



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



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук
Приказ № 43/1 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:

«Повар»

г. Алушта, 2022

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

		Стр.
1.	Паспорт программы	3
2.	Содержание программы	3
3.	Инфраструктурный лист	6
4.	Приложение и дополнения	7

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Профессиональная среда: комфортная

Наименование профессионального направления: повар, кондитер

Автор программы: Татьяна Юрьевна Дубова, преподаватель.

Контакты автора: Республика Крым, г. Алушта, 0660218016@mail.ru, телефон +79788999078.

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очный	90 минут	Учащиеся 6-11 классов	Нарушение слуха: - глухие - слабослышащие

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Введение (5 - 10 минут)

1. Краткое описание профессионального направления.

Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создавать авторские блюда и кулинарные рецепты.

Спрос на людей, умеющих вкусно готовить, был всегда, поэтому можно сказать, что профессия «Повар» – одна из древнейших. Она существовала уже во времена первых государств – Финикии, Древнего Египта, Рима и Греции.

Само слово «кулинария» происходит от латинского слова «culina» и переводится как «кухня». Первые поварские школы появились в Римской империи.

Хотя кулинарное дело достигло больших высот в Риме, после распада империи наступил период упадка. Только в конце Средневековья оно снова приобрело популярность – сначала в Италии, а потом во Франции. В XIX веке в Европе открылись первые кулинарные курсы.

На Руси повара служили уже при дворе первых князей. Они работали в монастырях и местах общественного питания того времени – корчмах, а потом и в трактирах. Считается, что как наука кулинария сформировалась в России в XVIII веке, а в 1888 появились первые кулинарные школы.

Профессия повар входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрения в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

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

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всей России. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех странах.

Работа повара достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может стать руководителем производства, начальником цеха или бригадиром. Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть своё предприятие общественного питания.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

Специалист должен **уметь:**

- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;

- выбирать инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд;

- применять различные технологии в приготовлении блюд и их оформлении;

- оценивать качество готовых блюд;

- хранить сырье и готовые изделия с использованием оптимального температурного режима.

Специалист должен **знать:**

- физиологию питания человека;

- пищевую ценность продуктов;

- особенности хранения сырья и готовых блюд;

- рецепты различных блюд и технологию их приготовления;

- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд.

4. Интересные факты о профессиональном направлении.

Первые школы для поваров появились около 400 года нашей эры в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот. Некоторые блюда могли стоять целые состояния.

Но самым известным кулинаром был признан Поль Бокюз. Он происходил из старинной династии поваров, был обладателем трех звезд «Мишлен», кавалером ордена Почетного легиона и непререкаемым авторитетом в области кулинарного искусства. В 1989 году он получил титул «Шеф-повар века».

5. Связь профессиональной пробы с реальной трудовой деятельностью.

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

Профессиональная проба дает понятие о личной гигиене, санитарии труда, предприятию общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления блюд из теста и фаршей (блинчики с творожной начинкой, блинчики с мясной начинкой из птицы).

Постановка задачи (5 минут).

1. Постановка цели и задачи в рамках профессиональной пробы.

Приготовить блинчики с творожной начинкой, блинчики с мясной начинкой из курицы, используя творческий подход к выполнению задания.

2. Демонстрация итогового результата, готовых блюд.

В результате приготовления должны получиться блинчики с начинкой.

Внешний вид: блинчики круглой формы с хорошо зарумяненной поверхностью.

Консистенция: равномерно пористая, корочка эластичная, мягкая; творог однородный, с кусочками изюма, без не протертых комочков; мясная начинка сочная, рыхлая, мягкая.

Вкус и запах: характерные для жареного пресного теста, сладковатый, с небольшой кислинкой, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет: поверхность золотисто-кремовая, равномерная.

Выполнение задания (55 минут).

1. Подробная инструкция по выполнению задания.

Яйцо, соль, сахар размешать, добавить холодное молоко (50% от нормы), всыпать муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процедить. Блинчики выпекать на смазанной растительным маслом сковороде, диаметром 22-24 см. Налитое тесто распределяют ровным слоем по всей поверхности поворачиванием сковороды, обжаривают с двух сторон.

Для начинки: творог протереть до однородности, добавить яйца, сахар, ванильный сахар, промытый и перебранный изюм, все тщательно вымесить.

Для начинки: курицу отварить до готовности, отделить мякоть от кости и пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Обжаренный лук смешать с отварным мясом, добавить соль. Полученную массу соединить с бульоном, для придания сочности начинке. Готовый фарш выложить на поджаренную сторону блинчика, свернуть в виде прямоугольника. При отпуске блинчики полить сливочным маслом или сметаной.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки тестового полуфабриката, выпекания блинчиков, и отпуска готового блюда.

Во время самостоятельной работы учащихся наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией, правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приемов работы. При необходимости приостанавливает работу, указывая на ошибки, в последующем объясняя причины и способы их устранения.

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут).

1. Критерии успешного выполнения задания:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при оформлении блинчиков;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовления изделий.

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки.

На площадке колледжа наставник вместе с участниками производит пробу. Школьники оценивают свои блюда и дают комментарии к ним. Наставник корректирует ответы учащихся. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Оценивает внешний вид, цвет.

3. Вопросы для рефлексии обучающихся.

Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

Ваши пожелания по проведению профессиональной пробы?

Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

Чему Вы хотели бы еще научиться?

III. Инфраструктурный лист

Наименование оборудования, инвентаря	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу / на 1 чел.
Столы производственные	На 2 рабочих места	4	На группу
Мойка кухонная		4	На группу
Весы электронные		4	На группу
Мясорубка		1	На группу
Плиты индукционные		4	На группу
Миски		1	На 1 чел.
Сито		1	На 1 чел.
Доска разделочная		1	На 1 чел.
Ножи		1	На 1 чел.
Венчики		1	На 1 чел.
Лопатки	Тефлоновые	1	На 1 чел.
Кастрюля	2 л	1	На 1 чел.
Сковорода	Диаметр 22-24 см	1	На 1 чел.
Тарелка столовая		1	На 1 чел.
Столовые приборы		1	На 1 чел.
Перчатки		1	На 1 чел.
Бумажные полотенца		1	На группу
Моющее для посуды		1	На группу
Антисептик		1	На группу
Мусорные пакеты		1	На группу
Боксы одноразовые		1	На 1 чел.

IV. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
https://eda.ru/	Электронный журнал «Еда»
http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html	Кулинарная библиотека
https://eknigi.org/kulinarija/	Энциклопедия специй

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!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
БЛИНЧИКИ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Наименование сырья	Расходы сырья на одну порцию		Технологические требования к сырью и полуфабрикатам
	Брутто (г)	Нетто (г)	
Мука пшеничная	83	83	Сырье соответствует требованиям нормативно-технологической документации, имеет сертификаты и удостоверения качества
Молоко	208	208	
Соль	3	3	
Масло растительное	5	5	
Сахар	5	5	
Яйцо	0,5 шт.	20	
Масло сливочное (для смазки)	10	10	
<i>Выход готовых блинчиков</i>		200	
Начинка творожная с изюмом			
Творог	91	91	
Яйцо	5	5	
Сахар	10	10	
Изюм	5	5	
Ванильный сахар	2	2	
<i>Выход творожной массы</i>		100	
Сметана	20	20	
Выход блюда			300 / 20

Технология приготовления

Приготовление блинчиков. Яйцо, соль, сахар размешать, добавить холодное молоко (50% от нормы), всыпать муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процедить.

Блинчики выпекать на смазанной растительным маслом сковороде, диаметром 22-24 см. Налитое тесто на сковороду тесто распределяют ровным слоем по всей поверхности, поворачивая сковороду. Блинчики обжарить с двух сторон.

Приготовление начинки. Творог протереть до однородности, затем добавить яйца, сахар, ванильный сахар, промытый и перебранный изюм, все тщательно вымесить.

На поджаренный с двух сторон блинчик выложить фарш, завернуть в виде прямоугольника. При отпуске блинчики полить сливочным маслом или сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: блинчики прямоугольной формы с хорошо зарумяненной поверхностью.

Консистенция: равномерно пористая, корочка эластичная, мягкая; творог однородный, с кусочками изюма, без не протертых комочков.

Вкус и запах: характерные для жареного пресного теста, сладковатый, с небольшой кислинкой, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет: поверхность золотисто-кремовая, равномерная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
БЛИНЧИКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ ИЗ КУРИЦЫ

Наименование сырья	Расходы сырья на одну порцию		Технологические требования к сырью и полуфабрикатам
	Брутто (г)	Нетто (г)	
Мука пшеничная	83	83	Сырье соответствует требованиям нормативно-технологической документации, имеет сертификаты и удостоверения качества
Молоко	208	208	
Соль	3	3	
Масло растительное	5	5	
Сахар	5	5	
Яйцо	0,5 шт.	20	
Масло сливочное (для смазки)	10	10	
<i>Выход готовых блинчиков</i>		200	
<i>Начинка мясная из курицы</i>			
Мясо птицы (курица)	345	237	
Масса отварного мяса		90	
Лук репчатый	24	20	
Масло растительное	5	5	
Бульон	50	50	
Соль	2	2	
<i>Выход куриной начинки</i>		120	
Сметана	20	20	
Выход блюда			320 / 20

Технология приготовления

Приготовление блинчиков. Яйцо, соль, сахар размешать, добавить холодное молоко (50% от нормы), всыпать муку и взбить до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процедить. Блинчики выпекать на смазанной растительным маслом сковородке, диаметром 22-24 см. Налитое тесто на сковороду тесто распределяют ровным слоем по всей поверхности, поворачивая сковороду. Блинчики обжарить с двух сторон.

Приготовление начинки. Курицу отварить до готовности, отделить мякоть от кости и пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать мелким кубиком, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Обжаренный лук смешать с отварным мясом, добавить соль, полученную массу соединить с бульоном, для придания сочности начинке. На поджаренный с двух сторон блинчик выложить фарш, свернуть в виде прямоугольника. При отпуске блинчики полить сливочным маслом или сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид. Блинчики прямоугольной формы с хорошо зарумяненной поверхностью.

Консистенция: равномерно пористая, корочка эластичная, мягкая; мясная начинка сочная, рыхлая, мягкая;

Вкус и запах: характерные для жареного пресного теста, начинка соответствует обжаренному куриному мясу, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет: поверхность золотисто-кремовая, равномерная.