Областное казенное общеобразовательное учреждение «Льговская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Согласована
на заседании педагогического
совета протокол № 3
от «29» декабря 2023г.

Введена
в действие приказом по школе
№1-115/1 от «29» декабря 2023г.
И.о. директора школы–интерната
_____ Н.А. Харпак

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ
«Повар»
для учащихся 8-9 классов

г. Льгов, 2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	3
1.1.	АТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ	3
1.2.	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	4
1.3.	ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	5
1.4.	ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ	5
1.5.	МЕСТО ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	5
1.6.	МЕХАНИЗМ СОТРУДНИЧЕСТВА С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ	6
1.7	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	6
1.8	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
1.9.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	7
2.	**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**	7
3.	**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**	7
4	**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПОВАР»**	8
4.1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ	8
4.2	СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ	12
4.2.1	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА»	12
4.2.2.	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА САЛАТА «СТОЛИЧНЫЙ»	13
4.2.3	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА ПИЦЦЫ»	15
4.2.4	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА «СУДЖАНСКИХ ВАРЕНИКОВ» С ДЫРОЧКОЙ»	18
5	**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ**	21
6	**ПРИЛОЖЕНИЕ**	22

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. АТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное самоопределение рассматривается как результат процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся. Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных 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 профессиональной деятельности повар, кондитер.

Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба – это завершенный вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии.

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе ОКОУ «Льговская школа-интернат» с **целью** – создание условий для профессионального самоопределения учащихся школ города Льгова по профессии «Повар».

Задачи:

- познакомить учащихся содержанием и характером труда работников данной профессии;
- формировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы по профессии «Повар»;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

Настоящая программ представляет собой комплекс мероприятий (профессиональных проб), проводимых в форме мастер классов, для школьников общеобразовательных организаций города Льгова.

1.2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР»

Профессиональные пробы организованы на базе ОКОУ «Льговская школа-интернат».

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что школьникам дается возможность приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество в работе, укрепить интерес к будущей профессии.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь. Программа проведения профессиональных проб по профессии «Повар» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 7-8 классов.

Профессиональные пробы проводятся рассредоточено. Каждая профессиональная проба представляет собой самостоятельную, логически завершенную единицу учебно-трудовой деятельности.

Этапы программы:

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 7-8 классов с целью выявления профессиональной ориентации;
- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар».

2. Практический:

- заключение договоров с образовательными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 7-8 классов ОО города Льгова;
- организация и проведение профессиональных проб для школьников;
- информационное обеспечение участников программы.
- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование участников профессиональных проб (см. приложение №2) и выдача сертификата (см. приложение № 3)

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб «Повар» за отчетный период;
- планирование работы на следующий учебный год

1.3. ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Старший школьный возраст - это возраст формирования собственных взглядов и отношений. Именно в этом проявляется самостоятельность старшеклассников. Главное психологическое приобретение ранней юности – это открытие своего внутреннего мира. Обретая способность погружаться в себя, свои переживания, подросток заново открывает целый мир новых эмоций, которые становятся состоянием собственного «Я».

Вместе с сознанием своей уникальности, неповторимости, приходит чувство одиночества. Это порождает острую потребность в общении и одновременно повышение его избирательности.

Стремление к самостоятельности не исключает потребности в общении со взрослыми. Эта потребность в данном возрасте выше, чем в других возрастах. В юности возникает много проблем, которые со сверстниками решить невозможно. Им не хватает жизненного опыта. И тогда на помощь приходят взрослые. Поэтому перед родителями, учащимися и педагогами лежит большая ответственность за будущее подростков и за то чтобы подросток правильно выбрал свой профессиональный жизненный путь. Для того чтобы определиться с выбором профессии, необходимо соотнести множество различных факторов: свои потребности, самооценку, мечты, интересы, темперамент, способности, состояние здоровья и другие. Таким образом, незнание мира существующих профессий является трудностью и важнейшей проблемой профессионального самоопределения для современных подростков. Подросток должен не просто выбрать профессию, она должна ему нравиться, он должен учитывать потребности в профессии в том регионе, в котором он будет жить.

Таким образом, формирование мировоззрения, самостоятельности суждений, формирование адекватной самооценки, стремление к самовоспитанию и профессиональному самоопределению - основные новообразования в личности старшего школьника.

1.4. ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.

1.5. МЕСТО ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 7-8 классов.

1.6. МЕХАНИЗМ СОТРУДНИЧЕСТВА С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ

Заключение договоров о прохождении учащимися общеобразовательных школ профессиональных проб.

1.7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ «ПОВАР»

В целях ресурсного обеспечения программы профессиональных проб «Повар» в ОКОУ «Льговская школа-интернат»:

1) создан локальный акт – «Положение об организации профессиональных проб»;

2) создана целевая система образовательного партнерства;

3) сопровождение программы руководителями;

4) информационно-образовательное освещение реализации программы (подготовка отчетов, публикация статей в городской газете и на сайте ОКОУ «Льговская школа-интернат»).

В период прохождения профессиональных проб на базе ОКОУ «Льговская школа-интернат» на учащихся распространяются правила охраны труда, действующие в общеобразовательной организации, правила пожарной безопасности.

Контроль работы учащихся и отчетность:

1. Учет посещаемости в журнале «Профессиональные пробы» ведется учителем, закрепленным за профессиональной пробой.

2. Учет выполненной работы ведется каждым учащимся индивидуально.

3. Ответственное лицо в ОО по реализации программы оставляет за собой право попросить учащегося/учащихся написать рефлексивное эссе о выполненной работе.

Ответственность:

Директор :

- обеспечивает общее руководство и осуществляет контроль за прохождением профессиональной пробы;

- утверждает программу профессиональной пробы;

- рассматривает аналитические материалы по организации профессиональной пробы.

Ответственный в ОО за реализацию программы:

- составляет программу профессиональной пробы;

- заключает договора с учебными учреждениями о прохождении учащимися профессиональной пробы;

- осуществляет методическое руководство и контроль за деятельностью лиц, участвующих в организации и проведении профессиональной пробы;

- контролирует ведение документации по прохождению профессиональной пробы;

- готовит аналитические материалы.

Классные руководители ОО:

- оказывают содействие реализации программы (в т.ч. информационное);

Учителя, закрепленные за профессиональными пробами:

- знакомят учащихся с необходимой документацией;

- осуществляют практическую помощь в подготовке заданий;

- следят за безопасностью условий труда;

- консультируют учащихся-практикантов.

- ведут учет посещаемости, осуществляют оценку достижения планируемых результатов и выдачу документа, подтверждающего прохождение профессиональных проб.

1.8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По итогам выполнения профессиональных проб школьники 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.

Школьники должны **уметь**:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем (ножами и т.д.), оборудованием (плитой электрической с жарочным шкафом и т.д.), документацией (технологической картой); выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;

- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

1.9. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении блюд;
- умение работать по образцу;

– соблюдение технологии приготовления блюд.

Оценка достижения планируемых результатов проводится в форме зачета (см. приложение 1)

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы проведения профессиональных проб
по профессии **«Повар»**
Категория – школьники 7-8 классов
Срок обучения – 6 часов с выдачей сертификата.

№ п/п	**Наименование профессиональных проб**	**Всего, час.**	**В том числе**	
			лекции	**практические занятия**
1	Введение в профессию. Тематическая сервировка праздничного стола.	1	1	
	Приготовление и подача «Салат «Столичный»	1		1
2	Приготовление и подача пиццы.	2	0,5	1,5
3	Приготовление и подача «Суджанских вареников» с дырочкой. ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА.	2	0,5	1,5
	Итого:	6	2	4

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

проведения профессиональных проб

№ п/п	**Наименование профессиональных проб**	2022-2023 учебный год		
		апрель	июнь	сентябрь
1	Введение в профессию. Тематическая сервировка праздничного стола			
	Приготовление и подача «Салат «Столичный»			
2	Приготовление и подача пиццы.			
3	ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА. Приготовление и подача «Суджанских вареников» с дырочкой.			

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПОВАР»

4.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

Содержание деятельности. Повар - это специалист по приготовлению пищи. Повар осуществляет первичную кулинарную обработку сырых продуктов, изготавливает порционные полуфабрикаты, холодные закуски, первые, вторые блюда, соусы, сладкие блюда и напитки, определяет качество приготовления пищи. Умеет красиво подать и оформить блюдо, изделие.

Инструмент деятельности: во время работы использует различное оборудование: овощерезки, мясорубки, электросковороды, блендеры, комбайны, жарочный шкаф, электроплиты, холодильное оборудование, пользуется специальным кондитерским оборудованием и приспособлениями (тестомесильная, взбивальная машина, миксер, кондитерские мешки, насадки, кисточки, формочки и т.д.).

Родственные профессии: бармен, пекарь, технолог пищевой продукции, кондитер.

Преимущества профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда, разнообразие деятельности, творческий подход, возможность профессионального роста – получение более высокого разряда, приобретение бесценных знаний и навыков, которые обязательно пригодятся в жизни.

Ограничения профессии: большая физическая нагрузка, постоянное напряжение внимания, работа с кипящими жидкостями и раскаленными поверхностями.

Профессионально важные качества: ручная ловкость, способность переносить значительное физическое напряжение, тонкие вкусовые ощущения, хорошо развитое обоняние, хорошо развитое зрительное восприятие цвета, достаточное развитие долговременной словесно-логической памяти, способность переключаться быстро с одного вида деятельности на другой (переключение внимания).

Условия труда: Работа повара происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом.

Области применения профессии: профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады,

институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

Предприятия г. Льгова, на которых используется труд по профессии «Повар»:

ИП Пузанова А.И. кафе «Салам»

ИП Сергеева «Ням Нямыч»

ИП Плотников М.В. «Гостевой дом «Льгов»

Кафе «Виктория»

ИП Бокренко А.Н. кафе «Венеция»

Кафе «Точка»

ОБПОУ «КМТ»

ОБУЗ «Льговская ЦРБ»

ИП Татаренко М.В. кафе «Парадиз»

Медицинские противопоказания: Работа поваром не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- органов дыхания;
- опорно-двигательного аппарата;
- болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- бактерионосительство.

Квалификационные требования:

Профессиональный стандарт, определяет следующие квалификационные требования к профессии «Повар»:

Функциональная карта вида профдеятельности

№	Название обобщенной трудовой функции	Необходимый уровень квалификации	Названия должностей
1	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции под руководством повара.	3	- помощник повара; - младший повар.
2	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции разнообразного ассортимента	4	- повар
3	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	- шеф-повар; - бригадир поваров.

Уровень квалификации 3 предполагает образование по основным программам профподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, либо по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих длительностью до 1 года.

Квалификация 4 уровня требует наличия среднего профессионального образования, а также подготовку по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих.

5 уровень квалификации требует среднего профессионального образования с возможным прохождением программ переподготовки или повышения квалификации, а также дополнительным обучением по профессиональным программам.

Уровень квалификации 6 предполагает наличие высшего (не ниже бакалавриата) или среднего профессионального образования, а также обучения по дополнительным профессиональным программам.

Таким образом, повар должен:

 иметь среднее профессиональное образование.

 Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.

 Знать товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.

 Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции

 Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачественности блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

 Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни, в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.

 Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

 Знать, правила оформления и подачи блюд.

 Осознавать ответственность за выполняемую работу.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

4.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА

«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА»

Цель:

Научить приемам складывания салфеток и сервировке праздничного стола.

Задачи:

Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления.

Получить первоначальный навык по тематической сервировке праздничного стола.

Развивать эстетический вкус при складывании салфеток, сервировки стола, внимательность, аккуратность.

Воспитывать самостоятельность.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила сервировки, предметы сервировки

Приемы складывания салфеток

Уметь:

Самостоятельно сервировать праздничный стол, используя разные приемы складывания салфеток

Содержание профессиональной пробы

профессии «Повар», о значимости профессии и знакомство с профессиональной характеристикой.

Понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Последовательность сервировки праздничного стола Санитарных требований при сервировке праздничного стола.

Практическая работа

Складывание салфеток разными способами.

Сервировка праздничного стола

Тематическая сервировка стола: «Весеннее настроение». Презентация работ, анкетирование.

Тестирование по теме «Сервировка стола»

Материально- техническое обеспечение

Оборудование: мультимедийное оборудование, презентация о профессии сервировочные столы.

Инвентарь: салфетки, столовая посуда, столовые приборы, скатерть, аксессуары для оформления блюд.

4.2.2 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА САЛАТА «СТОЛИЧНЫЙ»

Цель:

1. Познакомить с технологией приготовления салата «Столичный», приобрести навыки нарезки продуктов, приготовления заготовок для подачи салата.

2. Формировать у школьников интерес к профессии повар.

3.Способствовать развитию творческой активности школьников в профессиональной деятельности.

Задачи:

Получить первоначальный навык по приготовлению, подачи салата «Столичный» и нарезки продуктов, овощей.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении и подачи салата «Столичный» и нарезки, овощей.

Способы подачи, правила хранения, приемы оформления.

Уметь:

Готовить салат «Столичный», производить нарезку, применять различные варианты подачи, хранить холодные закуски.

Содержание профессиональной пробы

Введение

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

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления салата «Столичный». Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению салата «Столичный».

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления холодных закусок, для развития творческих способностей школьников.

Приготовление салата «Столичный»

Половину мякоти мелко режут, а остальную используют для украшения.

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза.

Выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

Презентация готового изделия

Готовим заготовки из тостового хлеба.

Готовим заготовки из лаваша.

Раскладываем салат, оформляем блюдо.

Анкетирование.

Материально- техническое обеспечение

Оборудование: весы, производственный стол.

Инвентарь:

Разделочные доски, ножи, миски, скалки, ножницы.

Сырьѐ:

Мясо, картофель, огурец, яйцо, морковь, майонез, тостовый хлеб, лаваш.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» - М.; Академия 2018

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml
http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml
http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/

Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Приготовление салата «Столичный»

Наименование продуктов	**Кол-во ед в граммах**	**Цена за 1 килограмм**	**Сумма, руб**
Курица свежая	115	300	34,5
Вареная мякоть птицы	30	-	-
Картофель	48	50	2,4
Огурцы свежие	38	250	9,5
Яйцо	¼ шт. 10 гр.	70	2
Майонез	40	100	4
Выход	150		**52,4**

4.2.3 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА ПИЦЦЫ

Цель:

1. Познакомить с технологией приготовления пиццы, приобрести навыки приготовления пиццы.

2. Формировать у школьников интерес к профессии повар.

3. Способствовать развитию творческой активности школьников в профессиональной деятельности.

Задачи:

Получить первоначальный навык по приготовлению пиццы.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении пиццы и нарезке гастрономических продуктов, овощей.

Способы приготовления пиццы и подачи, правила хранения, приемы оформления.

Уметь:

Готовить пиццу и производить подготовку гастрономических продуктов, хранить мучные кулинарные изделия.

Ознакомить учащихся с технологией выполнения малярных работ, со строительным инструментом и материалами, которые будут использованы в процессе профессиональной пробы, рассказать о безопасных приемах и методах работы с инструментами и материалами, применяемыми при выполнения практического задания профессиональных проб.

Содержание профессиональной пробы

Введение

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

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления пиццы. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению пиццы.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления мучных кондитерских изделий, для развития творческих способностей школьников.

Изготовление пиццы

Дрожжевое безопарное тесто приготовляют путем соединения всех продуктов в слегка подогретом молоке. Замешенное тесто оставляют на 1 ч в теплом месте, делают обминку, а далее раскатайте в лепешку диаметром около 20 см, смажьте любым томатным соусом, оставляя бортики свободными, разложите начинку (колбаса, помидоры, лук пассерованный), посыпьте тертым сыром и сразу же ставьте выпекать.

Выпекают пиццу в духовом шкафу в течение 30 мин при температуре 220-230°С. Вынув из духовки, сразу подают к столу.

Презентация готового изделия

Пиццу следует подавать на тарелке или на салфетке. При отпуске разрезать на четыре части ножом для пиццы.

Анкетирование.

Материально- техническое обеспечение

Оборудование: жарочный шкаф, весы, производственный стол.

Инвентарь:

Миски, скалки, доска для теста.

Сырьѐ:

Помидоры, колбаса, томатная паста, сыр, лук репчатый, молоко, мука, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» - М.; Академия 2018

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml
http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml
http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/

Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Приготовление пиццы»

Наименование продуктов	**Кол-во ед в граммах**	**Цена за 1 килограмм**	**Сумма, руб**
Для теста			

Мука	480	40-00	19-20
Молоко	200	60-00	12-00
Сахар	15	25-00	0-38
Дрожжи	16	150-00	2-40
Соль	15	11-00	0-17
Масло растительное	100	65-00	6-50
Для начинки			
Томатная паста	50	160	8-00
Колбаса	300	320-00	96-00
Сыр	200	450-00	90-00
Лук репчатый	200	25-00	5-00
Помидор	300	100-00	30-00
Выход	4 шт. по 250 гр.		269-65

Инструкционно-технологическая карта
Изделия: Пицца.

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Мука	480	480
Сахар-песок	15	15
Масло растительное	100	100
Соль	15	15
Дрожжи	16	16
Молоко	200	200
Сыр	200	200
Помидоры очищенные	300	300
Колбаса	300	300
Томатная паста	50	50
Лук репчатый	200	168
Выход	**-**	**4 шт по 250г**

Технология приготовления:

Дрожжевое безопарное тесто приготовляют путем соединения всех продуктов в слегка подогретом молоке. Замешенное тесто оставляют на 1 ч в теплом месте, делают обминку, а далее раскатайте в лепешку диаметром около 20 см, смажьте любым томатным соусом, оставляя бортики свободными, разложите начинку (колбаса, помидоры, лук пассерованный), посыпьте тертым сыром и сразу же ставьте выпекать.

Выпекают пиццу в духовом шкафу в течение 30 мин при температуре 220-230°С. Вынув из духовки, сразу подают к столу.

Технологический процесс выполнения:

1.Технология приготовления блюда: пиццы

1.1. Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

1.2. Для пиццы кусок теста подкатывают в виде шара, оставляют на 5 мин для расстойки, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см

1.3. Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта слой соуса

1.4.Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.

1.5. Раскладывают начинку (колбаса, помидоры, лук пассерованный), посыпьте тертым сыром

1.6. Выпекают в течение 30 мин при 220-230'С.

Требования к качеству: **Внешний вид**: форма круглая;
Цвет:- золотистый;
Консистенция: мякиш пористый;
Запах: выпеченного дрожжевого теста с ароматом специй и овощей;
Вкус: пряный, пикантный.

4.2.4 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА «СУДЖАНСКИХ ВАРЕНИКОВ» С ДЫРОЧКОЙ

Цель:

1. Познакомить с технологией приготовления «Суджанских вареников» с дырочкой, приобрести навыки приготовления вареников.

2. Формировать у школьников интерес к профессии повар.

3. Формировать у школьников знания о традиционных блюдах Курского края.

4. Способствовать развитию творческой активности школьников в профессиональной деятельности.

Задачи:

Получить первоначальный навык по приготовлению «Суджанских вареников» с дырочкой.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении «Суджанских вареников» с дырочкой и подготовки фарша и теста.

Способы приготовления «Суджанских вареников» с дырочкой и подачи, правила хранения, приемы оформления.

Уметь:

Готовить «Суджанские вареники» с дырочкой и производить подготовку фарша и теста, хранить мучные блюда.

Содержание профессиональной пробы

Введение

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

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления вареников. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению вареников.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления мучных блюд, для развития творческих способностей школьников.

Изготовление «Суджанских вареников» с дырочкой

Просеять 3 ст. муки, вбить яйцо, добавить соль, перемещать. Добавлять кефир холодный, параллельно вымешивая тесто ложкой. Получившееся тесто скатать в шар, положить в пакет и на 30 минут поместить в холодильник. Из картофеля сделать пюре, шпик нарезать кубиками и обжарить на сухой сковороде до получения шкварок (шкварки удалить), лук порезать кубиками и поджарить на полученном смальце. Смешать вместе лук, картофельное пюре и полностью остудить. Отрезать часть теста и раскатать. Выдавить вырубкой одинаковые кружки для лепки вареников. На каждый кружок положить небольшое количество начинки.

При лепке оставить дырочку с одного края (около 0, 5 см), чтобы во время варки бульон попадал внутрь. Вскипятить воду, добавить соль по вкусу, лавровый лист и варить 7 минут, медленно помешивая, отчитывая время с момента, когда вареники всплывут на поверхность.

Презентация готового изделия

При отпуске вареники (7-8 шт. на 1 порцию) поливают маслом (или сметаной, маслом и сметаной).

Анкетирование.

Материально- техническое обеспечение

Оборудование: электрическая плита, весы, производственный стол.

Инвентарь:

Миски, кастрюли, скалки, шумовки, вырубка для теста, доска для теста.

Сырьѐ:

Сметана, масло сливочное, картофель, лук репчатый, кефир, мука, шпик свиной.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» - М.; Академия 2018

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml
http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml
http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/

Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной пробы по теме «Приготовление «Суджанских вареников» с дырочкой»

Наименование продуктов	**Кол-во ед в граммах**	**Цена за 1 килограмм**	**Сумма, руб**
Для теста			
Мука	700	40-00	28-00
Кефир	250	60-00	15-00
Яйца	40	65-00 дес.	6-50
Соль	4	11-00	0-04
Для начинки			
Свиной шпик	100	200-00	20-00
Лук репчатый	100	25-00	2-50
Картофель	700	25-00	17,5
Соль	7	11-00	0-07
Масло сливочное	50	600-00	30-00
Сметана	200	180-00	36-00
Выход	2250		122-61

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

п/п	Наименование
Оборудование	
1.	Рабочие и производственные столы
2.	Плита электрическая с жарочным шкафом
3.	Моечная ванна
4.	Блендер
5.	Весы
6.	Производственные стеллажи
7.	Стол для контроля качества
8.	Мультимедийная установка
9.	Персональный компьютер
10.	Фотоаппарат
Инструменты, материалы	
1.	Доски разделочные
2.	Ножи
3.	Тарелки
4.	Миски
5.	Ложки
6.	Кастрюли
7.	Противни
8.	Сита
9.	Терки
Дидактическое обеспечение	
1.	Презентация
2.	Комплект учебно-методической документации
3.	Технологические карты
4.	Инструкции по охране труда и технике безопасности

Приложение 1

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс_____

	Показатели	Критерии зачет/незачет
1	соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	
2	способность проявлять творчество при приготовлении блюд	
3	умение работать по образцу	
4	соблюдение технологии приготовления блюд	
	ИТОГ	

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?
_____

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

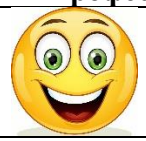
Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

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?
_____

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Приложение 3

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Льговская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

СЕРТИФИКАТ

Участника профессиональной пробы
«Повар»

Ученик _____

МБОУ СОШ № _____

Профессиональная проба «_____»

Дата «___»_____2020

Директор школы-интерната _____ / Н.В.Сотникова/

Дата выдачи сертификата «___» _____ 20_г.