Государственное бюджетное профессиональное образование Кушнаренковский сельскохозяйственный колледж

УТВЕРЖДАЮ

И.О директора

#### ГБПОУ КСХК

Тухватуллин Б.Х

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

Профессия «Повар, кондитер»

В рамках проекта «И ты сможешь» 2024

Кушнаренково, 2024 год

**СОДЕРЖАНИЕ**

[Паспорт программы профессиональных проб 3](#_Toc134613968)

[Наименование профессии 3](#_Toc134613969)

[Ответственное лицо за реализацию мероприятий на площадке 3](#_Toc134613970)

[Заявляемые наставники площадки 4](#_Toc134613971)

[Содержание программы 4](#_Toc134613972)

[Инфоструктурный лист 14](#_Toc134613973)

[Приложения и дополнения 16](#_Toc134613974)

### ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

### «Повар, кондитер»

Сфера: сфера услуг

Автор программы: мастер производственного обучения Хазиева Алсу Равилевна

Контакты автора: Республика Башкортостан, с.Кушнаренково,

[alsusha.hazieva@yandex.ru](mailto:alsusha.hazieva@yandex.ru), 89649566485

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Уровень сложности** | **Формат проведения** | **Время проведения** | **Возрастная категория** | **Доступность для участников с ОВЗ** |
| Базовый | Очная | 90 минут | * 6-7 кл. * 8-9 кл. * 10-11 кл. | * допустимую нозологическую группу/группы; * перечислить необходимые специальные условия, которые необходимо соблюсти для проведения мероприятия; * возможность/невозможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ» или «участники нозологической группы Х + участники нозологической группы Y». |

# Заявляемые наставники площадки

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО наставников** | **Заявляемое профессиональное направление** | **Квалификация наставников** | **Документы, подтверждающие квалификацию** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Хазиева Алсу Равилевна | Повар | повар | Диплом об образовании  №143583 |

# Содержание программы

**1. Введение (5/10 мин)**

1. **Краткое описание профессионального направления**

Профессия повара является одной из востребованных. Она относится к категории творческих, но требует качественного начального или среднего специального образования. В числе задач таких специалистов- умение точно отмерять количество продуктов, соблюдать все процессы и требования в приготовлении той или оной пищи, а также заботиться о внешнем виде блюда. Помимо знания огромного количества рецептов и особенностей сочетания ингредиентов, у повара должно быть хорошо развито эстетическое чутье. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания ( больницах, и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности.

Повар –это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий.

1. **Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира**

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям

*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 выполняемо пробы;

-технологию приготовления выполнения профессиональной пробы;

- правила безопасности труда, санитарии, 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 горячих блюд и кондитерских изделий, правила их оформления и подачи;

Профессия-это трудовая деятельность, для выполнения которой человек должен обладать определенными знаниями и навыками, иметь специальные способности и развитые профессиональные качества

**4**.**1-2 интересных факта о профессиональном направлении**

-Белый поварской колпак получил распространение в 18 веке по просьбе английского короля Георга II. Это было сделано, чтобы волосы повара случайно не попадали в блюда. В наши дни требование к его ношению закреплено в санитарных нормах многих стран мира.

-Лучшими поварами считают мужчин: температура их рук на 2 градуса ниже, чем у женщин. Поэтому в Японии женщин не допускают к приготовлению суши и десертов

**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 о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления вегетарианской пасты ово лакто. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления для развития способностей школьников

**6**.**Связь с работодателем**

ИП Шангареева С.А.( Старокурмашево, ул.Парковая,7б)

Частное предприятие ИП Сунгатуллин И.И., кафе «Санрайз»

**2. Постановка задачи (3/5 мин)**

1. **Постановка цели и задачи в рамках пробы**

Приготовить вегетарианскую пасту пасту оволакто

Способы складывания бумажных салфеток

1. **Демонстрация итогового результата, продукта**

В результате должна получиться паста.

Внешний вид: паста уложена горкой, все компоненты равномерно распределены без следов заветривания, края тарелки чистые. Консистенция соуса средней густоты, паста аль денте, свойственная входяшим компонентам.

Вкус и запах: в меру перченый, в меру соленый.

В результате должна получиться композиция из бумажных салфеток

**3. Выполнение задания (15/55 мин)**

1. Подробная инструкция по выполнению задания
2. Самостоятельная композиция из салфеток

## Вегетарианская паста



В понимании многих людей паста – не что иное, как обычные макароны. И для многих, это любимое блюдо. Но макароны, продаваемые в торговых сетях, не всем вегетарианцам пригодны в пищу, т.к. содержат в своем составе яйца.

Поэтому сегодня, мы рассмотрим пошаговую инструкцию приготовления вегетарианской пасты в домашних условиях, из которых приготовим вкусное блюдо – домашняя паста с грибами «Шампиньонами».

Грибы «Шампиньоны» – распространенный в торговых сетях продукт, как в свежем, так и в консервированном виде. К тому же гриб шампиньон является низко калорийным продуктом – 27 кКал.

В 100 граммах шампиньонов содержатся:

* Белки – 4,3 гр;
* Жиры – 1,0 гр;
* Углеводы – 0,1 гр;

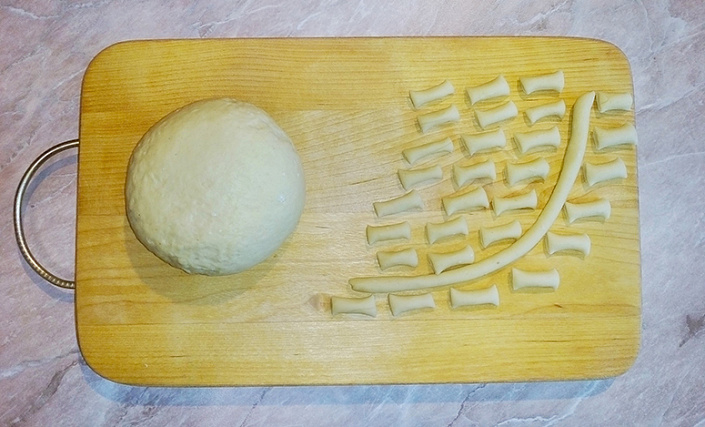
Комплекс витаминов группы В, необходимые витамины А, Е, РР, С а так же незаменимые для организма макро- и микроэлементы, как железо, йод, калий, кальций, магний, натрий, фосфор, фтор, цинк.



## Вегетарианская паста: приготовление теста

Необходимые ингредиенты для теста:

* Мука пшеничная – 150 грамм;
* Масло подсолнечное (горчичное, кукурузное, оливковое – на выбор) – 2 столовые ложки;
* Соль морская – 1/4 чайной ложки;
* Вода очищенная – 60 миллилитров.



### Способ изготовление теста и вегетарианской пасты:

1. В емкость наливаем теплую (комнатной температуры) воду, добавляем соль, масло и аккуратно размешиваем. Затем, постепенно (не всю сразу) всыпаем муку и размешиваем массу ложкой или лопаточкой. Когда тесто стало густым, выкладываем его на присыпанный мукой стол и, подсыпая муку, продолжаем вымешивать руками до однородного, эластичного состояния.

Так как, каждый сорт муки ведет себя по-разному, количество воды может быть немного увеличено. Но, тесто не должно быть сильно жидким (расплываться на столе) и не должно быть сильно крутым (рассыпаться на фрагменты).

Готовое тесто не должно липнуть к рукам, оно должно быть податливым и приятным для лепки.

2. От основного куска, отрезаем небольшую часть, раскатываем ее в длинную, тонкую трубочку, диаметром 0,5 сантиметра, нарезаем макароны, длиной 2,0 сантиметра и укладываем в один слой на разделочной доске, посыпанной мукой. Так расходуем все тесто. Пасту накрываем полотенцем или салфеткой, чтобы не засыхали.



**Необходимые ингредиенты для соуса:**

* Морковь свежая – 40 грамм;
* Масло сливочное – 40 грамм;
* Грибы «Шампиньоны» – 80 грамм;
* Вода очищенная – 100 миллилитров;
* Соль морская – 1/2 чайной ложки;
* Приправа домашняя «Универсальная»– 1/4 чайной ложки;
* Трава сушеная «Орегано» – 1/4 чайной ложки;
* Трава сушеная «Базилик» – 1/4 чайной ложки.

**Способ приготовления соуса:**

1. Морковь очищаем от кожицы, трем на мелкой терке и ставим тушиться на сливочном масле в сковороде;
2. Грибы промываем, очищаем, меленько рубим и отправляем тушиться к моркови. Добавляем воду, соль, приправу, травы и тушим в течение 5 минут на конфорке при умеренной температуре. Влага не должна выпариться из подливки.

## Необходимые ингредиенты для приготовления вегетарианской пасты:

* Вода очищенная – 800 миллилитров;
* Масло подсолнечное – 1 столовая ложка;
* Соль морская – 1/2 чайной ложки;
* Лавровый лист – 1 штука;
* Масло сливочное – 10 грамм.



### Способ приготовления пасты:

* В кастрюлю наливаем воду, добавляем масло подсолнечное, соль, лавровый лист и ставим на конфорку закипать;
* Когда вода закипела, отправляем в нее макароны и варим до готовности в течение 5 минут;
* Готовую пасту откидываем на дуршлаг, даем стечь воде, перекладываем их в кастрюлю, добавляем сливочное масло и ставим на горячую конфорку, слегка подогреть;
* Горячие макароны выкладываем на тарелку, поверх макарон укладываем грибную подливку и украшаем зеленью по своему вкусу.

**Способы складывания салфеток**

**Цель:**

1. Активизация познавательной деятельности и творческого мышления у студентов через методы активного обучения;

2. Формирование умений и навыков оформления праздничного стола (элементы складывания салфеток).

3. Корректировка внимания, развитие творческих способностей при оформлении салфеток.

4. Развитие художественного и эстетического вкуса; способностей самостоятельного решения практического творческого задания.

5.Воспитание стремления к аккуратности, красоте и любви к избранной профессии.

**Методы обучения:**

1. Демонстрация образцов складывания салфеток с помощью видео- презентации;
2. Показ выполнения самостоятельного творческого задания: складывания бумажных салфеток к некоторым праздничным датам (опережающее задание);
3. Логическое конструирование с использованием инструкционных карт.

Материально-техническое оснащение:

Дидактический материал: инструкционно-технологические карты, мультимедийная видео- презентация.

Демонстрационное оборудование: мультимедийная установка, образцы салфеток в развернутом и свернутом виде

Учебные материалы: салфетки: льняные белые, хлопчатобумажные цветные, цветы, скатерти, посуда, столовые приборы, аксессуары для оформления стола.

Межпредметные связи:

Этика и этикет:

Темы:

История застольного этикета». История салфетки и правила пользования ею.

Салфетки являются одним из важных элементов сервировки. Именно они позволяют соблюсти чистоту и опрятность за столом. Хорошо подобранная и интересно сложенная салфетка всегда украсит Ваш праздничный стол. Но, прежде чем салфетка появилась на столе в таком виде, который нам знаком, она прошла огромной эволюционный путь, о котором мы говорили с вами на предыдущих занятиях.

Дату появления бумажных салфеток история сохранила для нас точно - 9 июля 1887 год. Фабрикант Джон Дикенсон на торжественном обеде по поводу ежегодной встречи производителей бумаги предложил впервые использовать бумажные салфетки.

В наше время салфетка - это уже не просто кусочек бумаги, это настоящее украшение праздничного стола, конечно, если ее красиво сложить.

Согласитесь, уметь оригинально и «вкусно» засервировать стол – это настоящее искусство. Если вы хотите, чтобы вашим близким или гостям было приятно находиться за столом, недостаточно, лишь расставить блюда с едой. Обязательно должны присутствовать еще какие-либо элементы декора, сервировки.

Например, можно взять салфетку, сложенную квадратиком и положить ее под каждую столовую тарелку, но... немного труда *(демонстрация складывания салфетки таким способом как «Сдвоенный конус»)* — и сервировка вашего стола будет создавать праздничное настроение гостям, благодаря, красиво сложенной салфетки.

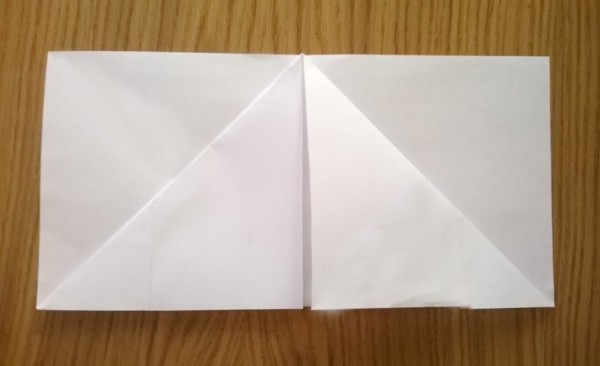
Какие только формы не приобретает этот предмет нашего быта в умелых руках!

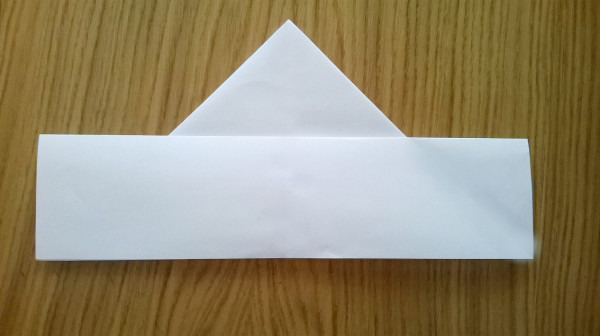
Я решила показать вам, как это можно сделать и одновременно научить Вас некоторым способам складывания бумажных салфеток для праздничного стола.

Способы подобраны простые и легкие, а потому сложить оригинально салфетку сможет каждая обучающаяся.

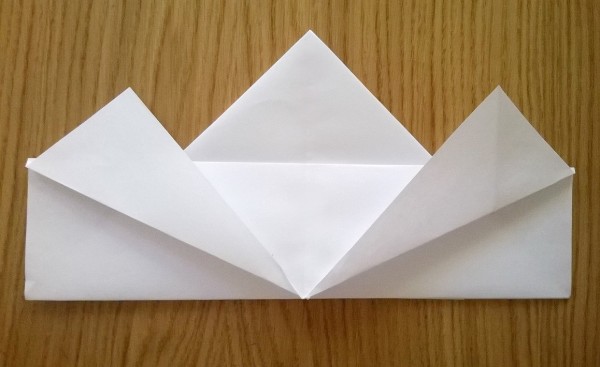
«ПАЛЬМОВАЯ ВЕТКА»

1.Сложите салфетку пополам сплошной стороной вниз. Отогните верхние углы верхнего слоя к середине вниз.

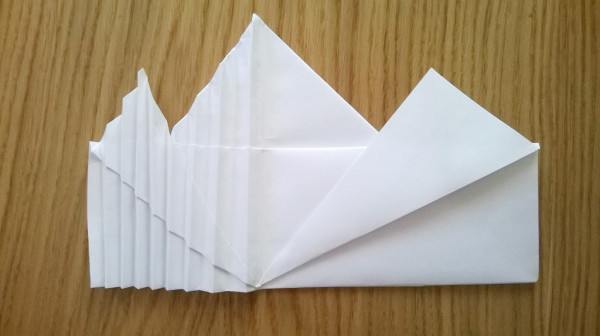
****

****

3.Отогните оба нижних угла верхнего слоя от середины по косой вверх.

****

4.Сложите гармошку, начиная с левой стороны.

****

5.Повторите пункт 4, начиная с правой стороны.

6.Разверните салфетку, свяжите ленточкой нижнюю часть, и ваша пальмовая ветвь готова.

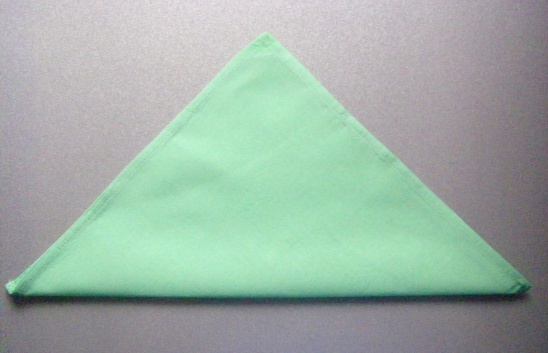


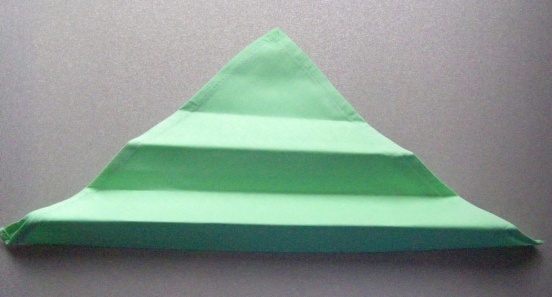
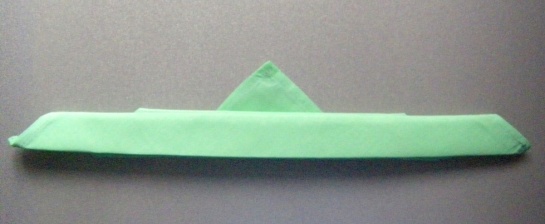
1. Второй способ складывания салфетки называется «Пламя».

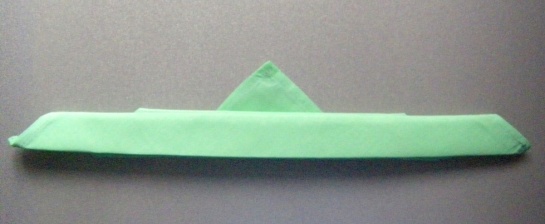
Практическая работа (Оказание помощи по необходимости).

«ПЛАМЯ»

1. Исходно салфетка сложена по диагонали.

****  
2. Полученный треугольник сложите «гармошкой», оставляя небольшой треугольник сверху.

**** ****  
3. Оставшимся треугольником закрепите «гармошку».

****  
4. Теперь сложите фигуру пополам.

****

5. Аккуратно расправляем складочки салфетки.

****  
6. Полученную фигуру можно закрепить кольцом или декоративными элементами, а можно вставить и в фужер

Заключение

Таким образом,  этот мастер-класс наглядно продемонстрировал, что использование салфеток является неотъемлемым атрибутом любого торжества, деловой встречи, и, в конце концов, повседневного приёма пищи.   
Использование салфеток не только создаёт удобство, но и придаёт эстетический вид сервировке стола.

Украшая стол салфетками, нужно обратить внимание на то, что они должны быть подобраны в тон интерьеру, а также соответствовать теме данного мероприятия.

Этот мастер-класс предоставил много информации о салфетках: от истории их возникновения до различных способов украшения стола и правил их использования.

Данная работа обобщает мой личный опыт работы. Для улучшения своего уровня мастерства, наблюдаю за аналогичными мероприятиями коллег.

Практика проведения мастер-класса учит закреплять навыки методической работы: руководить творческими группами, оказывать помощь педагогам разного уровня.

Обучающие мастер-класса способствуют достижению высокого качества образовательного процесса в учреждении дополнительного образования, непрерывному образованию педагогов, развитию коллективного опыта работы.

Мастер-классы помогают педагогу ориентироваться в пространстве педагогической деятельности, успех которой зависит от твердой теоретической (научной) платформы.

**2.Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания**

Во время проведения профпроб наставник постоянно следит за происходящим на рабочих местах, а во время демонстрации задания контролирует демонстрацию рабочего стола участника, так чтобы все действия участника хорошо просматривалась

- наставник должен помочь участникам профпроб по решению возникающих в ходе работы вопросов

-наставник следит за временем отведенным для прохождения модуля

**4. Контроль, оценка и рефлексия (7/20 мин)**

1. Критерии успешного выполнения задания

–Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

-способность проявлять творчество при приготовлении блюда

-умение работать по образцу;

-соблюдение технологии приготовления блюд

1. **Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки**

На площадке колледжа: наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спец оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура),цвет, сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/не соответствует

1. **Вопросы для рефлексии учащихся**

Рефлексия и контроль включает: презентация готового блюда, дегустация, обсуждение результатов.

Вопросы по рефлексии:

- Что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?

- Какие сложности у Вас возникли?

- Чтобы вы еще хотели приготовить?

# Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование, или расходные материалы.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями** | **Количество** | **На группу/**  **на 8 чел.** |
| Стол кухонный | Для приготовления блюд | *1* | *4* |
| Шкаф холодильный | Для хранения продуктов | *1* | *1* |
| Мойка бытовая | Для мойки посуды | *1* | *2* |
| Пластиковая урна | Для уборки мусора | *1* | *2* |
| Доска разделочная зеленого цвета  И белого цвета | Для разделки продуктов | *2* | *4* |
| Миска нержавеющая  300 мл | Для замеса теста | *1* | *4* |
| Миска нержавеющая 600 мл | Для нарезанных грибов | *1* | *4* |
| Ножи поварские | Для нарезки продуктов | *1* | *4* |
| Терка металлчисекая | Для терки продуктов | *1* | *4* |
| Кастрюля | Для варки пасты | *1* | *4* |
| сковорода | Для тушения | *1* | *4* |
| Скалка | Для раскатывания теста | *1* | *4* |
| Нож для резки пасты | Для нарезки пасты | *1* | *4* |
| Шумсвка | Для снятия пасты после приготовления | *1* | *4* |
| Кулинарные щипцы | Для переноса пасты в тарелку | *1* | *4* |
| Силиконовые лопаточки | Для перемешивания продуктов | *1* | *4* |
| Венчик | Для взбивания ингредиентов для теста | *1* | *4* |
| Мерный стакан | Для взвешивания продуктов | *1* | *4* |
| Мерные ложки | Для взвешивания продуктов | *1* | *4* |
| Плита индукционная | Для варки пасты | *1* | *4* |
| Тарелки для пасты( для подачи) | Для подачи блюд | *1* | *4* |
| Вилки и ложки | Для снятия пробы | *1* | *4* |
| Бумажные салфетки | Для сервировки | *1* | *8* |
| Губки для мытья посуды | Для мытья посуды | *1* | *8* |
| Одноразовые колпаки | Для личной гигиены | *1* | *8* |
| Одноразовые фартуки | Для личной гигиены | *1* | *8* |
| Бахилы | Для личной гигиены | *1* | *8* |
| Салфетки для уборки рабочего места | Для уборки рабочего места | *1* | *8* |

# Приложение и дополнения

В данном разделе можно указать дополнительные источники на литературу, фотографии и видеоролики с примерами работ, а также приложить чертежи, схемы, иные значимые инструкции. Ссылки должны быть корректными и открытыми для любого пользователя.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ссылка** | **Комментарий** |
| https//:… | … |
|  |  |

Приложение №1 – Технологическая карта

Приложение №2 – фотографии

**Приложение № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, гр | Нетто,гр |
| **Тесто** |  |  |
| Мука | 150 | 150 |
| Масло подсолнечное | 40 | 40 |
| соль | 1 | 1 |
| Вода для замеса теста | 60 | 60 |
| Выход готового теста | 200 | 200 |
| Вода для пасты | 800 | 800 |
| **Соус** |  |  |
| Морковь свежая | 60 | 40 |
| Масло сливочное | 40 | 40 |
| Шампиньоны свежие | 120 | 80 |
| Соль | 3 | 3 |
| Вода | 100 | 100 |
| Трава сушеная | 3 | 3 |

Подача : пасту выложить горкой в тарелку для пасты, посыпать тертым сыром

**Пищевая ценность блюда ( изделия ) на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки | 15,871 гр |
| жиры | 30,631 гр |
| углеводы | 43,079 гр |
| Калорийность | 515,478 ккал |

**Приложение 2**





****

****