

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЛАГАНСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»*

**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР,
КОНДИТЕР»,**

предназначена для учащихся 7-11 классов

Автор:

Катунцева Светлана Анатольевна

Место работы:

ГАПОУ ИО «БАТТ»

Должность:

Мастер производственного обучения

Адрес:

п. Балаганск ул. Кольцевая д. 20

Рабочий телефон:

83954850208

Программа профессиональной пробы по
профессии «Повар, кондитер»

ПЕРЕЧЕНЬ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2.ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	6
3.ПЛАНИРУЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ	8
4.КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	10
5.УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	11
6.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	13
7.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	21

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Трудовые ресурсы в современных условиях это фактор развития производства, торговли, сферы услуг и других видов экономической деятельности. Причинами неэффективной профессиональной деятельности являются физиологические, психические и социальные особенностями работников. Не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию.

Профессия – это занятие человека, владеющего комплексом теоретических знаний и навыков, которые он приобрел в ходе специальной подготовки, являющееся источником существования людей.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. **Кондитер** – мастер по изготовлению тортов, пирожных. **Это профессия занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования.**

Данная методическая разработка по проведению профессиональных проб по профессии: « Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований согласно Профессиональному стандарту по профессии Повар; Профессиональному стандарту по профессии Кондитер; ФГОС ТОП- 50; Worldskills по компетенции Поварское дело; Worldskills по компетенции Кондитерское производство; правил безопасности труда.

Обязанности повара, кондитера это приготовление блюд по специальным рецептурам, согласно технологической карты. Повар или кондитер подходя к процессу творчески может видоизменять их по своему вкусу.

Работа повара выполняется в несколько этапов:

1. Получение сырья;
2. Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд;
3. Обеспечение процесса приготовления блюд: подготовка необходимого оборудования, заготовка полуфабрикатов;

4. Эксплуатация кухонного оборудования с соблюдением техники безопасности;
5. Обеспечение должного учета и хранения продуктов в соответствии с санитарными и гигиеническими нормами;
6. Реализация продукции.

Кондитер готовит различные виды теста и начинок, кремов и другие полуфабрикаты, из которых затем выпекает готовые изделия и украшает их. Работа кондитера выполняется с помощью специальных инструментов. Например, украшением тортов кремом. Квалификация кондитеров определяется разрядами, их - 6. После окончания техникума обучающийся по профессии повар-кондитер получает 3 или 4 разряд. В процессе работы разряд можно повысить. 6 разряд – обязательное условие, для работы в престижных ресторанах или в цехах крупных кондитерских фабрик

Цель системы профессиональной пробы это формирование у школьников способности выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда. И потому профессиональная ориентация помогает решать задачу формирования личности работника нового типа, обеспечивая эффективное использование кадрового потенциала и рациональное регулирование рынка труда.

Помощь учащимся в правильном выборе для правильного выбора профессии учащимся необходима специальная организации деятельности, которая включает получение знаний о мире профессионального труда с последующим соотнесением знаний о себе со знаниями, о профессиональной деятельности.

Профессиональная проба – это испытание, применение различных упражнений, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершенный вид. Так как, для школьников моделируются конкретные условия деятельности: ученики включаются искусственно в возможно свою будущую профессиональную деятельность.

Данная методическая разработка по проведению профессиональных проб предназначена для реализации на базе ГАПОУ ИО «БАТТ» с целью

- создание условий для профессионального самоопределения учащихся школ Балаганского и Усть-Удинского районов по профессии «Повар, кондитер».

Профессиональная проба дает возможность сознательно, обоснованно выбрать профессию, помогает убедиться в достоинствах и определиться с недостатками выбранной профессии. Профессиональные пробы могут дать возможность для самовыражения.

Задачи:

- знакомство учащихся с содержанием и характером труда работников этой профессии;

- формирование до профессиональных знаний, умений и навыков, опыт практической работы по профессии «Повар, кондитер»;

- развитие и укрепление интереса к будущей профессии;

- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

Программа профессиональных проб представляет собой мероприятия:

- мастер классы;

- экскурсии.

2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

«ПОВАР, КОНДИТЕР»

Профессиональные пробы организованы на базе ГАПОУ ОИ «Балаганский аграрно – технологический техникум». Для реализации профессиональных проб имеется учебная мастерская по профессии «Повар, кондитер». Оснащение мастерской:

- рабочее место мастера;
- рабочие места для учащихся (5-8 чел.);
- необходимое оборудование;
- инвентарь;
- посуда;
- рабочая форма мастера и учащихся;
- инструктажи по технике безопасности;
- набор плакатов;
- мультимедийное устройство.

Помимо учебной мастерской, обучающиеся могут выполнить практические задания на базе наших социальных партнеров: кафе «Ангара», кафе «Иверия».

Программа профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда. Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации учащихся 7-11 классов.

Психолого-педагогические особенности развития обучающихся.

Отличительной особенностью старших подростков является их готовность к профессиональному самоопределению. Как известно, склонность к профессии развивается в процессе деятельности, поэтому учащимся необходимо пробовать себя в самых различных видах занятий. Значимой деятельностью, с точки зрения профориентации, для них нередко становятся конкретные практические занятия, в том числе, проводимые методом проб.

Этапы программы:

1. Подготовительный:

- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар, кондитер»;

- заключение договоров с образовательными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 7-11 классов Балаганского и Усть-Удинского районов;

2. Практический:

- организация и проведение профессиональных проб для школьников;
- информационное обеспечение участников программы.

3. Заключительный:

- итоговое тестирование, выполнение практической работы;
- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование учащихся.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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:

Код	Наименование результата обучения
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).

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения учащимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении бутербродов;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления бутербродов.

5. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Всего, час.	В том числе		
			Лекции	Выездные занятия,	Практические занятия
1	Введение в профессию повар				
1.1	Знакомство с профессией по теме: «Будущая профессия»	1	1		
1.2	Экскурсия на предприятие Кафе «Иверия», кафе «Ангара»	1		1	
1.3	Общая характеристика оборудования и инвентаря, Т.Б.	1	1		
2	Практические работы				
2.1	Мастер класс	1		1	
2.2	Профессиональные пробы	5		1	4
3	Подведение итогов профессиональных проб	1	1		
	Всего	10	3	3	4

Тема 1. Введение в профессию повар.

1.1 Знакомство с профессией по теме «Будущая профессия моими глазами».

1.2 Экскурсия на предприятия — кафе «Ангара», кафе «Иверия».

Ознакомление учащихся с предприятием и планирование труда, контроля продукции на производственном предприятии, на рабочем месте.

1.3 Ознакомление с оборудованием, инвентарём, соблюдение техники безопасности. Организация беседы руководителя предприятия с учащимися с целью ознакомления с предприятием. Инструктаж по технике безопасности при выполнении различных видов работ. Проверка знаний учащихся по технике безопасности и противопожарной безопасности, санитарии и гигиены.

Тема 2: Практические работы

2.1 Мастер класс

Показ мастером приготовления и оформления различных видов бутербродов.

2.2. Профессиональные пробы

Учащиеся отрабатывают навыки по приготовлению и оформлению бутербродов.

Результат: учащиеся, освоившие программу, должны

знать:

информацию о профессии «Повар», иметь представление о труде и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

уметь:

- выполнять первичные приёмы обработки и нарезки сырья различными способами.

владеть:

- первоначальными навыками обработки и нарезки сырья различными способами.

Тема 3. Подведение итогов профессиональных проб

Итоговое тестирование, выполнение практической работы.

6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

проведения профессиональных проб

на октябрь 2019 г.

недели	Дата						
	Кол-во часов						
1	1 0	2 2	3 0	4 2	5 в	6 в	
2	7 0	8 0	9 2	10 0	11 2	12 в	13 в
3	14 0	15 0	16 2	17 0	18 0	19 в	20 в

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Общие положения.

Общая характеристика профессии «Повар»

Назначение профессии: приготовление широкого ассортимента блюда мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Должен знать:

- основы питания;
- характеристики и биологическую ценность продуктов, признаки их доброкачественности;
- ассортимент выпускаемых изделий;
- рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов;
- технологию и режим приготовления блюд;
- правила составления меню;
- нормы, соотношения и последовательность закладки сырья.

Должен уметь:

- перерабатывать и правильно хранить сырье;
- готовить холодные закуски, первые, вторые, третьи, сладкие блюда;
- выполнять первичную обработку мясных и рыбных продуктов и овощей, оформлять их для раздачи, производить их раздачу;
- готовить различные виды теста вручную и при помощи машин

- затаривать готовую продукцию.

Профессионально важные качества:

- образная память;
- эстетический вкус;
- хорошо развитые обоняние и вкусовые ощущения;
- аккуратность;
- подвижность кистей рук, пальцев;
- физическая выносливость.

Должен знать правила хранения продуктов, режимы их обработки, нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов, рецепты блюд, правила эксплуатации оборудования, санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи, физиологию питания, основы лечебной и диетической кулинарии.

Должен уметь обрабатывать различные продукты, приготавливать блюда в соответствии с рецептами, использовать специальное оборудование.

Квалификация

Профессия имеет 3-6 разряды.

Квалификация «повар 3 разряда» присваивается работнику общепита без получения специального образования. В его обязанности входит выполнение подсобных работ (мойка посуды, чистка и резка овощей и т.п.).

По окончании среднего специального заведения или курсов на базе 9-11 классов в зависимости от успеваемости присваивается 4 или 5 разряд.

Повару 4 разряда для получения 5 разряда необходима сдача экзаменов при наличии стажа работы по специальности не менее двух лет.

Для получения 6 разряда, кроме сдачи экзаменов и стажа работы по специальности, необходимо создание собственного блюда.

Медицинские противопоказания:

- инфекционные заболевания;
- нарушение функций опорно-двигательного аппарата;
- психические заболевания;
- болезни, связанные с потерей сознания;
- варикозное расширение вен;
- заболевания желудочно-кишечного тракта.

Родственные профессии

Бармен, кондитер, кулинар рыбных и морепродуктов.

Содержание профессиональной пробы.

Цель профессиональной пробы- создание условий для профессионального самоопределения обучавшихся школ Балаганского и Усть-Удинского районов по профессии «Повар».

Профессиональная проба дает возможность сознательно, обоснованно выбрать профессию, помогает убедиться в достоинствах и определиться с недостатками выбранной профессии. Профессиональные пробы могут дать возможность для самовыражения.

Профессиональная проба направлена на:

- углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с поварским делом;
- формирование первоначальных знаний, умений и навыков;
- контроль соответствия задачам, будущей профессиональной деятельности;
- выяснение объема знаний по профессии.

Продолжительность пробы - 10 часов.

Ожидаемый результат:

- 1) получение учащимися достаточно полных сведений о рабочих профессиях;
- 2) учащимися составлена индивидуальная программа профессиональных проб;
- 3) учащиеся соотнесли свои интересы и индивидуальные особенности с требованиями интересующей профессии;
- 4) осознанный выбор профильного предмета;
- 6) учащиеся заполнили раздел о прохождении проф. пробы в ГАПОУ ИО «Балаганский аграрно- технологический техникум»;
- 7) старшеклассники защитили программу профессиональной пробы

Этапы реализации программы

Первый этап:

Введение в профессию повар

Знакомство с профессией: содержание и характер труда профессии повар, перспективы профессионального роста, профессионально- важные качества. Современный рынок труда и социально- психологический портрет современного профессионала. Экскурсия на предприятие.

Продолжительность этапа- 3 часа

Второй этап:

Практические работы

Инструктирование по технике безопасности, демонстрация приготовления бутербродов.

Объяснения материала, приготовление, оформление и подача бутербродов, с соблюдением техники безопасности.

Продолжительность этапа- 6 часа

Заключительный этап:

Подведение итогов профессиональных проб

Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы учащимися. Оценка достижений в процессе тренировок и тестирования с выделением положительных/отрицательных результатов. Оценка соответствия результатов проверки задачами будущей профессиональной деятельности, рекомендации, выяснение объема знаний по профессии, умения ориентироваться в информационном пространстве.

Продолжительность этапа-1 часа

Анкета по профессиональному самоопределению

Инструкция:

Ответьте на вопросы предлагаемой анкеты по профессиональному самоопределению.

1. Выбрали ли вы свою будущую профессию?
2. Назовите выбранную вами профессию.
3. Если вы еще не выбрали профессию, то какие профессии вам нравятся?
4. Ваши намерения после окончания школы:
 - а) Буду работать.
 - б) Попробую поступить в техникум, ВУЗ.
 - в) Затрудняюсь ответить.
5. Назовите источники ваших знаний о профессии.
6. По какому профилю вы собираетесь продолжить трудовое обучение в старших классах?
7. Почему вы выбрали именно этот профиль обучения?
8. Предпринимаете ли вы что-нибудь для подготовки себя к будущей профессии?
 - а) Не вижу в этом необходимости.
 - б) Хотелось бы что-нибудь сделать, но не знаю, с чего начать.
 - в) Частично готовлюсь.
 - г) Да, готовлюсь к будущей профессии.
9. Какими, по вашему мнению, основными качествами должен обладать специалист той профессии, которую вы хотите выбрать?
10. Какими из этих качеств вы обладаете?
11. Если вы не сможете после окончания школы сразу реализовать свои профессиональные намерения, что будете делать?

Выберите правильный ответ:

1. Как с немецкого языка переводиться «бутерброд»? _____
2. Перечисли виды бутербродов. _____
3. Сколько используют для простых открытых бутербродов видов продуктов?

4. Хлеб на бутерброды нарезают _____ см толщиной?
5. «Сандвичи» являются открытыми или закрытыми бутербродами? (*подчеркни*)
6. Какой бутерброд закрепляется шпажкой и используется в качестве закуски?

7. Какова толщина и высота канапе? _____
8. Какими способами готовят горячие бутерброды? _____
9. Сколько времени хранят бутерброды в холодильнике (*подчеркни*):
А) 1 сутки; Б) не более 3 часов; В) не более 7 часов?
Выбери один вариант ответа и подчеркни.
10. У бутерброда хлеб покрыт полностью или частично?
11. Что является основой бутерброда? _____
12. Что рекомендуется использовать в качестве начинки для сладких бутербродов?

13. Как называются маленькие бутербродики размером около 3х3 см? _____
14. На чём подают бутерброды к столу и сколько слоёв используют?

Оценочный лист

№ п/ п	ФИО учащегося	Наименование СОШ	Класс	Вид работы	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Последовательность приготовления блюда	Внешний вид	Вкусовые качества	Максимальная оценка	Зачет/ не зачет	Примечание