

**Программа практического мероприятия
базового уровня в рамках реализации проекта по
профессиональной ориентации учащихся 8-10 классов «Билет в будущее»**

разработчик: Еремкина Т.А. мастер п/о

г.Ядрин, 2021г.

1. Пояснительная записка

Профессия «Повар, кондитер» востребована на рынке труда. Это интересная и высокооплачиваемая деятельность в пищевой индустрии.

Целью освоения программы профессиональных проб является формирование профессиональной направленности у учащихся, получение знаний о профессиональной деятельности.

Задачи:

- знакомство учащихся с содержанием и характером труда работников этой профессии;
- формирование до профессиональных знаний, умений и навыков, приобретение опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»;
- выявление школьников, обладающих поварскими способностями и мотивацией к данной деятельности;
- развитие и укрепление интереса к будущей профессии;
- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному 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 определенного блюда, соблюдая правила охраны труда и техники безопасности.

2. Содержание программы профессиональной пробы

Целью освоения программы профессиональных проб является формирование профессиональной направленности у учащихся.

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 десерта «мусс шоколадный», правила их оформления и подачи;

Организация данной разработки предусматривает прохождение профессиональных проб по выбору учащихся без предварительной диагностики.

Программа профессиональной пробы (далее Программа) состоит из трех этапов: подготовительного, практического, рефлексивного.

Этапы программы:

1. Подготовительный:

- планирование программы профессиональных проб «Повар, кондитер»;

- заключение договора с бюджетным учреждением Чувашской Республики дополнительного профессионального образования «Чувашский республиканский института образования» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики об оказании услуг со школами о прохождении профессиональной пробы учащимися 8-10 классов;

2. Практический:

организация и проведение профессиональных проб для школьников;

- информационное обеспечение участников программы;

3. Рефлексивный:

- анализ и оценка прохождения профессиональной пробы

Критерии оценивания:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

- способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изделий;

- умение работать по образцу;

- соблюдение технологии приготовления десертов

Область применения программы

Программа является частью профориентационной работы по профессии Повар, кондитер. Имеет связь с дисциплинами и профессиональными модулями учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	Очная	90 мин	8-10 классы	- не предусмотрено

Материально- техническое оснащение

- Оборудование, инструменты, инвентарь: электрическая плита, миксер ручной, сотейники, различных емкостей, венчики, раздаточные тарелки, миски нержавеющей, лопатки, сита, кондитерский мешок, насадки, креманки.

- Сырьё: согласно набору сборника рецептов

- Набор посуды для отпуска блюд в дегустационном варианте

Литература

- Нормативная: сборник рецептов блюд

- Учебная: учебник «Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих , десертов, напитков разнообразного ассортимента сладких блюд напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования» автор Сеницына А.В.

Дидактическое обеспечение:

Дидактический раздаточный материал (инструкционно – технологические карты, технологические карты.)

Информационное обеспечение: компьютер, проектор.

Учебный план программы

Этапы профессиональной пробы	Объем времени (мин)			Дидактическое обеспечение
	Всего	Теоретическая часть	Практическая часть	
1.Подготовительный этап : Презентация профессии «Повар, кондитер»		15		Видео- презентация профессии «Повар, кондитер»
2.Технологический этап Профессиональная проба:			60	Инструкция по О.Т.

приготовление десерта «мусс шоколадный»				Инструкционная, технологическая карта
3.Заключительный этап: рефлексия, анкетирование			15	

Содержание этапов профессиональной пробы

1.Подготовительный этап- показ видео- презентации профессии «Повар, кондитер». Выступление студентки 4 курса Мокровой Д.А. с видео-презентацией. Содержание видео-презентации.Содержание видео-презентации: общая информация о профессии «повар, кондитер»;основные виды деятельности; профессионально важные качества; медицинские противопоказания; область применения профессиональных знаний; охрана труда; организация рабочего места; успешный опыт трудоустройства и карьерного роста выпускников Ядринского агротехнического техникума.

2. Технологический этап- профессиональная проба: приготовление мусса шоколадного »

Теоретические сведения: подбор оборудования, инструментов и инвентаря для приготовления десерта «мусс шоколадный»: электрическая плита, миксер, сотейники, миски нержавеющей, лопатки, сита, кондитерский мешок, насадки, креманки.

Практическая работа: организация рабочего места, подготовка сырья, выполнение технологических процессов приготовления и оформления десерта «мусс шоколадный» совместно с мастером производственного обучения.

Самостоятельная работа: выполнение задания «приготовление и оформление десерта «мусс шоколадный» .

3.Заключительный этап- рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы (беседа на тему «соотнесение представлений деятельности профессии «Повар, кондитер» с впечатлениями от выполненной практической деятельности». Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности (личностные, профессиональные).

Самостоятельная работа: заполнение анкеты «Оценка прохождения профессиональной пробы».

Выводы: таким образом, профессиональные пробы являются эффективным способом формирования профессионального самоопределения учащихся. Более того, организация и проведение профессиональных проб на базе профессиональных образовательных организаций позволит решить проблему привлечения учащихся к освоению рабочих профессий, что, в свою очередь, создаст условия для урегулирования дисбаланса между спросом регионального рынка труда и предложением рынка образовательных услуг. Через практическую деятельность в рамках профессиональной пробы у школьников формируется способность к принятию осознанного профессионального выбора и успешной реализации.

Список используемой литературы

1. **Синицына А.В.** Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих , десертов, напитков разнообразного ассортимента сладких блюд напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 2-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.,[16]с.цв.вкл.
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011 – 680 с.: ил.

АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

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?

Технологическая карта

Мусс шоколадный

№	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сливки 33% жирности	90	90
2	Желатин пищевой	4	4
3	Шоколад темный	20	20
4	Выход	-	120

Технологический процесс: желатин замачивают в большом количестве холодной кипяченной воды, затем отжимают. Шоколад измельчают смешивают со $\frac{1}{2}$ частью сливок (остальную часть взбивают) и растапливают на водяной бане на слабом огне. Затем вводят растопленный желатин, тщательно перемешивают и соединяют с оставшейся частью взбитых сливок. Осторожно перемешивают приподнимая массу лопаткой.

мусс укладываю в кондитерский мешок с круглой насадкой и отсаживаю в вазочку, ставят в холодильный шкаф.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Мусс шоколадный			
Компоненты в составе равномерно распределены, поверхность ровная, декорирована по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Мягкая, устойчивая, желеобразная или вязкая	Приятные, свойственные компонентам. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

