



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



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук  
Приказ № 31 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. Судак, 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: Зекина Ольга Владимировна, преподаватель.

Макарцев Олег Анатольевич мастер производственной работы.

Контакты автора: Республика Крым, г. Судак, [zekina.olga@gmail.com](mailto:zekina.olga@gmail.com), телефон +79787545355.

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 важная и нужная профессия, без которой нельзя обойтись в современном обществе. Кроме того, работа данных специалистов очень интересная и творческая, именно поэтому многие молодые люди мечтают стать поварами высокого уровня.

Поварское ремесло имеет довольно древние корни. Так, считается, что оно возникло раньше, чем гончарство и кузнечное дело. Происхождение профессии напрямую связано с практической деятельностью и повседневной жизнью древнего человека. Например, после того как первобытные люди научились пользоваться огнем, они заметили, что приготовленная на огне пища гораздо вкуснее сырой, а также может храниться дольше.

Однако процессом приготовления сумели овладеть не все: у некоторых представителей первобытного общества это получалось лучше, чем у других. В связи с этим произошло некое разделение труда, и среди всего племени были выделены те люди, кто готовил лучше всех. Если говорить о первом письменном упоминании профессии повара, то следует обратить внимание на документ, датированный 2 000 годом до нашей эры. Этот документ описывал людей, кто в качестве своей профессиональной деятельности занимался приготовлением еды для критского войска.

На сегодняшний день работа поваром – это сложная профессиональная деятельность. Специалист в данной отрасли решает целый ряд задач и выполняет большую совокупность функций. На протяжении всей истории человечества профессия повара развивалась и видоизменялась. На сегодняшний день высококлассными поварами считаются те, кто владеет большим количеством техник приготовления пищи, знает правила сочетания продуктов и обладает целым рядом других профессиональных знаний, навыков и умений.

**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 стоить 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 сковородке, 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 изготовлении 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
<a href="https://eda.ru/">https://eda.ru/</a>	Электронный журнал «Еда»

<a href="http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html">http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html</a>	Кулинарная библиотека
<a href="https://eknigi.org/kulinarija/">https://eknigi.org/kulinarija/</a>	Энциклопедия специй

Приложение № 1.

**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>		<b>200</b>	
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>		<b>100</b>	
Сметана	20	20	
<b>Выход блюда</b>			<b>300 / 20</b>

### 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>		<b>200</b>	
<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	
<b>Выход блюда</b>			<b>320 / 20</b>

**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.* 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.