Министерство образования и науки Республики Казахстан

КГКП «Карасуский сельскохозяйственный колледж» Управления образования акимата Костанайской области

Программа

**профессиональной пробы**

**по профессии «Повар»**

с. Карасу 2018 г.

Пояснительная записка

Выбор профессии — один из серьезнейших шагов, стоящих перед каждым молодым человеком. Оттого, отвечает ли выбранная профессия его интересам и способностям, является ли востребованной на рынке труда, дает ли возможности для карьерного роста, зависит вся его дальнейшая жизнь. Сделать единственно правильный выбор, реализовать себя в изменяющихся социально-экономических условиях весьма сложно.

Все профориентационные мероприятия, проводимые нашей профессиональной образовательной организацией, соответствуют активизирующему (развивающему) подходу, который ставит своей главной целью подготовку обучающихся и воспитанников к самостоятельному выбору профессии. Одним из методов работы с обучающимися общеобразовательных организаций является профессиональная проба.

Программа профессиональных проб направлена на оказание помощи обучающимся в адаптации к новым производственным отношениям за счет создания условий для личностного, психологического роста и повышения уровня информированности о различных аспектах современного мира труда. Профессиональная проба - профессиональное испытание или профессиональная проверка, моделирующая элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершенный вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

В ходе профессиональных проб обучающимся:

* предоставляются базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности;
* моделируются основные элементы разных видов профессиональной деятельности;
* определяется уровень их готовности к выполнению проб;
* обеспечиваются условия для качественного выполнения профессиональных проб.

**Цель программы:** оказание профориентационной поддержки обучающимся общеобразовательных организаций в процессе выбора профиля обучения и сферы будущей профессиональной деятельности.

Задачи программы;

Повысить уровень информированности выпускников общеобразовательных организаций о профессии «Повар».

Сформировать первоначальные допрофессиональные знания и умения.

Содействовать формированию психологической готовности к

выбору профессии, устойчивого профессионального интереса.

**Структура программы:** программа рассчитана на 10 часов и состоит из 2 основных тем: 1. Введение в профессию повар

**2.** Практические работы.

Учебно-тематический план

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы | Всего, час. | В том числе | | |
| Лекции | Выездные заняти я,  делова я игра | Практи-ческие, семи- нарские занятия |
| **1** | **Введение в профессию повар** |  |  |  |  |
| 1.1 | Знакомство с профессией по теме:  «Будущая профессия моими глазами» | 1 | 1 |  |  |
| 1.2 | Экскурсия на предприятие | 2 |  | 2 |  |
| 1.3 | Оборудование, инвентарь. Общая характеристика оборудования и инвентаря, Т.Б. | 2 | 2 |  |  |
| **2** | **Практические работы** |  |  |  |  |
| 2.1 | Отработка практических навыков  при использовании оборудования и инвентаря | 3 |  |  | 3 |
| 2.2 | Викторина по теме «Экскурсия в  мир профессии» | 2 |  | 2 |  |
|  | Всего | 10 | 3 | 4 | 3 |

**Тема 1. Введение в профессию повар.**

1.1 Знакомство с профессией по теме «Будущая профессия моими глазами».

1.2 Экскурсия на предприятия — Ресторан «Жетi-Кун», кафе «Дастархан».

Ознакомление обучающихся с предприятием и планирование труда, контроля продукции на производственном предприятии, на рабочем месте.

1.3 Ознакомление с оборудование, инвентарём, общая характеристика оборудования и инвентаря, соблюдение техники безопасности. Организация беседы руководителя предприятия с обучающимися с целью ознакомления с предприятием. Инструктаж по технике безопасности при выполнении различных видов работ. Проверка знаний обучающихся по технике безопасности и противопожарной безопасности, санитарии и гигиены.

**Тема 2: Практические работы**

**2.1** Отработка практических навыков при использовании оборудования и инвентаря. (лекции и практические занятия).

2.2 Викторина по теме «Экскурсия в

мир профессии»

**Результат:** обучающиеся, освоившие программу, должны

знать:

информацию о профессии «Повар», иметь представление о труде и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

уметь:

* выполнять первичные приёмы обработки и нарезки сырья различными способами.

**владеть:**

* первоначальными навыками обработки и нарезки сырья различными способами.

Вопросы для собеседования

1. Какие технологические процессы обработки сырья вы знаете?
2. Какие виды нарезки вы знаете?
3. Какое значение имеет тепловая обработка продуктов?
4. Каковы разновидности варки?
5. Какие вы знаете виды жарки?
6. Какие существуют комбинированные приемы тепловой обработки?
7. Что относится к вспомогательным приемам тепловой обработки?
8. Какие виды предприятий вы знаете?
9. С каким оборудованием вы уже знакомы?
10. Для чего предназначено представленное оборудование и инвентарь?
11. Расскажите о техника безопасности на ПОП.
12. Расскажите о санитарии и гигиене на ПОП.
13. Как приготавливается натурально-рубленная и котлетная масса?
14. Как производят обработку субпродуктов?
15. В каком виде поступает с/х птица и дичь на ПОП?

Используемая литература.

1. Потапова И. И., Корнеева Н. В. Первичная обработка продуктов; Академия - Москва, 2008.

2.Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания; Академия - Москва, 2010.

3. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2008.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 1983г.

Мастер п/о Петрошенко А.Н.