

Министерство образования республики Башкортостан

ГБПОУ Дуванский многопрофильный колледж
филиал с. Большеустыкинское

Учись, пробуй, твори

РАЗРАБОТКА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ по профессии «Повар»

Разработала: Сафиуллина Василия Варисовна
Э
мастер производственного обучения

Профильное обучение ребенка сегодня – залог успешного будущего завтра!

Выбор профессии часто определяет в дальнейшем весь жизненный путь человека. Поэтому очень важно предостеречь его в этот момент от возможных ошибок, оказать помощь в выборе дела по душе. Известно, что, упражняясь, тренируясь, человек формирует навыки и умения, которые обеспечивают ему успех в избранном деле. Личностные качества также развиваются, если человек настойчиво и систематически занят какой-либо деятельностью. Многие из того, что мы делаем, содержит в себе “частички” той или иной профессиональной деятельности, что дает возможность глубже обдумать свой выбор, “примерить” себя к различным видам трудовой деятельности. Кроме того, проба сил – самый непосредственный источник сведений и о профессии, и о себе. Черпать знания о трудовой деятельности можно из книг, из рассказов друзей, взрослых, можно создать для себя идеальный образ своей будущей профессии, но все это необходимо проверить реальным участием в работе по избранной профессии.

Цель профессиональной пробы:

Создать условия для ознакомления учащихся с профессией «Повар,кондитер», развить интерес к профессии, познавательную деятельность учащихся к выбору профессии, предоставить возможность учащимся развивать социальную компетентность, предоставить подросткам возможность выбора, принятия самостоятельных решений и их реализации.

Задачи профессиональной пробы:

1. Дать базовые сведения о профессиональной деятельности повара.
2. Методом проб выявить интересы учащихся к этому виду практической деятельности.
3. Способствовать формированию потребностей в дальнейшем изучении и совершенствовании данной профессиональной деятельности

Программа профессиональной пробы №1 :

Тема : «Приготовление и подача глазуньи с гарниром»

Задача: получить первичный навык по приготовлению блюда «Глазунья с гарниром»

Место проведения : учебная кухня ресторана

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: плита электрическая или пароконвектомат, весы, производственный стол.

Инвентарь: порционные сковороды, технологические карточки для приготовления глазуньи, презентация урока, лопаточка кондитерская, блюдо для подачи

Сырьё: яйцо, сосиски, масло растительное, зелень

По окончании профессиональной пробы

учащиеся должны знать: Характеристику профессии.

Определение доброкачественности продуктов

Первичную обработку яиц

Способы приготовления глазуньи с мясными продуктами.

Инструкционно-технологическую карту..

Алгоритм приготовления глазуньи..

учащиеся должны уметь:

Работать на овоскопе

Обрабатывать яйцо .

Пользоваться инструкционно-технологическими картами.

Готовить глазунью с мясным продуктами

Оформлять блюда.

Ход и содержание урока

Этап	Содержание этапа	Деятельность в рамках профессиональной пробы
1.Организационный момент	Ознакомление с характеристикой профессии, с оборудованием кондитерского учебного цеха и учебной кухни ресторана, , правилами личной гигиены, организацией рабочего места, проведение техники	Презентация « Твой выбор – выбор будущего», «Профессия Повар», ознакомление с историей возникновения профессии, вводный инструктаж, творческие конкурсы.

	безопасности.	
Демонстрационный	Демонстрация трудовых приемов по приготовлению блюда	Использование презентации урока «Приготовление блюд из яиц», показ основных приемов приготовления глазуньи с мясными продуктами»
Практический	Апобирование процесса приготовления глазуньи с мясными продуктами	Приготовлении и оформление к подаче блюда «Глазунья с мясными продуктами», бракераж готового изделия
Рефлексивный	Оценка деятельности учащихся, подведение итогов. Индивидуальные рекомендации.	Беседа, составление эссе, дегустация готового блюда.

Литература

1. **Сборник рецептур** мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

2. **Золин М.И.**, Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 .

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Итоги реализации профессиональной пробы.

В пробах приняли участие 12 учащихся из школ района. С приготовлением глазуньи справились все. Пятеро участниц проб продемонстрировали хорошие навыки работ по приготовлению блюда, 4 проявили фантазию при оформлении глазуньи. Для трех участниц нарезка сосиски разными способами составила определенные трудности, эти участницы в ходе работы получили индивидуальный инструктаж.

При приготовлении глазуньи с сосиской определенную трудность у участниц составило фигурная нарезка сосисок в виде цветка, сердечка, им были даны рекомендации по исправлению сложившейся проблемы.

Выбор учащихся в целом подтвердился, каждая из участниц в будущем может овладеть профессией «Повар».

Программа профессиональной пробы №2

ТЕМА: «КОФЕ КАПУЧИНО –ШЕДЕВР ВКУСА»

Задача: получить первичный навык по приготовлению кофе –капучино и навыки по декорированию поверхности кофе (первичные навыки арт- латте).

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебной кухне ресторана.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении кофе капучино , и декорирования поверхности кофе.

Уметь:

Производить пользоваться кофемолкой, кофеваркой, работать на капучинаторе, варить кофе и взбивать молоко, декорировать поверхность кофе в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы «Кофе капучино –шедевр вкуса»

Ход и содержание урока

Этап	Содержание этапа	Деятельность в рамках профессиональной пробы
Вводно-инструкционный	Ознакомление с характеристикой профессии, с оборудованием для приготовления кофе : кофеваркой, кофемолкой и капучинатором, , с правилами личной гигиены, организацией рабочего места, техникой безопасности.	Презентация « Твой выбор – выбор будущего», презентация мастер-класса «Приготовление кофе», ознакомление с историей возникновения профессии, вводный инструктаж, творческие конкурсы.
Демонстрационный	Демонстрация трудовых приемов	Показ первичных трудовых приемов по приготовлению кофе капучино, способы взбивания молока, способы декорирования поверхности
Практический	Апобирование процесса приготовления кофе капучино,	Формирование первичных навыков Учащимся по приготовлению кофе капучино
Рефлексивный	Оценка деятельности учащихся, подведение итогов. Индивидуальные рекомендации.	Беседа, дегустация готового блюда

Литература

1.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

2. Золин М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 .

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Итоги реализации профессиональной пробы.

В пробах приняли участие 15 учащихся из школ Мечетлинского и Белокатайского районов. С приготовлением кофе справились все. При приготовлении и декорировании у учащихся возникли определенные трудности по взбиванию молока капучинатором , поэтому учащимся был предложен способ взбивания при помощи френч-пресса, что их очень удивило и обрадовало. Пятеро участниц проб продемонстрировали хорошие навыки работы по декорированию поверхности кофе и проявили фантазию. Для получения устойчивой пены на поверхности кофе был предложен метод по растиранию кофе с сахаром до пенообразной консистенции и добавления его к основному кофе.

Выбор учащихся в целом подтвердился, каждая из участниц в будущем может овладеть профессией «Повар».