

ГБПОУ Мишкинский агропромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Мишкинский
агропромышленный колледж
И.Н. Аминев



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

Повар

в рамках проекта «Билет в будущее» 2024

Мишкино, 2024 год

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	Диплом ВСГ 1766293, выданный 19.02.2008 г. АНО ВПО Центросоюза Российской Федерации «Российской университет кооперации» Удостоверение о повышении квалификации 232409791762 от

			методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	09.07.2020 ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
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

1. Введение (5-10 мин)

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 задания

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

В рамках пробы компетенции предлагается ознакомиться с инструментами и материалами, необходимыми для приготовления, оформления и подачи пасты из теста собственного приготовления с курицей и грибами.

Цель: получить первичный навык:

- 1) по приготовлению теста для пасты, ее раскатки и формования, варки
- 2) по механической кулинарной обработке куриной грудки и шампиньонов, их тепловой обработки
- 3) 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

Паста – это любые макаронные изделия – в буквальном переводе с итальянского означает «тесто». Собирательное итальянское название любого блюда из макаронных изделий. Существует множество разновидностей итальянской пасты всевозможных типов и размеров. Пасту можно приготовить из теста собственного приготовления. Пасту готовят с курицей и грибами, с беконом, вегетарианскую, ово-лакто.

3. Выполнение задания

1. Подробная инструкция по выполнению задания:

1. Организация рабочего места.
2. Процесс подготовки сырья к производству
3. Процесс приготовления пасты из теста собственного приготовления
4. Процесс механической кулинарной обработки курицы и шампиньонов

5. Тепловая обработка

6. Оформление, подача

Приготовление теста: яйцо проверить на овоскопе, помыть, высушить, взбить, добавить соль, 1 столовую ложку растительного масла все перемешать, добавить просеянную муку и замесить тесто. Дать тесту отдохнуть. Далее тесто раскатать и нарезать с помощью пасторезки. Дать пасте немного подсохнуть.

Приготовление начинки: грудку помыть, нарезать соломкой. Шампиньоны помыть, нарезать соломкой. На растительном масле поджарить чеснок, вынуть его. Добавить курицу и грибы, немного поджарить, добавить сливки и тушить до готовности. В конце тушения добавить соль перец.

Подсушенную пасту варим в большом количестве подсоленной воды сливным способом до готовности. Готовую отварную пасту перемешиваем с начинкой.

4. Контроль и оценка

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

Что вы ожидали от профессиональной пробы, что получилось, что не получилось?

Насколько соответствовало содержание пробы вашим ожиданиям?

Перечислите основные проблемы и трудности, которые вы испытывали во время выполнения практических заданий в рамках профессиональной пробы.

Является ли представленное содержание профессиональной деятельности подходящим для вас?

Какие моменты профпробы, на ваш взгляд, были наиболее удачными, интересными и окажут влияние на ваш профессиональный выбор. Почему?

4. После участия в профессиональной пробе участникам предлагают заполнить Анкету обратной связи (Приложение 1)

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	3 шт	1 шт на группу участников
Шкаф холодильный POLAIR DM 105-S	Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло.	3 шт	1 шт на группу участников
Мойка односекционная со столешницей	Ванна моечная "ASSUM-Premium" ВРП-4/10-П 1000x600x850	3 шт	1 шт 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 3кг наименьший предел взвешивания	3 шт	1 шт на группу участников
Ковер диэлектрический	750 мм*750 мм	3 шт	1 шт на группу участников
Плита индукционная INDOKOR IN3500S	Плита индукционная настольная с одной греющей поверхностью, установленная на производственном столе.	3 шт	3 шт на группу участников
Подставка под индукционную плиту	Производственный стол	3 шт	1 шт на группу участников
Миска	Объём 0.5л	3 шт	1 шт на группу участников
Мерный стакан	Объём 1литр	3 шт	1 шт на группу участников
Лопатка	Силиконовая	3 шт	1 шт на группу участников
Доска разделочная	Пластик. Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая	3 шт	1 шт на группу участников
Нож	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 208 мм.	3 шт	1 шт на группу участников
Тарелка	Диаметром 32 см, без декора с ровными полями, белая	9 шт	3 шт на группу участников
Пергаментная бумага	1 рулон(10 м)	1 рулон	На группу участников
Фартук	Фартук одноразовый	9 шт	3 шт на группу участников
Перчатки	Перчатки одноразовые	9 шт	3 шт на группу участников
Чепчик	Чепчик одноразовый	9 шт	3 шт на группу участников
Бумажные полотенца	Бумажные полотенца	3 шт	1 шт на группу участников
Салфетка для мытья посуды	Салфетка для мытья посуды	3 шт	1 шт на группу участников

Моющее средство 0,5л	Моющее средство 0,5 л	3 шт	1 шт на группу участников
Пакеты для мусора	Пакеты для мусора	6 шт	2 шт на группу участников
Пластиковая урна для мусора	Объем 40 литров	6 шт	2 шт на группу участников
Грудка куриная	Грудка куриная, от 500 гр	3 тушки	1 тушка на группу участников
Шампиньоны	Шампиньоны	70 г	210 г на группу участников
Масло растительное	Масло растительное	40	120 г на группу участников
Соль	Соль	24 г	8 г на группу участников
Перец	Перец	9 г	3 г на группу участников
Сливки	Сливки, 20%	600 г	200 г на группу участников
Мука	Мука, высший сорт	150 г	450 г на группу участников
Яйцо	Яйцо диетическое	1 шт	3 на группу участников
Чеснок	Чеснок	10 г	30 г на группу участников

Приложение и дополнения

Приложение №1

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Анкета по итогам посещения профессиональной пробы

Ответ на несколько вопросов по результатам участия в мероприятии. Все данные обрабатываются обезлично, организаторы не видят ответов с привязкой к твоему имени.

1. Насколько тебе **понравилось** мероприятие
Не понравилось Совсем не интересное Понравилось, очень интересное
2. Насколько много **нового и ценного** тебе удалось узнать?
Совсем ничего нового и ценного Очень много нового и ценного
3. Насколько мероприятие **помогло** тебе с выбором профессионального направления или подтвердило твой выбор?
Совсем не помогло Очень помогло
4. Будешь ли ты **заниматься** этим профессиональным направлением?
Точно не буду Точно буду
5. Хочешь ли ты **посетить** еще одно мероприятие в рамках этой профессиональной среды?
Да Не уверен Нет
6. Мероприятия каких профессиональных сред тебе **интересно было бы посетить** (не более трех)
Здоровая Комфортная Социальная Умная Аграрная
Креативная Деловая Безопасная Индустриальная
7. Напиши **пожелания** к организаторам (*необязательный ответ*)
