



**Жигаловский филиал
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Балаганский аграрно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом

_____ Т.П.Кузнецова

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

предназначена для обучающихся 8-11 классов.

Разработчик:

Рачкован Вера Витальевна

Место работы:

Жигаловский филиал
ГАПОУ ИО «БАТТ»

Должность:

мастер производственного обучения

Адрес:

п. Жигалово ул. Сосновая 1а

Рабочий телефон:

8(395)5131796

Перечень конкурсных материалов:

программа профессиональной пробы
по профессии «Повар, кондитер»

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
2.	Содержание программы.....	5
2.1.	Квалификационная характеристика профессии "Повар, кондитер"	5
2.2.	Этапы реализации программы.....	6
3.	Учебный план.....	7
4.	Содержание профессиональных проб.....	8
	Тема 1. Введение в профессию повар	8
1.1.	Классный час знакомство с профессией по теме «Я, выбираю профессию Повар, кондитер!».....	8
1.2.	Экскурсия на предприятия — столовая «Речник»	8
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места. Т.Б.....	8
	Тема 2: Практические работы.....	8
2.1.	Мастер класс «Фигурная нарезка овощей и фруктов»	8
2.2.	Профессиональные пробы квалификация повар.....	9
2.3.	Профессиональные пробы квалификация кондитер	9
	Тема 3. Подведение итогов профессиональных проб.....	10
5.	Календарный учебный график	12
	Проведение профессиональных проб «Повар, кондитер».....	12
6.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ	13
6.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
7.	Информационное обеспечение обучения	14
	Приложение 1.....	15
	Оценка достижения планируемых результатов	15
	Приложение 2.....	16
	АНКЕТА.....	16
	участника профессиональной пробы	16

1. Пояснительная записка

Профессиональная проба – это завершённый вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы конкретного вида профессиональной деятельности, способствующий формированию целостного представления о содержании конкретной профессии.

Так как, для учащихся общеобразовательных школ моделируются конкретные условия деятельности: ученики включаются искусственно в возможно свою будущую профессиональную деятельность. Профессиональные пробы являются важной содержательной частью профессиональной ориентации обучающихся 8-11-х классов общеобразовательных организаций.

Программа профессиональной пробы знакомит обучающихся с профессией «Повар, кондитер», согласно ФГОС СПО по профессии. Повар – это специалист по приготовлению пищи. Кондитер – мастер по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Это профессия занимает 17 место в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования. Выбор профессии — один из серьёзнейших шагов, стоящих перед каждым выпускником школы. Оттого, отвечает ли выбранная профессия его интересам и способностям, является ли востребованной на рынке труда, даёт ли возможности для карьерного роста, зависит вся его дальнейшая жизнь.

Курс предназначен для желающих, овладеть практическими навыками и правилами современного кулинарного искусства.

Программа курса включает материал по технологии приготовления, оформлению и подачи холодных блюд и закусок, а также материал по приготовлению, оформлению кондитерских изделий.

В результате прохождения профессиональной пробы учащиеся будут иметь представление о профессии и научатся выполнять несложные работы по приготовлению холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий. **Целью программы профессиональных проб является формирование у обучающихся 8-11-х классов интереса к профессии, опыта допрофессиональной деятельности в области общественного питания.**

Задачи пробы:

- ознакомить учащихся со сферой профессиональной деятельности повара, кондитера;
- отработать навыки по приготовлению простых холодных блюд и закусок;
- отработать навыки по приготовлению простых кондитерских изделий;
- создать условия для качественного выполнения профессиональной пробы

с использованием ресурсов профессиональной образовательной организации;

- определить уровень готовности учащихся к выполнению проб.

Формы организации профессиональных проб:

- выполнение профессиональных проб
- беседы;
- мастер классы
- экскурсии

Профессиональная проба может проводиться:

- концентрированно (непрерывным циклом в каникулярное время),
- рассредоточено (параллельно с обучением).

Механизм сотрудничества с социальными партнерами:

Помимо учебной лаборатории, учащиеся могут выполнять практические задания на базе наших социальных партнеров: кафе «Гурман», столовая «Речник».

Учащийся школы в результате освоения программы профессиональных проб по профессии "Повар, кондитер" должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

ОК – 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии и проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК – 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК – 4. Осуществлять поиск, анализ, оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК – 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК – 6. Работать в коллективе и команде.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися, программы включают в себя:

- анкетирование;
- оценочные листы по выполнению практической работы.

2. Содержание программы

2.1. Общая характеристика профессии "Повар, кондитер"

Общая характеристика профессии.

Готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, помнит рецепты приготовления разных блюд и умеет красиво оформлять приготовленное. Организует хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами. Несмотря на то, что повар на предприятиях общественного питания пользуется установленными рецептами блюд, он может вносить в них изменения в зависимости от качества сырья и контингента потребителей. Работает в помещении, в условиях повышенной температуры.

2. Требования к индивидуальным особенностям специалиста

Для деятельности необходимы тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Должен быть физически выносливым, иметь хорошие долговременную память, объемный и линейный глазомер, умением концентрировать внимание. Ему нужны тонкое чувство времени, высокая чувствительность к оттенкам запаха и вкуса, воспроизводящее воображение (способность глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность.

Требуется среднее профессиональное образование.

Преимущества профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда, разнообразие деятельности, творческий подход, возможность профессионального роста – получение более высокого разряда, приобретение бесценных знаний и навыков, которые обязательно пригодятся в жизни.

Условия труда: Работа повара происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом.

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: повар-технолог/технолог общественного

питания, повар-кулинар, пекарь, бармен, изготовитель пищевых полуфабрикатов.

2.2. Этапы реализации программы

Первый этап:

1	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.
Второй этап:		
2	Практические работы	Инструктирование по технике безопасности, демонстрация приготовления холодных блюд и закусок. Объяснения материала, приготовление, оформление, бутербродов, салата, песочного печенья отсадного и пирожного "Корзиночки" с соблюдением техники безопасности.
Заключительный этап:		
3	Подведение итогов профессиональных проб	Обсуждение итогов прохождения профессиональной пробы обучающимся. Оценка достижений в процессе практических работ с выделением положительных/отрицательных результатов. Оценка соответствия результатов проверки задачами будущей профессиональной деятельности, рекомендации, выяснение объема знаний по профессии, умения ориентироваться в информационном пространстве.

3. Учебный план

№ п/п	Наименование профессиональной пробы	Всего, час.	В том числе		
			Лекции	Выездные занятия	Практические занятия
1	Введение в профессию "Повар, кондитер"	3			
1.1	Знакомство с профессией по теме: "Я выбираю профессию Повар, кондитер»	1	1		
1.2	Экскурсия на предприятие общественного питания.	1		1	
1.3	Техническое оснащение и организация рабочего места. Т.Б.	1	1		
2	Практические работы	13			
2.1	Мастер класс: «Фигурная нарезка овощей и фруктов»	3	1		2
2.2	Профессиональные пробы квалификация повар	4		2	2
2.3	Профессиональные пробы-квалификация кондитер	4		2	2
3	Подведение итогов профессиональных проб	2			2
	Всего	16	3	5	8

4. Содержание программы профессиональных проб Тема 1. Введение в профессию повар.

1.1. Классный час знакомство с профессией по теме «Я, выбираю профессию Повар, кондитер!». Презентация профессии.

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

1.2. Экскурсия на предприятия — столовая «Речник».

Организация беседы руководителя предприятия с учащимися с целью ознакомления с предприятием. Ознакомление учащихся с предприятием, режимом его работы, объемом и ассортиментом производимых блюд, хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ознакомление учащихся с технологическим оборудованием, инвентарем, столовой и кухонной посудой.

1.3 Техническое оснащение и организация рабочего места. Т.Б.

Организация рабочего места. Знакомство с оборудованием. Правила подбора оборудования, инвентаря и инструментария, необходимого для работы повара, кондитера. Инструктаж по технике безопасности при выполнении различных видов работ. Проверка знаний обучающихся по технике безопасности и противопожарной безопасности, санитарии и гигиены.

Тема 2: Практические работы

2.1. Мастер класс «Фигурная нарезка овощей и фруктов»

Показ мастером производственного обучения и обучающимися 2-3 курсов форм простой и фигурной нарезки овощей и фруктов, способов оформления ими холодных блюд и закусок.

Цель: Развивать умения и навыки в процессе ознакомления с формами нарезки овощей и фруктов, используя творческий подход к выполнению задания.

Задачи:

1. Рассмотреть варианты готовых форм нарезки овощей и фруктов;
2. Освоить простые и сложные приёмы нарезки овощей и фруктов;
3. Создать своими руками украшения из овощей и фруктов; По итогам профессиональной пробы учащиеся должны:

Знать:

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

- правила использования и применения инструментов, материалов при нарезке овощей и фруктов;
- технику обработки овощей и фруктов; Уметь:

- производить простую и сложную нарезку овощей и фруктов, создавать композиции из них.

2.2. Профессиональные пробы квалификация повар.

2.2.1. Учащиеся отрабатывают навыки по приготовлению и оформлению бутербродов и фруктового салата.

Результат: учащиеся, освоившие программу, должны **знать:**

- правила техники безопасности на предприятиях общественного питания.
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- приготовление бутербродов и салатов порциями;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- выполнять первичные приёмы обработки и нарезки продуктов различными способами.

владеть:

- первоначальными навыками обработки и нарезки продуктов различными способами.

2.3. Профессиональные пробы квалификация кондитер.

2.3.1. Учащиеся отрабатывают навыки по приготовлению и оформлению песочного печенья отсадного и пирожного "Корзиночки с ягодами и взбитыми сливками .

Результат: учащиеся, освоившие программу, должны **знать:**

- правила техники безопасности на предприятиях общественного питания.
- правила выбора основного и дополнительного сырья для

производства мучных кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;
- правила хранения , температурный режим хранения;
- технологию приготовления и оформления простых мучных кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- выполнять первичные приёмы обработки сырья, изготавливать песочное печенье и пирожные, а также оформлять пирожные различными отделочными полуфабрикатами.

владеть:

- первоначальными навыками приготовления и оформления печенья и пирожных

Тема 3. Подведение итогов профессиональных проб

Итоговое выполнение практической работы. Анкетирование.

По итогам профессиональных проб учащиеся должны:

иметь практический опыт:

- подготовки пищевых продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления и оформления простых кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество пищевых продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий;
- пользоваться инвентарем (ножами, кондитерскими мешками с насадками и т.д.), оборудованием (плитой электрической с жарочным шкафом, блендером, миксером и т.д.);
- правильно производить обработку продуктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых блюд и кондитерских изделий;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- пользоваться документацией (технологической картой) ;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения;
- технологию приготовления и оформления бутербродов и салатов, пирожных и печенья;
- требования к качеству холодных блюд и закусок, мучных кондитерских изделий;
- сроки хранения бутербродов и салатов;
- сроки хранения пирожных и печенья
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

5. Календарный учебный график

Проведение профессиональных проб «Повар, кондитер»

№п/ п	Название профессиональной пробы	Месяц			
		Январь 21-25	Февраль 11-15	Март 18-22	Апрель 15-19
Введение в профессию "Повар, кондитер"					
1	Знакомство с профессией по теме: "Я выбираю профессию Повар, кондитер»				
2	Экскурсия на предприятие общественного питания.				
3	Техническое оснащение и организация рабочего места. Т.Б.				
5	Практические работы				
6	Мастер класс: «Фигурная нарезка овощей и фруктов»				
7	Профессиональные пробы квалификация повар				
8	Профессиональные пробы- квалификация кондитер				
9	Подведение итогов профессиональных проб				
10	Всего	2	4	4	6

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

6.1. Требования к минимальному материально- техническому обеспечению

Для реализации профессиональных проб имеется учебная лаборатория по профессии «Повар, кондитер».

Оснащение учебной лаборатории:

- 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;

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование.

7. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016г.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «[Кондитера](http://konditerra.ru). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerra.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Повар Ру. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.povar.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Кондитерский дом» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://konditerskiy-dom.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Приложение 1.
Оценка достижения планируемых результатов

Оценочный лист

№ п/п	ФИО учащегося	Вид работы	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Последовательность приготовления блюда	Последовательность приготовления кондитерского изделия	Вкусовые качества	Способность проявлять творчество	Зачет/незачет	Примечания

Критерии оценивания:

Компетенции	Компетенция не освоена	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»
Общие	Менее 80%	От 80% до 90%	От 91% до 95%	От 96%-100%

Итого: ОК -

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе: ФИО

2. Образовательное учреждение

3. Класс

4. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

5. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

6. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

7. Чему Вы хотели бы еще научиться?

8. Ваши пожелания, рекомендации, замечания

Спасибо за участие в профессиональной пробе!