**Муниципальное** **автономное** **общеобразовательное** **учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 61» г. Перми**

**Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий»**

Утверждаю

Директор школы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.И.Арамилева

Приказ СЭД 61-01-394 от 24.07.2018

**РАБОЧАЯ** **ПРОГРАММА** **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ** **ПРОБ**

**«Повар-кондитер. Изготовление изделий из слоеного теста»**

для учащихся 8 классов

Г. Пермь 2018 г.

Информационная карта

|  |  |
| --- | --- |
| *Организация разработчик:* | Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 61» г. Перми  Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий» |
| *Программа*  *профессиональной пробы:* | «Повар-кондитер. Изготовление изделий из слоеного теста» |
| *Авторы-составители:* | Л.Е.Щепалова, зам. директора МАОУ «СОШ № 61» г.Перми по УВР  Л.Д.Глухова, зам. директора КГАПОУ «ПТПИТ» |
| *Область применения*  *программы*  *профессиональной пробы:* | Кулинария |
| *Аннотация* | Профессиональная проба «Повар-кондитер. Изготовление изделий из слоеного теста» позволит обучающимся 8-х классов познакомиться с профессией повара-кондитера, приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество в работе, проявить интерес к профессии повара- кондитера. |
| *Продолжительность программы:* | 8 часов |

**1.** **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ** **ЗАПИСКА**

**1.1.** **АТУАЛЬНОСТЬ**, **ЦЕЛЬ,** **ЗАДАЧИ** **ПРОГРАММЫ** Профессиональное самоопределение рассматривается как результат

процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся. Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных специалистов, что позволяет узнать данную профессию изнутри. При этом ученики на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, могут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности повар, кондитер.

Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба – это завершенный вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии.

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе КГАПОУ «Пермский техникум промышленных и информационных технологий» с **целью** – создание условий для профессионального самоопределения учащихся МАОУ «СОШ № 61» г.

П е рми по профессии «Повар, кондитер».

**Задачи:**

- познакомить учащихся с содержанием и характером труда работников данной профессии;

- формировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы по профессии «Повар, кондитер»;

- развить и укрепить интерес к будущей профессии;

- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

**1.2.** **ОСОБЕННОСТИ** **ОРГАНИЗАЦИИ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ** **ПРОБЫ** **«ПОВАР,** **КОНДИТЕР»**

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что школьникам дается возможность приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество в работе, укрепить интерес к будущей профессии. При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь.

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

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 8-х классов.

Этапы программы :

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 8-х классов с целью выявления профессиональной ориентации;

- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар, кондитер».

2. Практический:

- организация и проведение профессиональных проб для школьников на базе КГАПОУ «ПТПИТ»;;

- информационное обеспечение участников программы.

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб « Повар, кондитер»

- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование участников профессиональных проб и выдача сертификата

**1.3.** **ТРЕБОВАНИЯ** **К** **НАЧАЛЬНЫМ** **ЗНАНИЯМ** **И** **УМЕНИЯМ**

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые

знания по естествознанию.

**1.4.** **МЕСТО** **ПРОГРАММЫ** **В** **УЧЕБНОМ** **ПЛАНЕ**

Профессиональные пробы являются частью профессиональной

ориентации обучающихся 8-хклассов.

В учебном плане основной общеобразовательной программы профессиональные пробы реализуются за счет времени, отводимого на реализацию профессиональных проб в объеме 8 часов

**1.5.** **ПЛАНИРУЕМЫЕ** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОГРАММЫ**

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;

- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

Школьники должны **уметь**:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем (ножами, кондитерскими мешками с насадками и т.д.), оборудованием (плитой электрической с жарочным шкафом, блендером и т.д.), документацией (технологической картой); выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;

- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

**1.6.** **НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

Для изготовления изделий из слоеного теста необходимо:

1. Инвентарь:

- плита электрическая с жарочным шкафом

- блендер

- стол разделочный

- ножи

- квашня для теста или глубокая кастрюля;  
– разделочные доски для раскатывания теста   
– скалки;  
– деревянные или сделанные из нержавеющей стали лопатки, ложечки и веселки;  
– противни для выпечки;

- бумага для выпекания

2. Ингредиенты для приготовления теста:

масло сливочное 400г

мука 500г

сахар или (соль)

холодная вода

3.Начинка для печенья:

банан, ванилиновый сырок, подсолнечное масло для смазывания противня, яйцо для смазывания изделия

**1.7.** **КРИТЕРИИ** **ОЦЕНИВАНИЯ**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

 способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий;

умение работать по образцу;

соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

**Формы обучения:**

групповое и индивидуальное;

**Получаемые документы:** сертификат обучения

**2.** **УЧЕБНЫЙ** **ПЛАН** программы проведения профессиональных проб

по профессии **«Повар,** **кондитер»**

Категория – школьники 8-х классов

Срок обучения – 8 часов с выдачей сертификата.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Наименование** **профессиональных** **проб** | **Всего,** **час.** | **В** **том** **числе** | |
| **лекции** | **практические** **занятия** |
| 1 | Введение в профессию.  Тематическая сервировка праздничного стола | 1 | 0,5 | 0,5 |
| 2 | Изделия из слоеного теста | 0,5 | 0,5 |  |
| 3 | Приготовление слоеного теста | 2 | 0,5 | 1,5 |
| 4 | Приготовление печенья из слоеного теста | 2,5 | 0,5 | 2,0 |
| 5 | Приготовление десерта «Жареное мороженое» | 2 | 0,5 | 1,5 |
|  | ИТОГО: | 8 |  |  |