Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
_____ В.Л. Сычев
«20» марта 2022 г.

Программа профессиональных проб
«Профессиональные пробы – как первый шаг к профессии»

(для обучающихся общеобразовательных школ)

2022 г.

Авторы программы: Молочникова Н.Н., преподаватель; Ленкова О.Г., мастер производственного обучения; Шляпникова Л.В., мастер производственного обучения.

Контакты авторов: Свердловская область, г. Красноуфимск, ул. Ремесленная 7 ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
Молочникова Н.Н. - телефон 89533845909, e-mail: molochnikova.1970@ mail.ru,
Ленкова О.Г. - телефон 89221120710, e-mail: lenckova25@yandex.ru

Пояснительная записка

Основное назначение программы состоит, с одной стороны, в представлении ценности практического труда работника пищевой промышленности, а с другой стороны, в необходимости формирования у обучающихся потребности в трудовой деятельности, в понимании значимости выбранной профессии, в развитии у обучающихся стремления быть лучшим по профессии.

В основе профессиональной пробы, предлагаемой нами, лежит идея моделирования будущей профессиональной деятельности.

Задания профессиональных проб позволяют ознакомиться с основными характеристиками представляемой профессии, способствуют овладению необходимыми умениями профессиональной деятельности и формированию у обучающихся положительной мотивации к выбору профессии. Только познакомившись с особенностями профессий поближе и выполнив определенную практическую работу, можно определить свои способности и наклонности, выбрать то дело, которое более интересно и получается значительно лучше.

Цель:

Формирование положительного отношения, творческого потенциала, устойчивого интереса к профессии Повар, кондитер и помощь в осознанном выборе учащимися школ профессии в будущем, приобретая соответствующие навыки посредством профессиональных проб.

Задачи:

- знакомство учащихся с профессией «Повар, кондитер», содержанием и характером труда работников данной отрасли;
- содействие формированию допрофессиональных знаний;
- оказать обучающимся помощь в профессиональном самоопределении;
- развить интерес к конкретной профессиональной деятельности;
- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

В профессиональных пробах принимают участие обучающиеся 7-9 классов. Пробы предполагают личное участие школьников, в ходе которого каждый подросток сможет попробовать себя в роли повара, кондитера получить консультацию мастеров профессионалов, приобрести первые профессиональные знания.

Таким образом, профессиональные пробы являются, своего рода, моделью профессии «Повар, кондитер», посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности 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 данной профессии.

1.Содержание программы

1.1. Структура программы пробы

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очная	3 ч.	7-9 класс	Допустимая нозологическая группа: Общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной, эндокринной систем, сердечно-сосудистой системы и т.д.) При проведении мероприятия с общей группы заболевания не требуется создания специальных условий. Организация проведения пробы возможна в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ».

1.2. Краткое описание профессионального направления

Повар, кондитер работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место

представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара, кондитера крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню. Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд. Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара, кондитеры имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

1.3. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара и кондитеры имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги профессионала есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

1.4. Необходимые навыки и знания для овладения профессией

В результате освоения программы учащиеся должны:

знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

иметь практический опыт:

- первичных навыков по приготовлению горячих блюд и кондитерских изделий, правила их оформления и подачи;

Профессия – это трудовая деятельность, для выполнения которой человек должен обладать определенными знаниями и навыками, иметь специальные способности и развитые профессиональные качества.

1.5. О профессиональном направлении

Профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни, кондитерские предприятия); медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

1.6. Демонстрация итогового результата, продукта

Итоговым результатом профессиональных проб, с одной стороны, является представление о ценности практического труда работника пищевой промышленности, с другой стороны, необходимость формирования у обучающихся потребности в трудовой деятельности, в понимании значимости выбранной профессии, в развитии у обучающихся стремления быть лучшим по профессии.

1.7. Вопросы для рефлексии учащихся

Школьникам выдают карточки со смайлами-эмоциями (Приложение 4).

Мастер предлагает оценить занятие, ответив с помощью смайла на вопросы:

- был ли интересен материал?
- довольны ли вы своей работой?
- рассматриваете ли вы возможность получения профессии Повар, кондитер?
- оценка своей работы и работ своих одноклассников;
- ответы на вопросы обучающихся.

Приложение 1

Мастер-класс
«Приемы складывания салфеток»

Цель мастер-класса: освоение навыков складывания салфеток для сервировки стола.
Задачи для участников:

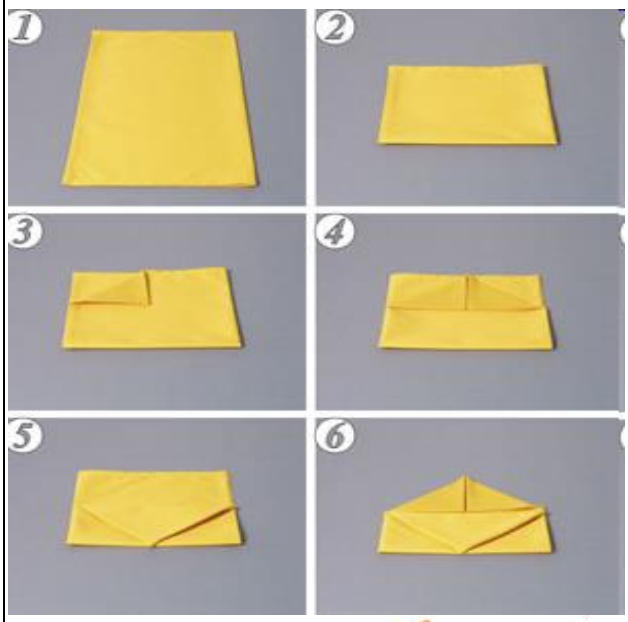
1. Расширить знания, кругозор по теме мастер-класса.
2. Отработать навыки складывания салфеток.
3. Развить коммуникативные качества в процессе мастер-класса.

Время проведения: 30 мин.
Материально-техническое оснащение: стол, бумажные салфетки, наглядные пособия
Форма проведения: демонстрация с элементами презентации и практическая работа

План проведения мастер-класса

1. Вступление
2. Показ складывания салфеток с подробным словесным объяснением.
3. Практическая работа по складыванию салфеток, в которой принимают участники мастер-класса.

Приемы складывания салфеток

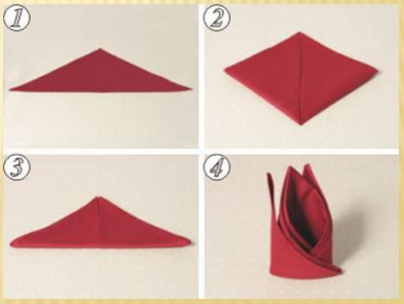
Сумочка 1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа). 2. И ещё раз сложите пополам снизу вверх. 3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру. 4. Загните к центру правый верхний угол. 5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины. 6. Правый и левый верхние углы загните к середине. 7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.	

Французский способ

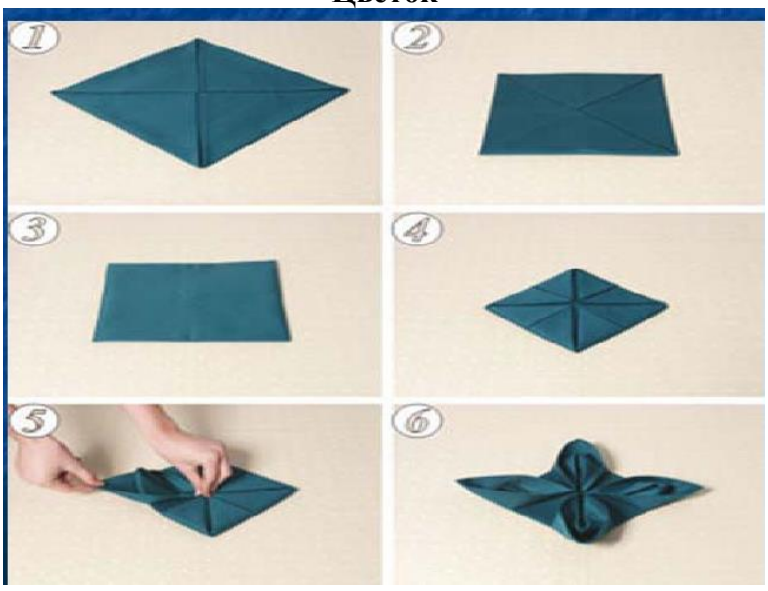
Сложите салфетку по диагонали.
Возьмите один из углов и положите на другой, оставив 2-3 см свободного места.
Повторите еще раз

«Шлейф»

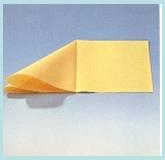
1. Салфетку сложите по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.
Поставьте салфетку вертикально.

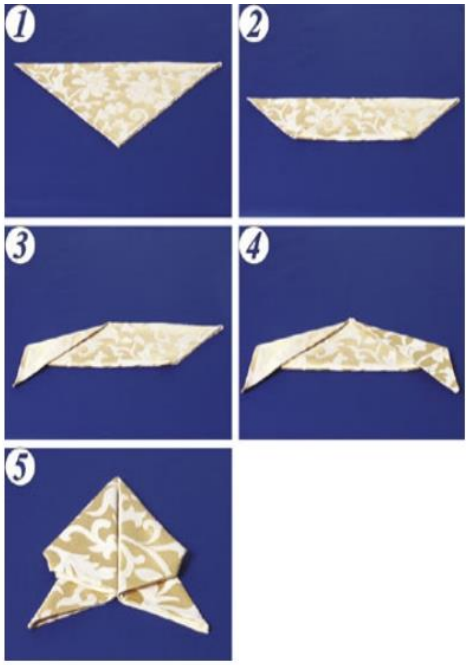


Цветок



Сдвоенный конус





1. Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб вверху).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру. Можно украсить ее небольшой ракушкой.

Приложение 2

Мастер – класс «Изделия из декоративного теста»

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся техникума и профориентации обучающихся школ города. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

Актуальность мастер- класса состоит в том, чтобы донести до учащихся школ, что профессия повара достаточно интересна, при всей своей сложности. От повара требуется наличие хорошего эстетического и кулинарного вкуса, некоторые творческие задатки, чутье и любовь к выбранному делу. Самое главное – повар приносит людям радость и удовольствие.

В процессе проведения мастер- класса обучающиеся техникума знакомят, обучают обучающихся 7-9 классов с фигурной лепкой булочных изделий из декоративного теста.

Цель и задачи мастер-класса:

- освоение обучающимися техники лепки фигурных булочных изделий из декоративного теста;
- создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса;
- расширить знания, кругозор участников в приготовлении хлебобулочных изделий;
- развить основные умения и творческий потенциал участников.

Целевая аудитория: обучающиеся школ.

Время проведения: 1 час

Количество участников: 10 чел.

Методы и приемы: словесные (рассказ, беседа, объяснение), наглядно-демонстрационные (показ трудовых приемов), создание изделий из теста.

Подготовительный этап:

1. Разрабатывается план проведения мастер-класса.
2. Оформляется демонстрационный стол.
3. Изготовляется эталон изделия.
4. Подготавливаются рабочие места для показа мастер-класса

Технология лепки фигурных булочек из декоративного теста

«Птичка»

«Заяц»

«Рыбки»

ГАПОУ СО «КМТ» 2022г

Технологическая карта

Требования к сырью: Продовольственное сырье, пищевые продукты для приготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям или сертификат соответствия.

Наименование изделия: **«Декоративное тесто»**

Рецептура:

Наименование сырья	Норма расхода продуктов
Тесто пресное	
Сироп	
Вода	600
Сахар	600
Тесто	
Мука пшеничная высшего сорт	300
Мука ржаная	300
Краситель	14

Технология приготовления

ЗАМЕС ТЕСТА

Варка сиропа. Соединить сахар с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 4 минуты

Тесто В горячий сироп засыпают муку и замешивают тесто. Отлежка теста 5 минут.

Приложение 3

Мастер – класс «Декорирование тарелок для подачи блюд и закусок»

Цель: Ознакомить учащихся правилам, последовательности и техники оформления тарелок соусом.

Задачи:

1.Познакомить с основными правилами дрессинга;

2.Показать техники оформления.

Оборудование и инвентарь: Тарелки, соус, ложка для декора, салфетки, тубы, эскизы рисунков.

Методы: словестные, практическая работа.

Ход мастер-класса.

Вступительное слово ведущего мастер-класса.

Наш мастер класс будет посвящен искусству оформления тарелок.

Несмотря на большое количество информации о правилах подачи и оформления блюд не так много людей знает все необходимые правила и нормы. Декор тарелок это целая наука, творчество!

Самый популярный прием оформления — это дрессинг- искусство оформления тарелок. И, здесь существуют определенные правила:

- Используйте однотонные тарелки, тарелку нужно использовать большую это тренд.

Оформляя блюдо, желательно исходить из того, что тарелка для повара — это как полотно для художника. С этой точки зрения лучше всего использовать однотонные тарелки. Выкладывая на ней блюдо, важно не выходить за поля. Во-первых, это выглядит презентабельнее. Во-вторых, тарелку со свободными краями удобнее (и гигиеничнее!) подавать.

- Используйте дрессинг правильном

Но чтобы узоры соусом (паутинка, разводы, капельки) напоминали именно узоры, а не мало аппетитные потеки, мало обладать художественным вкусом. Большое значение имеет консистенция соуса: слишком жидкий может растечься, чересчур густой — «лечь» неэстетичной горкой. Еще один секрет: безопаснее всего дрессинговать свободное пространство тарелки, а не само блюдо.

Соусы в современной ресторанной кухне стали неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов.Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда

позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты. Историю соусов можно сравнить с историей моды,поскольку те или иные ингредиенты, рецепты то завоевывают всеобщее признание, то утрачивают популярность, то провозглашаются вершиной кулинарного искусства, то вновь отбрасываются, уступая дорогу новой сенсации.

1.Оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким.

2.Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений.

3. Не следует применять при оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста и т.д.

4. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом.

5. Расположение отдельных элементов. Необходимо тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора. Любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него.

6. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно.
7. Украшения для горячих блюд готовят заранее, поскольку их нужно как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло, и не потеряло большую часть своих вкусовых качеств.
8. Цветовая гармония. Чтобы выполненные украшения выглядели эффектнее, нужно создавать контрастные цветовые сочетания. Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.
Соусы улучшают вкус и ароматность блюд, придают им сочности.

Дизайн соусов

Одна из самых важных соусных наук с учетом интереса публики к оформлению блюда. Соус может образовывать на блюде причудливые фигуры и формировать необычный цветовой рисунок.
На кухне любого ресторана, который заботиться о дизайне блюда, имеется своеобразные заготовки, составляющие цветовую палитру повара. Темно- красный цвет можно получить при помощи выпаривания 2/3 винного уксуса - до состояния густой патоки. Соевый соус - носитель черного цвета. Оливковое масло с куркумой ярко - желтый.
Десертные соусы требуют иных заготовок: сок манго, выпаренный апельсиновый сок, малиновый сироп и т.д..
Цветовая гамма повара практически ничем не ограничена. Важно только не увлекаться и помнить, что блюдо должно быть оформлено соусом аккуратно и без чрезмерных завитушек. Мясные и рыбные десерты не стоит расписывать столь изысканно, как десерты. У десертов легкий и веселый характер, основные же блюда должны смотреться под соусом солидно и основательно.
Положение соуса на тарелке и относительно блюда также немало важно для гармонии. Сейчас наблюдается некоторое усложнение соусного дизайна, появляется тяга к многослойным композициям, основанным на контрасте. Соус подливается под блюдо, устраиваются произвольные разводы или даже эффектные узоры из соуса - все это делает блюдо запоминающимся.

Приложение 4

Смайлики- карточки для рефлексии