают вашей личной точке зрения, в «Листе ответов» напротив номера вопроса поставьте «+», если данный мотив значим, и «-», если не имеет значения.

Вопросы

1. Интерес к содержанию профессии, желание узнать, в чем заключаются обязанности специалиста в выбранной профессии.
2. Стремление к самосовершенствованию, развитию навыков и умений в избираемой сфере трудовой деятельности.
3. Убеждение, что данная профессия имеет высокий престиж в обществе.
4. Влияние семейных традиций.
5. Желание приобрести материальную независимость от родителей.
6. Хорошая успеваемость в школе по предметам, соответствующим избираемой сфере профессиональной деятельности.
7. Желание руководить другими людьми.
8. Привлекает индивидуальная работа.
9. Мечта заниматься творческой работой, желание открывать новое и неизведанное.
10. Уверенность, что избранная профессия соответствует вашим способностям.
11. Возможность удовлетворить свои материальные потребности.

12. Стремление сделать свою жизнь насыщенной, интересной, увлекательной.
13. Возможность проявить самостоятельность в работе.
14. Привлекает предпринимательская деятельность.
15. Необходимость материально помогать семье.
16. Желание приобрести экономические знания.
17. Стремление получить диплом о высшем образовании независимо от специальности.
18. Привлекает профессия, которая не требует длительного обучения.
19. Желание работать в престижном месте.
20. Стремление найти удачный способ зарабатывать себе на хлеб.
21. Привлекают модные профессии (менеджер, коммерсант, брокер).
22. Желание приносить пользу людям.
23. Интерес к материальной стороне профессиональной деятельности.
24. Привлекают внешние свойства профессии (быть в центре внимания, иметь возможность путешествовать, носить специальную форму одежды).

А		Б		В	
№	ответы	№	ответы	№	ответы
3		5		1	
4		8		2	
7		11		6	
17		14		9	
18		15		10	
19		16		12	
21		20		13	
24		23		22	

Лист ответов

Интерпретация анкеты мотивов выбора профессии

Подсчитать количество плюсов в каждом столбце (А, Б, В) отдельно. Наибольшее количество плюсов означают:

- в столбце А – преобладают мотивы выбора престижной профессии, ярко выраженного стремления занять видное положение в обществе реализовать свой высокий уровень притязаний.
- в столбце Б – больше привлекает материальное благополучие, желание заработать.

- в столбце В – стремление к творческой работе, интерес к новым технологиям, приобретению необходимых навыков и умений, которых требует избираемая профессия.

Приложение 2

ИТОГОВАЯ 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 повар, кондитер по настоящему «моей»?

Если «да», то почему? _____

Если «нет», то почему?»

Спасибо за участие в профессиональной пробе!