Министерство образования Республики Башкортостан

филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж

с. Архангельское

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

для учащихся 9-х классов

**«Настоящим поваром может стать только талантливый человек»**

|  |  |
| --- | --- |
| Организация- разработчик: | филиал ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельское |
| авторы – составители: | Автушенко З.В.,  мастер производственного обучения,  зав.учебной частью Сапронова Н.Н. |

2018

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа профессиональной пробы знакомит учащихся 9-х классов с профессией «Повар, кондитер». Профессия востребована на рынке труда. 100% трудоустройства.

Участие в профессиональной пробе способствует формированию у учащихся представления о специфике профессии «Повар, кондитер», получению начальных навыков профессиональной деятельности.

За время освоения данной программы учащиеся выполняют практические задания, элементы которых максимально приближены к тем, что применяются в пищевой индустрии.

Результатом участия в профессиональной пробе будет самостоятельное приготовление блюда каждым обучающимся.

Профессия «Повар, кондитер»-это интересная и высокооплачиваемая деятельность в пищевой индустрии.

***Целью программы профессиональных проб является***:формирование у учащихся 9-х классов интереса к профессии «Повар, кондитер» и содействие профессиональному самоопределению обучающихся посредством погружения в профессию.

*Задачи программы:*

* сообщение базовых сведений о профессиональной деятельности повара, кондитера;
* моделирование основных элементов профессиональной деятельности повара, кондитера;
* выявление интересов обучающихся к данному виду практической деятельности;
* формирование у обучающихся реальных представлений о своих личностных характеристиках, способностях и об их соотношении с профессионально важными качествами;
* определение уровня готовности учащихся к выбору профессии.

Профессиональная проба рассматривается как средство актуализации профессионального самоопределения и активизации творческого потенциала личности школьников.

В процессе профессиональных проб учащиеся приобретут начальные навыки профессиональной деятельности повара-кондитера, смогут выполнить операции по приготовлению и оформлению детского бутерброда, выполнить декорирование пряников глазурью, соблюдая правила охраны труда и техники безопасности.

Учащиеся, освоившие программу профессиональных проб, должны овладеть следующими компетенциями:

* уметь соотносить свои личностные характеристики и способности с требованиями профессии;
* владеть простейшими операциями по приготовлению блюд;
* уметь определить уровень своей готовности к выбору профессии.

Профессиональная проба завершается демонстрацией самостоятельно изготовленных учащимися блюд с обсуждением того, какими начальными профессиональными навыками овладели учащиеся и какие они испытывали сложности при выполнении профессиональной пробы.

На этапе моделирования профессиональной деятельности в рамках профессиональной пробы виды профессиональной деятельности представителя изучаемой профессии от начала деятельности до получения завершенного продукта разделяются на несколько циклов.

Каждый цикл содержит специфические особенности изучаемого вида профессиональной деятельности, демонстрирует стадии создания завершенного элемента продукта трудовой деятельности. Выделенные циклы взаимосвязаны и в совокупности достаточно полно характеризуют содержание деятельности профессии «Повар, кондитер». Циклы отличаются по целям, характеру, условиям, орудиям труда, формам организации и способам выполнения работы.

# Тематический план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Темы** | **Всего часов** | **Форма проведения** |
| 1 | Специфика профессиональной  деятельности | 1 час | Демонстрационная лекция |
| 2 | «Канапе праздничное» | 1 час | Практическое занятие |
| 3 | Подготовка и нарезка продуктов для канапе. | 1 час | Практическое занятие |
| 4 | Оформление и правила подачи закусочных бутербродов (канапе) | 1 час | Практическое занятие |
| 5 | Украшение пирожных корзиночка свежими фруктами. | 1 час | Практическое занятие |
| 6-7 | Ознакомление с простыми приемами техники карвинг из фруктов. | 2 часа | Практическое занятие |
| 8 | Итоговое занятие | 1 час | Демонстрационное занятие |

**Содержание профессиональной пробы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Темы** | **Вид деятельности** |
| **1** | Специфика профессиональной  деятельности | Ознакомление со сферой деятельности. Основные требования к качеству продукции общественного питания. Конкуренция на рынке труда. Требования к производственным помещениям предприятий общественного питания. Техника безопасности. Требования к спецодежде. |
| **2** | «Канапе праздничное» | Краткий обзор темы: «Бутерброды. Закусочные бутерброды». Требования, предъявляемые к приготовлению . Основные принципы подбора продуктов. |
| **3** | Подготовка и нарезка продуктов для канапе. | Инструктаж по технике безопасности. Требования к организация рабочего места.  Приемы нарезки, рациональный расход продуктов. |
| **4** | Оформление и правила подачи закусочных бутербродов (канапе) | Демонстрация вариантов оформления канапе.  Требования к качеству готовых бутербродов. Требования к оформлению бутербродов. |
| **5** | Украшение пирожных корзиночка свежими фруктами. | Просмотр видео о работе кондитера. Варианты оформления пирожных корзиночка. Подбор и подготовка свежих фруктов для украшения . |
| **6-7** | Ознакомление с простыми приемами техники карвинг из фруктов. | Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места.  Требования, предъявляемые к оформлению кондитерских изделий. Ознакомление с техникой художественной резьбы из фруктов. Пробные работы учащихся. |
| **8** | Итоговое занятие | Анализ выполненных работ. Рекомендации по выбору сферы деятельности. Информация о возможности получения профессии «Повар, кондитер» на базе филиала ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельское. Подведение итогов. |

**Методические рекомендации**

Реализация программы предполагает постепенное усложнение выполнения практических заданий профессиональной пробы в соответствии с уровнем подготовленности учащихся, внесение в содержание пробы элементов творчества и самостоятельности. При этом учитываются интересы, склонности, способности, личности учащихся, а также возрастные психолого-педагогические и валеологические особенности развития подростков.

Каждый этап практического задания предполагает выполнение учащимися заданий, требующих овладения начальными профессиональными умениями и навыками, результатом чего является получение самостоятельно изготовленного изделия.

Показатели качества выполнения практических заданий пробы:

• самостоятельность,

• соответствие конечного результата целям задания,

• обоснованность принятого решения,

• аккуратность,

• активность и целеустремленность в достижении качественного результата,

• стремление выполнять условия и требования практического задания,

• проявление общих и специальных профессионально важных качеств (ПВК),

• рефлексия результатов собственной деятельности.

В процессе реализации программы профессиональной пробы особое внимание уделяется обеспечению безопасности здоровья и жизни учащихся. Профессиональная проба завершается презентацией самостоятельно изготовленных блюд и их дегустацией. В процессе участия в профессиональной пробе учащиеся получают информацию о возможности получения специальности «Повар, кондитер» на базе филиала ГБПОУ Аургазинский многопрофильный колледж с. Архангельское и возможности дальнейшего трудоустройства.

Подведение итогов проводится с обсуждением того, какими начальными навыками овладели обучающиеся и какие сложности они испытывали при выполнении профессиональной пробы.

**Используемая литература**

1. Анфимова Н.А., Кулинария, - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 328 с.

2. Мартинчик А.Н. Физиология питания. М: Академия, 2013.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. М:. Академия. 2013

4. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии: программа предпрофильной подготовки. Учебно-методическое пособие для психологов и педагогов.- М.: Генезис, 2006.-208 с.

5. Резапкина Г.В. Секреты выбора профессии, или Путеводитель выпускника. – 2-е изд. – М.; Генезис, 2007. – 140 с.

**Интернет-ресурсы:**

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru