Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Мишкинский агропромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Мишкинский
агропромышленный колледж

_____ И.Н.Аминев

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

Повар

в рамках проекта «Билет в будущее» 2023

Мишкино, 2023

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

Повар

Сфера: Комфортная среда

Автор программы: Аспаева Лиана Константиновна, мастер производственного обучения

Контакты: Республика Башкортостан, с.Мишкино ,e-mail: aspaeva82@mail.ru, телефон: 8 (917) 4786048.

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очный	90 минут	- 6-7 кл. - 8-9 кл. - 10-11 кл.	- допустимые нозологические группы (нарушения интеллекта; нарушения языковых и речевых функций); -возможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ»

Ответственное лицо за реализацию программы мероприятий на площадке

Ф.И.О	**Контактные данные (телефон, e-mail)**
Иванова Алла Емельяновна	89279467798, pu_150@mail.ru

Заявляемые наставники площадки

№ п/п	Ф.И.О наставников	Заявляемое профессиональное направление	Квалификация наставника	Документы, подтверждающие квалификацию
1	Аспаева Лиана Константиновна	43.01.09 Повар, кондитер	Высшее, «Технология продуктов общественного питания», инженер Курсы повышения квалификации: Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское	Диплом ВСГ 1766293, выданный 19.02.2008 г. АНО ВПО Центросоюза Российской Федерации «Российской университет кооперации» Удостоверение о повышении квалификации 232409791762 от 09.07.2020 ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»

			дело»	
2	Ямаева Елена Альбиртовна	43.01.09 Повар, кондитер	Среднее профессиональное образование, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, техник-технолог Курсы повышения квалификации: Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Диплом 110224 5748694, выданный 30.06.2022 г. ГБПОУ Бирский многопрофильный профессиональный колледж Удостоверение о повышении квалификации 232409791771 от 09.07.2020 ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»

Содержание программы

Введение (5-10 мин)

1. *Краткое описание профессионального направления*

Выбор профессии – один из главных жизненных выборов, совершаемых человеком в юном возрасте, так как, выбирая профессию, он выбирает образ жизни.

Количество профессий в наши дни измеряется пятизначным числом, а их мир представляет собой подвижную картину. По данным же исследований, учащиеся, например, могут назвать в среднем лишь 20-26 профессий.

Повар и кондитер– очень почётные и востребованные профессии. Повар – это тот же художник — творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие.

Старая русская пословица гласит: «Хороший повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

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

Профессия повара востребована в любой отрасли: в образовании (школах, больницах, детских садах), в медицинских учреждениях, производственных столовых, современных офисах, шикарных ресторанах, в армии и флоте. В хороших отелях профессия повара считается ключевой в гостиничном бизнесе.

Квалифицированный повар, кондитер может найти работу на предприятиях, занимающихся изготовлением и продажей готовых блюд и полуфабрикатов (фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, кулинарные цеха крупных супермаркетов, магазины-кулинарии).

3. 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 выполнения пробы
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии и 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 блюд, правила их оформления и подачи

4. Интересные факты о профессиональном направлении

Вспоминается сказка про Царевну-лягушку, которая могла за одну ночь выпекать дивохлеб. Хлеб получался потому, что в душе ее горела любовь к Ивану-царевичу. И те же жены братьев, в глазах которых светилась злоба и зависть, никогда бы не смогли испечь точно такой хлеб, сколько бы не подсматривали за настоящим мастером-кулинаром

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие и гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания, санитарных требований к рабочему месту повара, санитарные правила по приготовлению шашлыков

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления шашлыка, для развития творческих способностей школьников.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП – 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик

6. Связь с работодателем

Работодатели к профессии подходят очень творчески. Зачастую одна и та же профессия может иметь до 14 разных наименований. Такое разнообразие затрудняет статистический анализ. Мирная и благородная профессия повара всегда ассоциировалась с красивыми и ароматными блюдами, а также белоснежным колпаком. Прием на работу таит в себе ряд нюансов, которые связаны с соблюдением санитарного законодательства и требований к должности повара. От полноты и качества трудового договора с данным специалистом во многом будет зависеть успех и прибыль работодателя.

2. Постановка задачи (3-5 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

В рамках пробы компетенции предлагается ознакомиться с инструментами и материалами, необходимыми для приготовления, оформления и подачи шашлыка из курицы со сливочным соусом.

Цель: получить первичный навык по разделке курицы, тепловой обработки, приготовления соуса, оформления и подачи.

Развить умения и навыки в области искусства оформления и подачи блюда, используя творческий подход к выполнению задания.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

Шашлык – это блюдо из маринованного мяса, которое запекают на костре при помощи шампуров, но также его можно запечь и в пароконвектомате. Существуют различные виды шашлыка: из рыбы, овощей или грибов.

3. Выполнение задания (15-55 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания:

1. Организация рабочего места.
2. Процесс подготовки сырья к производству
3. Процесс разделки курицы
4. Процесс маринования шашлыка
5. Процесс приготовления соуса
6. Оформление, подача

Приготовление шашлыка: Провести механическую кулинарную обработку курицы. Из грудки нарезать куски мяса, замариновать, надеть на шпажки и запечь в пароконвектомате.

Приготовление соуса: приготовить куриный бульон, остудить, добавить сливки и уваривать до загустения, посолить, поперчить.

Готовый шашлык выкладываем в тарелку и подаем с соусом.

4.Контроль, оценка и рефлексия (7-20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Критерии успешного выполнения задания – это работа, выполненная в соответствии с требованиями, согласно технологической последовательности.

Во время выполнения участниками задания следует проводить промежуточный контроль. Обязательно получение обратной связи. Рекомендуется принять работу у каждого участника индивидуально, положительно оценить качество ее выполнения. Использование балльной оценки, а также сравнение работы участника с работами его сверстников–не допускается.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

Наставник дает общую вербальную оценку представленного результата и рекомендации по развитию навыков, умений, компетенций участника, акцентирует его внимание на наиболее успешных и менее успешных моментах в его работе. Итоговая оценка работы наставником должна носить мотивирующий характер, подчеркивая важность проб и ценность ошибок на этапе поиска будущей профессии.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

1. Как производиться механическая кулинарная обработка курицы
2. Какое сырье входило для приготовления маринада
3. Температура и время запекания блюда
4. Технология приготовления соуса
5. Какое оборудование мы использовали для запекания шашлыка

2.Инфраструктурный лист

Наименование	Технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу / на 1 чел.
Стол производственный	800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой	шт	1 на группу участников
Шкаф холодильный POLAIR DM 105-S	Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло.	шт	1 на группу участников
Мойка односекционная со столешницей	Ванна моечная "ASSUM-Premium" ВРП-4/10-П 1000x600x850	шт	1 на группу участников
Весы настольные электронные (профессиональные) SWN-03	Предел взвешивания максимальный 3 кг: Предел взвешивания минимальный, 0,01 кг: Наибольший предел взвешивания не менее 3 кг наименьший предел взвешивания	шт	1 на группу участников
Ковер диэлектрический	750 мм*750 мм	шт	1 на группу участников
Плита индукционная INDOKOR IN3500S	Плита индукционная настольная с одной греющей поверхностью, установленная на производственном столе.	шт	1 на группу участников
Подставка под индукционную плиту	Производственный стол	шт	1 на группу участников
Пароконвектомат RationaliCombiClassic 6-1/1	Мощность 10,8 кВт. Количество уровней пароконвектомата 6. GN2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3	шт	1 на группу участников

Стол-подставка под паро-конвектомат Rational	Подставка II. Тип 6-1/1. 10-1/1-стандарт	шт	1 на группу участников
Сотейник	Объём 0.5л	шт	1 на группу участников
Гастроемкость из нержавеющей стали	GN1/1 530x325x20 мм.	шт	1 на группу участников
Мерный стакан	Объём 1литр	шт	1 на группу участников
Лопатка	силиконовая	шт	1 на группу участников
Доска разделочная	Пластик. Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая	шт	1 на группу участников
Нож	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 208 мм.	шт	1 на группу участников
Тарелка	Диаметром 32 см, без декора с ровными полями, белая	шт	3 на группу участников
Пергаментная бумага	1 рулон(10 м)	рулон	1 на группу участников
Фартук	Фартук одноразовый	шт	1 на участника
Перчатки	Перчатки одноразовые	пара	1 пара на участника
Чепчик	Чепчик одноразовый	шт	1 на участника
Бумажные полотенца	Бумажные полотенца	рулон	1 на группу участников
Салфетка для мытья посуды	Салфетка для мытья посуды	шт	1 на группу участников
Моющее средство 0,5л	Моющее средство 0,5 л	шт	1 на группу участников
Пакеты для мусора	Пакеты для мусора	шт	2 на группу участников
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объем 40 литров	шт	2 на группу участников
Курица тушка	Курица потрошеная, от 1600 гр	шт	1 на группу участников
Куркума	Куркума	г	4 г на группу участников
Масло растительное	Масло растительное	г	20 г на группу участников
Соль	Соль	г	8 г на группу участников
Перец	Перец	г	3 г на группу участников
Сливки	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	г	200 г на груп-пу участников
Шпажки	Деревянные	шт	1 на 1 участ-ника

Приложение и дополнения

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. - 5 -е изд. – Ростов -на -Дону : Феникс, 2020. - 384 с.