



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук
М.И. Пальчук

Приказ № 234 от «29» 08 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
в рамках проекта «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций

Профессиональное направление:
«ПЕКАРЬ»

г. Симферополь, 2022

Разработчик программ:

Таранова Ирина Валериевна – преподаватель высшей категории ГБПОУ РК «РКИГ».

Контакт автора: Республика Крым, г. Симферополь, тел.+ 7 (978) 83-86-839

Программа профессиональных проб по профессии «Пекарь» разработана для организации и проведения мероприятий по ранней профессиональной ориентации школьников в рамках федерального проекта «Билет в будущее» на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» с целью содействия профессиональному самоопределению учащихся средних школ.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Паспорт программы	4
1.1.	Паспорт программы	4
1.2.	Общая характеристика программы профессиональной пробы	4
1.3.	Цель реализации программы	6
1.4.	Планируемые результаты обучения	6
1.5.	Критерии оценивания	6
2.	Структура и содержание программы	7
2.1.	Учебно-тематический план	7
2.2.	Содержание программы	7
3.	Условия реализации программы	8
3.1.	Материально-техническое обеспечение	8
3.2.	Информационное обеспечение	8

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Паспорт программы

Наименование профессионального направления: профессия «Пекарь».

Уровень сложности: базовый.

Формат проведения: очный.

Время проведения: 90 минут.

Возрастная категория: 6-11 класс.

Доступность для участников с ОВЗ: да.

1.2 Общая характеристика программы профессиональной пробы

В современных условиях рациональное использование трудовых ресурсов является необходимым фактором развития производства, торговли, сферы услуг и других видов экономической деятельности. Причины неэффективной профессиональной деятельности многочисленны, однако большая часть из них (80%) прямо связана с физиологическими, психическими и социальными особенностями работников. Труд работников должен быть производительным, однако не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию.

Профессия – это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовленности, и является источником существования людей. Некоторые индивиды за короткое время могут овладеть трудовыми навыками, быстро достигнуть профессионального совершенства, у других же, наоборот, «вхождение в профессию» затягивается, человек теряет интерес к профессии и приходит к иному виду деятельности. В настоящее время эта проблема достаточно актуальна, поскольку подростки, в общем, как и взрослое население, в связи с большой конкуренцией на рынке труда буквально «цепляются» за любую возможность трудоустройства.

Поэтому важно с подросткового возраста достаточно точно определится со своими профессиональными интересами, склонностями, состоянием здоровья, работоспособностью, необходимыми знаниями, умениями, навыками. Все эти проблемы помогает решить профориентация, которая является особой формой заботы общества о профессиональном становлении подросткового поколения, поддержки и развития природных дарований, и сопровождается проведением комплекса специальных мер содействия человеку в профессиональном самоопределении и выборе оптимального вида занятости с учётом его потребностей и возможностей, социально-экономической ситуации на рынке труда.

Целью системы профессиональной ориентации является формирование у учащихся способности выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда. В связи с этим профессиональная ориентация призвана решать задачу формирования личности работника нового типа, что обеспечит эффективное

использование кадрового потенциала и рациональное регулирование рынка труда.

Особо значимой является проблема приобретения учащимися адекватных представлений о профессиональной деятельности, избираемой профессии и собственных возможностях, активного развития их, формирования потребности и умения включаться в общественный производительный труд и социальные отношения трудового коллектива. Ориентация на профессиональный труд и выбор своего профессионального будущего выступает как неотъемлемая часть всего учебно-воспитательного процесса при обязательном дополнении его информационной и консультативной работой, практической деятельностью для развития склонностей и способностей школьников к труду.

Помощь учащимся в правильном выборе профессии предполагает необходимость специальной организации их деятельности, включающей получение знаний о мире профессионального труда (анализ профессиональной деятельности) с последующим соотнесением знаний о себе со знаниями, о профессиональной деятельности (профессиональная проба).

Профессиональная проба – это специально организованная деятельность, позволяющая соотнести свои индивидуальные возможности с требованиями, предъявляемыми данной профессиональной деятельностью к человеку; приобрести первоначальный опыт в определенной сфере деятельности; испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба помогает «окунуться» в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определиться в недостатках.

Вид профессиональной пробы: профориентационная (самоопределение и выбор профессии).

Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 8-9 классов для привлечения их внимания к профессии «Повар, кондитер» и их профессионального самоопределения в будущем.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности школьников.

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что с возрастом, становясь старше и самостоятельнее, школьникам дается возможность проявить творчество работе, приобрести интересные и полезные знания и умения.

Данная программа проведения профессиональных проб по профессии «Пекарь» предусматривает выполнение необходимых требований согласно Профессиональному стандарту по профессии, стандартам Ворлдскиллс по компетенции № 47 «Хлебопечение»; правил безопасности труда.

Обязанности пекаря – это изготовление и выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по производственным рецептурам, на основании унифицированных рецептур.

В круг должностных функций пекаря входят следующие задачи:

- составление рецептов хлебобулочной продукции;
- контролирование этапов ошпаривания и выпекания бараночных изделий, происходящего на линиях, которые оснащены расстойно-печными механизмами;
- смазывание подов хлебопекарных люлек, размещение на подах заготовок из теста;
- контролирование уровня пара и температурных показателей в пекарной камере;
- регулировка быстроты передвижения печных конвейеров;
- формовка хлебобулочной продукции;
- просушивание сухарей в специализированных печах;
- извлечение приготовленной продукции из печей и камер;
- регулировка механизмов, которые отвечают за посадку, выборку и увлажнение хлебов;
- перемещение продукции в тару;
- работа с тестоделительным механизмом и контролирование процессов расстойки – в процессе посадки заготовок из теста в оборудование для приготовления ржаных разновидностей хлеба;
- приготовление муки к замешиванию теста – при малом объеме работ и наличии свободного времени;
- ликвидация испорченных заготовок и перемещение качественных изделий в лотки;
- уход за обслуживаемым оборудованием – очистка, дезинфицирование, приемка и сдача;
- поддержание рабочего места и закрепленных за пекарем инструментов в чистоте.

Профессиональные пробы проводятся на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» в мастерской «Пекарь».

Программа проведения профессиональных проб по профессии «Пекарь» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

1.3. Цель реализации программы.

Формирование, помощь в осознанном выборе школьниками профессии в будущем.

1.4. Планируемые результаты обучения.

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;
- инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

По итогам выполнения профессиональных проб школьники должны уметь:

- пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- простейшие вычислительные и измерительные операции;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

1.5. Критерии оценивания.

1. Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены.
2. Умение работать по образцу.
3. Соблюдение технологии разделки данного изделия.
4. Выпечка изделия с соблюдением температурного режима.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебно-тематический план

Категория: школьники – 6-11 классов.

№ п/п	Наименование профессиональной пробы	Класс	Время проведения	В том числе	
				Теоретическая часть	Практическая часть
1.	Изготовление изделия из пресного слоеного теста «Датская слойка»	6-11	90 минут	15 минут	75 минут

2.2. Содержание программы

Этапы занятия	Содержание	Примерное время на блок пробы
Введение	<ul style="list-style-type: none"> • Краткий рассказ о профессии «Пекарь» • Место и перспективы профессионального направления в современной экономике страны, мира • Ключевые навыки и знания для овладения первичными навыками • Интересные факты о хлебе • Связь задания в рамках профессиональной пробы с реальной трудовой деятельностью 	10 минут
Постановка задания	<ul style="list-style-type: none"> • Общая формулировка задания профессиональной пробы • Демонстрация финального результата, изготовленного продукта 	5 минут
Выполнение задания	<ul style="list-style-type: none"> • Пошаговая инструкция по выполнению задания • Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания 	55 минут
Контроль и оценка результатов	<ul style="list-style-type: none"> • Критерии успешного выполнения задания • Рекомендации для наставника по контролю результата и процедуре оценки его выполнения 	20 минут
Итого		90 минут

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональная проба по профессии «Пекарь» – изготовление изделия из пресного слоеного теста «Датская слойка»

Цели.

1. Получить первичные навыки организации работы по приготовлению и оформлению изделия из пресного слоеного теста «Датская слойка».

2. Отработать последовательность выполнения технологических операций.

2. Развить умения и творческие способности в процессе приготовления изделия из пресного слоеного теста «Датская слойка», согласно Профессиональному стандарту профессии «Пекарь»; ФГОС ТОП-50; компетенции № 47 «Хлебопечение».

Задачи.

1. Рассмотреть виды разделки пресного слоеного теста.

2. Освоить простые виды оформления изделий из пресного слоеного теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны **знать**: основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в профессиональной мастерской «Пекарня». Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования.

По итогам профессиональной пробы школьники должны **уметь** разделять пресное слоеное тесто, выпекать и оформлять.

Содержание профессиональной пробы.

Общие сведения о профессии «Пекарь». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту пекаря. Требования техники безопасности при работе с ножами, тестомесильной машиной, конвекционной печью. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование: производственный стол, тестомесильная машина «ROAL», электронные весы, шкаф шоковой заморозки «ARACH», конвекционная печь «PIRON».

Инвентарь: ножи, кисти, сито, емкости для хранения, миски, тарелки, листы для выпечки с селиконизированный бумагой.

Сырье: мука пшеничная высшего сорта, соль, молоко, сахар, масло сливочное, маргарин для слоения, яйца, сезонные ягоды или фрукты, сливочный сыр, сахарная пудра.

Нормативно-технологическая документация – производственные рецептуры, инструкция по охране труда и технике безопасности.

3.2. Информационное обеспечение

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». – М.: «Академия», 2020. – 384 с. цв. ил.

2. <https://www.gastronom.ru> – Сайт журнала «Гастроном».

Калькуляция
затрат на проведение профессиональных проб
по профессии «Пекарь»
(на 1 человека)
ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ВЫПЕЧКА ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА
«ДАТСКАЯ СЛОЙКА»

Наименование продуктов	Количество, г	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
Мука пшеничная высший сорт	0,110	45,00	4,95
Соль	0,003	18,00	0,05
Молоко	0,03	57,50	1,73
Сахар	0,015	75,00	1,12
Масло сливочное	0,010	950,00	9,50
Маргарин для слоения	0,06	250,00	15,00
Яйцо	0,01	162,50	1,63
Творожный сыр	0,035	660,00	23,10
Сахарная пудра	0,01	240,00	2,40
Ягоды (малина, клубника)	0,05	300,00	15,00
ИТОГО			74,50
Прочие затраты			
Расходные материалы (перчатки, бумажные полотенца, мусорные пакеты, одноразовые боксы, моющее для посуды)			102,00
Затраты на коммунальные услуги			82,00
Заработная плата преподавателя			800,00
Отчисление в фонд заработной платы (30,2%)			241,60
ИТОГО			1300,00

Название профессиональной пробы:

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе (ФИО):

Образовательная организация:

Класс _____

№ п/п	Показатели	Критерии зачет / незачет
1.	Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	
2.	Способность проявлять творчество	
3.	Умение работать по образцу	
4.	Соблюдение технологии приготовления	
ИТОГ		

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

Фамилия, имя _____

Учебное заведение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши предложения по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Вопросы для рефлексии учащихся

- 1. Считаешь ли ты, что тебе необходимо уже сейчас думать над выбором профессии, о своей будущей занятости?**
 1. да
 2. не знаю, может быть
 3. еще рано – сначала надо получить образование

- 2. На каком этапе выбора профессии / будущей занятости ты находишься?**
 1. выбрал один или несколько равноценных вариантов, готовлюсь к ним – уже есть подробный план действий
 2. выбрал один или несколько равноценных вариантов, но не знаю, с чего начать подготовку,
 3. рассматриваю несколько вариантов, хочу понять, какой из них лучше,
 4. не думал пока, чем буду потом заниматься, выбираю следующую ступень образования,
 5. пока ничего не выбрал

- 3. Какое участие принимают родители (или другие важные для тебя люди) в твоём выборе профессии:**
 1. я решаю, чем я хочу заниматься в жизни, а родители советуют, где лучше для этого учиться и как избежать сложностей, связанных с выбранной мной профессией.
 2. я опираюсь на жизненный опыт родителей, и мы вместе решаем, чем мне лучше заниматься в сегодняшних условиях.
 3. родители никак не участвуют в моём выборе профессии.
 4. я ничего не решаю.

- 4. Что, на твой взгляд, правильно делать в ситуации, когда твой выбор профессии отличается от выбора, который рекомендуют родители?**
 1. Обсудить это с родителями – обосновать свой выбор, выслушать мнение родителей, их аргументы, и принять взвешенное решение
 2. Надо согласиться с родителями, потому что у них больше жизненного опыта.
 3. Не нужно особенно ориентироваться на мнение родителей, потому что они не очень понимают, как живёт молодёжь и как устроена современная жизнь.
 4. Не знаю

- 5. Что ты сейчас делаешь в области своего профессионального интереса?**
 1. участвуешь в кружке, проектных школах, олимпиадах

2. разговариваешь с людьми, занятыми в интересующей тебя сфере, с родителями, с друзьями по поводу будущей работы
3. пока ещё ничего особенного не делаю – надо сначала закончить школу

6. Откуда ты обычно узнаешь об интересующих тебя профессиях? Это:

1. представители профессии,
2. специальные сайты,
3. родители,
4. друзья,
5. уроки в школе, школьные учебники,
6. художественная литература и кино,
7. не искал пока,
8. другое

7. Напиши две наиболее важных задачи, которые тебе нужно решить сейчас на пути выбора и получения профессии / будущей занятости.

1. _____

2. не знаю

8. Почему ты выбрал данную профессию / тип занятости?

1. мне интересно то, чем придётся заниматься
2. мне кажется очень важным, то что делают люди этой профессии для всех нас
3. эта профессия позволит мне достойно обеспечить себя и семью
4. эта профессия позволит занять место в обществе, среди других людей
5. не знаю, я ещё не совсем определился

Спасибо за участие в опросе!