

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

**в рамках федерального проекта по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-9 классов общеобразовательных организаций
«Билет в будущее»**

I. Паспорт программы

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	Урок технологии	80 мин	5-6 класс	

II. Содержание программы

Введение (20 минут)

1. Краткое описание профессионального направления:

Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда.

В настоящее время профессия повара являет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров часто именуют мастерами приготовления блюд, которые величают шедеврами или произведениями искусства. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественно подбирая сочетание ароматов и вкуса и изысканно оформляя блюдо. Самой важной особенностью данной профессии является наличие у повара очень развитого восприятия вкуса и тонкого обоняния.

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

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией:

Для успешного освоения профессии повара, кондитера необходимы базовые знания по кулинарии, математике, естествознанию. Квалифицированный специалист должен знать: рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий; методы обработки исходного сырья; ассортимент выпускаемых изделий; санитарно - эпидемиологические нормы и правила производства; устройство и правила использования специального оборудования и т.п.

4. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении:

Профессия повара — очень древняя. Первые повара готовили кушанья для знатных людей еще в Древнем Египте. И за это время, конечно, накопилось множество самых разных удивительных фактов из мира кулинарии.

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.

Современная кулинарная школа начала развиваться с XIX века. Первые курсы поваров появились в Англии. В России первая кулинарная школа открылась в марте 1888 года.

Мнение о том, что лучшие повара — это мужчины, очень распространено. Многие специалисты обосновывают его различными обстоятельствами. Доказано наукой, что температура рук у женщин на два градуса больше, чем у мужчин. Поэтому в Японии женщин не допускают к приготовлению суши и десертов.

Но все эти утверждения не мешают мужчинам и женщинам одинаково добиваться больших результатов в профессии. Наследница поварской династии Анн-Софи Пик приняла на себя управление рестораном Maison Pic в 1997 году, а в 2007 году заведение получило третью звезду «Мишлен». В 2011 году Анн-Софи получила титул «Лучшая в мире женщина шеф-повар».

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью:

Профессиональная проба – это испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершенный вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба помогает "окунуться" в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определить в недостатках. Профессиональные пробы также являются возможностью самовыражения. В процессе профессиональных проб учащиеся знакомятся с психофизиологическими, интеллектуальными и коммуникативными качествами личности, необходимыми для работы по прогнозируемой профессии (специальности), приобретают первоначальные профессиональные умения и навыки.

Цель: организации профессиональных проб — создание условий для профессионального самоопределения старшеклассников.

Цель пробы – показать значение кулинарии в решении практических/жизненных задач.

Задачи:

- познакомить учащихся с профессией, содержанием и характером труда работников, специалистов;
- формировать до профессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы в профессии повар, кондитер;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- оказать обучающимся помощь в профессиональном самоопределении;

- развить интереса к данной профессиональной деятельности.

Постановка задачи (30 минуты)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

Вы прекрасно знаете, что повар должен готовить вкусную еду, причем не только первые и вторые, но и сладкие блюда и мучные кондитерские изделия. Еда должна вызывать аппетит. И в первую очередь она пробуждает аппетит, если блюдо красиво оформлено.

В праздники и дни приема гостей, даже в обычные будни каждая люди стремится создать в своем доме и за своим столом особо красивую обстановку, понимая, что ее труд не будет оценен по достоинству, если какая-то даже самая мелкая деталь будет не гармонична.

Праздничный обед нередко принято завершать подачей фруктов. Они являются финалом и для ужина.

Фрукты и ягоды содержат много витаминов, минеральных веществ, углеводов и органических кислот.

Чтобы оригинально нарезать фрукты, можно использовать такой метод, как карвинг (искусство художественной вырезки по овощам и фруктам).

Особенно карвинг обожают дети, ведь не секрет, что полезному яблоку они предпочтут кусок торта или печенье

А вот если привлечь их внимание оригинальной фигуркой, дело примет совсем другой оборот.

Данная методика резьбы попала в Европу из Азии. Азиатский карвинг является тяжелым способом нарезки фруктов и овощей. В данном методе больше наблюдаются иероглифы и восточные мотивы.

Европейский карвинг – это более легкий способ нарезки фруктов для оформления стола, который выглядит довольно красиво и аккуратно. Для него используются самые простые фрукты.

Освоить такую методику легко, но придется приобрести некоторое оборудование – чтобы вырезать фигурки, необходимо иметь профессиональный набор ножей для карвинга.

Но мы сегодня с вами будем работать обычным ножом, который найдется у каждого из вас на кухне.

Одним из вариантов такого метода нарезки фруктов является «Лебедь» из яблок.

Цель пробы – Научиться изготавливать «Лебедей» из яблок для украшения фруктовых блюд.

Задачи:

- Знакомство с профессией повар, кондитер.
- Формирование представления о профессиональной деятельности повара, кондитера.
- Общее практическое знакомство с содержанием деятельности в рамках профессии.
- Оказание помощи учащимся в профессиональном самоопределении.
- Оценка и самооценка деятельности участника в результате выполнения задания профессиональной пробы.
- Формирование позитивного отношения к профессии повар, кондитер.

2. Демонстрация итогового результата

В результате изготовления получится фигурка лебедя из яблок.



Выполнение задания (30 минут)

1. Техника безопасности:

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

2. Подробная инструкция по выполнению задания:

Положите фрукт на бок. Одной рукой придерживайте его, другой отрежьте дольку яблока строго по диагонали. При этом две части разрежьте разного размера. Меньшая долька нужна для шеи и головы лебедя, а большая для тела с крыльями.



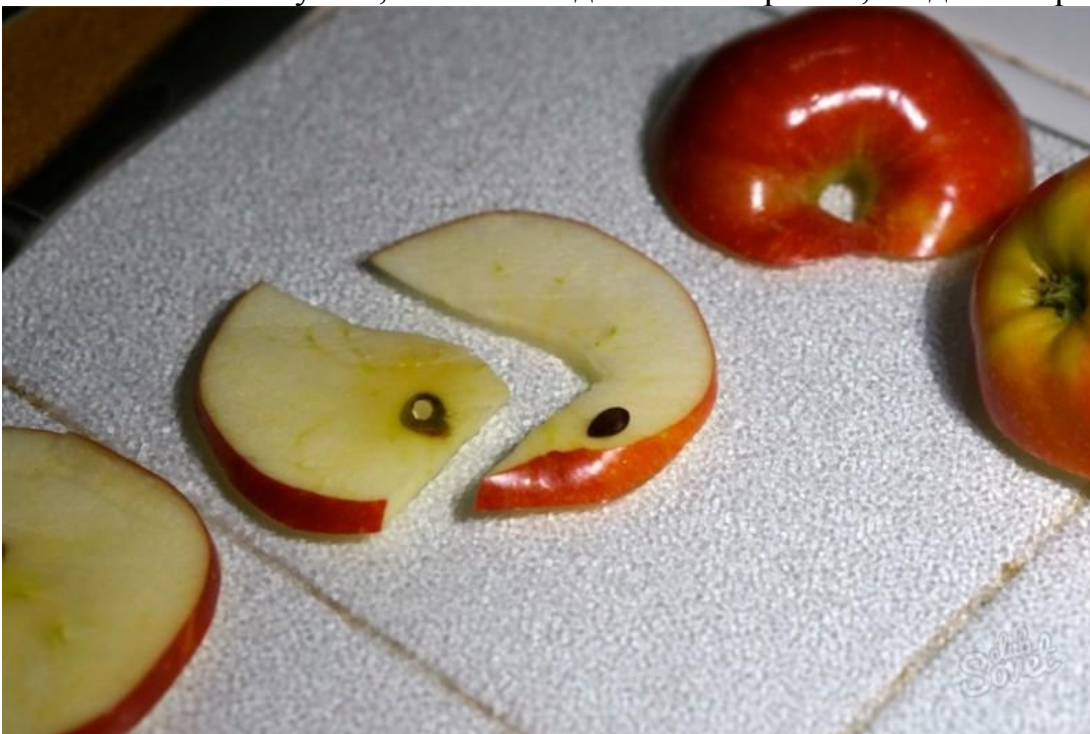
Сначала вырежьте шею и голову для фигуры. Для этого из меньшей части фрукта отрежьте круг. Наиболее удобно это сделать, если подложить два ножа под половинку яблока.



Из круга вырежьте голову, а затем шею. Направляйте нож по мякоти согласно изогнутой линии, которая указана на фото.



У вас получится вот такая заготовка для фигуры. Семечки из серединки яблока используйте вместо глаз. Немного вдавите их в мякоть с двух сторон фруктовой заготовки. Если вы нужно, чтобы лебедь был с короной, тогда не отрезайте хвостик.



На противоположной части от хвостика сделайте небольшое углубление на центральной части. Он необходим для установки головы лебедя.



Далее переходите к нарезке крыльев. Чтобы сделать аккуратные надрезы, воспользуйтесь двумя небольшими ножами. Положите их по бокам заготовки. Яблоко расположите срезом на доску, при этом углубление для шеи должно быть расположено перпендикулярно ножам. Первый надрез сделайте вдоль разрезанной стороны, но только до середины. Вторую часть дольки отрежьте сверху. Ножи не убирайте, они выступят ограничителем для верхнего среза.



Затем используйте только внутреннюю часть фрукта. Расположите ее между ножами и вырежьте уголком следующую дольку.



Таким же способом отрежьте последнее крыло для лебедя. Повторите действия со второй стороной мякоти.



Расположите все части яблока назад и немного сместите перья в сторону хвостика птички. Установите голову и поставьте украшение на блюдо.



3. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания:

- Обеспечить своевременный запуск видеотрансляции одновременно всех участников одной группы.
- 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 и хорошо просматривались, а речь прослушивалась.
- Результаты выполнения задания собираются в отдельную папку после окончания профпробы.
- Наставник должен помочь участникам профпроб по решению возникающих в ходе работы вопросов.
- Наставник следит за временем, отведённым для прохождения модуля.
- Наставник может продемонстрировать дополнительные способы создания украшения из яблок для оформления фруктовых блюд.

Контроль, оценка и рефлексия (10 минут)

1. Критерии успешного выполнения задания:

№	Аспект оценки	Да/Нет
1	Соблюдение техники безопасности при работе с ножом	
2	Соблюдение правил санитарии и гигиены	
3	Создание украшения «Лебедь» из яблок для оформления фруктовых блюд	

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки:

При проверке необходимо учитывать соблюдение участниками техники безопасности при работе с ножом, правил санитарии и гигиены.

Изделие из яблока правильно собранное и аккуратно выполненное.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

Участникам предлагается ответить на следующие вопросы:

1) Все ли было Вам понятно?

2) Какие сложности у Вас возникли?

3) Понравился ли Вам процесс создания изделия «Лебедь» для украшения фруктовых блюд?

III. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/на 1 чел.
Яблоко		1 шт	На 1 человека
Перчатки	Латекс, Виниловые, Нитриловые	1 пара	На 1 человека
Нож	Малый нож поварской тройки(тонкий)	1 шт.	На 1 человека
Доска разделочная	Зеленого цвета	1 шт.	На 1 человека
Компьютер/ноутбук/телефон		1 шт.	На 1 человека
Подключение к сети Интернет	Рекомендуемая скорость 10 Mbps	1 шт.	На 1 человека
Платформа	Бесплатная версия для онлайн-обучения		На 1 человека
Стол	Офисный или производный	1 шт.	На 1 человека

IV. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
https://podosinki.su/kak-sdelat-lebeda-iz-abloka	Поэтапная работа в технике «Карвинг»
https://ok.ru/video/911787233768	Видео с изготовлением «Лебедя» из яблок