

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

№ 334 от «26» октября 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ  
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ШКОЛ г. Усть-Илимска и Усть-Илимского района**

**ШАГ В ПРОФЕССИЮ ПОВАР, КОНДИТЕР**

Наименование профессии/специальности	43.01.09 Повар, кондитер
Категория учащихся	Учащиеся 8-9 классов
Объем программы	12 часов
Автор(ы)-разработчик(и)	Ступина Марина Викторовна Власова Анастасия Анатольевна

Усть-Илимск, 2022 год

## 1. РАЗРАБОТЧИКИ ПРОГРАММЫ

1.1. Сведения об авторах:

– ГБПОУ ИО «Усть-Илимский техникум лесопромышленных технологий и сферы услуг»

Сведения о каждом авторе:

– Ступина Марина Викторовна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

– Власова Анастасия Анатольевна, мастер производственного обучения

1.2. Сведения о других участниках разработки: *отсутствуют*

1.3. Программа проведения профессиональных проб разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569), с учетом профессиональных стандартов 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н).

## 2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

2.1. Категория учащихся, для которой предназначена данная программа: *(учащиеся 8-9 классов общеобразовательной школы)*

2.2. Общий объём программы 12 ч., из них:

- аудиторная работа – 4 ч.;
- практическая работа – 8 ч.;

2.3. Общие организационные условия реализации программы:

– время проведения *(1 раз в квартал)*;

– место проведения *(ГБПОУ «УИ ТЛТУ» корпус №2, каб. №23 «Технология кондитерского производства», учебно-производственная столовая)*;

– кадровое обеспечение – Ступина Марина Викторовна, мастер производственного обучения – аудиторная работа,

– Власова Анастасия Анатольевна, мастер производственного обучения – практическая работа);

## 3. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профориентационно значимые результаты	УУД в соответствии с ФГОС ОО	Критерии результативности программы
- соотнесение образа «Я» с образом	- навыки	- наличие

<p>профессии (опыт выбора);  - представление о будущей профессии «Образ профессии»;  - представление о себе, своих качествах и особенностях «Образ Я»;  - практическая проба сил.</p>	<p>профессионального и личностного самоопределения;  - навыки сотрудничества;  - управление своей деятельностью;  - умение самостоятельно делать свой выбор и отвечать за этот выбор;  - владение основами самоконтроля, самооценки в принятии решений.</p>	<p>профорientационно значимого продукта (результата выполнения практического задания в рамках профессиональной пробы);  – качество профорientационно значимого продукта;  – наличие выбора (положительного или отрицательного);  – аргументация выбора;  - отношение учащегося к выполнению задания, характер и уровень мотивации;  - демонстрация профессионального навыка, приобретенного в ходе прохождения профессиональной пробы;  - идентификация в данной профессиональной пробе (профессии)</p>
---	---	---

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ, ХОД И МЕХАНИЗМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Цель – создание условий для профессионального самоопределения учащихся школ города и района

4.1. Основные этапы прохождения профессиональной пробы:

1) Теоретическое знакомство с профессией:

Задачи этапа:

- знакомство с профессией 43.01.09 Повар, кондитер;
- формирование представления о профессиональной деятельности повара, кондитера;
- общее практическое знакомство с содержанием деятельности в рамках профессии;
- оказание помощи учащимся в профессиональном самоопределении;
- формирование позитивного отношения к профессии повара и кондитера.

2) Подготовка к выполнению практического задания:

Задачи этапа:

- накопление информации об учащимся, направленное на выявление их знаний и умений в области профессиональной деятельности;
- организация и проведение профессиональных проб для

- учащихся;
- информационное обеспечение участников программы.
- 3) Практический этап:
- Задачи этапа:
- приобретение опыта реализации элементов профессиональной деятельности;
  - отработка навыков по приготовлению простых холодных блюд, закусок и десертов;
  - отработка навыков по приготовлению простых кондитерских изделий;
  - создание условий для качественного выполнения профессиональной пробы с использованием ресурсов профессиональной образовательной организации;
  - определение уровня готовности учащихся к выполнению проб.
- 4) Рефлексивно-оценочный этап:
- Задачи этапа:
- оценка и самооценка деятельности участника в результате выполнения задания профессиональной пробы;
  - подведение итогов;
  - анкетирование участников профессиональных проб.

#### 4.2. Учебно-тематический план

№	Название раздела, темы	Кол-во часов (всего)	Кол-во		Содержание, формы работы, формы контроля
			Ауд.	Пр.	
1	Вводное занятие по теме профессия «Повар»	0,5	0,5	-	Презентация, опрос
2	Приготовление холодной закуски: роллы «Кани маки»	2,5	0,5	2	Практическое занятие
3	Приготовление десерта «Розочки из слоеного теста»	3	1	2	Практическое занятие
4	Приготовление кондитерского изделия «Кейк - попс»	3	1	2	Практическое занятие
5	Приготовление кондитерского изделия «Булочки из дрожжевого теста»	3	1	2	Практическое занятие
<b>ИТОГО:</b>		<b>12</b>	<b>4ч</b>	<b>8ч</b>	

### 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. Перечень образовательных сред (учебных, производственных),

необходимых для выполнения профессиональной пробы.

- кабинет №23 корпус №2 «Технология кондитерского производства»
- учебно-производственная столовая.

#### 5.2. Оборудование:

1. Производственные столы.
2. Плита электрическая с жарочным шкафом.
3. Моечная ванна.
4. Блендер.
5. Весы электронные (бытовые, производственные).
6. Стеллажи производственные.
7. Стол для контроля качества.
8. Слайсер.
9. Пароконвектомат.
10. Мультимедийная установка.
11. Персональный компьютер.
- 12 Фотоаппарат.

Инструменты, материалы:

1. Доски цветные.
2. Ножи поварские.
3. Тарелки плоские
4. Тарелки глубокие.
5. Миски.
6. Ложки столовые.
7. Ложки чайные
8. Кондитерские мешки с насадками
9. Пергамент.
10. Кастрюли.
11. Противни.
10. Скалки.

Дидактическое обеспечение:

1. Презентация о профессии.
2. Комплект учебно-методической документации.
3. Технологические карты.
4. Инструкции по охране труда и технике безопасности.
5. Листы ознакомления с требованиями охраны труда.

#### 5.3. Источники для педагога.

1. Анфимова Н. А. Кулинария (13-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2017. - 400с
2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2018. - 256с

3. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 324с

4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с

6. Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

7. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями

Электронные образовательные ресурсы:

1. VideoCulinary.ru : [сайт] / URL <http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

2. Еда : [сайт] / URL <http://on.eda.ru/zsDu>

3. Альянс : [сайт] / URL <http://www.cook-alliance.ru/>

4. Академия карвинга : [сайт] / URL <http://www.karving.3dn.ru>

5.4. Источники для учащихся:

1. Анфимова Н. А. Кулинария (13-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2017. - 400с

2. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник. -М.: Академия, 2018. - 256с

3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с

5. Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

1. VideoCulinary.ru : [сайт] / URL <http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

2. Еда : [сайт] / URL <http://on.eda.ru/zsDu>

3. Альянс : [сайт] / URL <http://www.cook-alliance.ru/>

4. Академия карвинга : [сайт] / URL <http://www.karving.3dn.ru>

## 1. РЕФЛЕКСИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧАЩИХСЯ

### АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

Имя \_\_\_\_\_

Учебное учреждение \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

\_\_\_\_\_

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

\_\_\_\_\_

4. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

\_\_\_\_\_

5. Чему Вы хотели бы еще научиться?

\_\_\_\_\_

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

*Профессиональная проба № 1*  
*Приготовление холодной закуски - роллы «Кани Маки»*

*Цель:* ознакомление учащихся с технологией по приготовлению роллов, развитие умения формировать роллы с помощью коврика – циновки.

*Задачи:*

- познакомить обучающихся с профессией «Повар», требованиями санитарии и гигиены, охраны труда на предприятиях общественного питания;
- познакомить с технологией приготовления роллов;
- развить умение изготавливать роллы с помощью коврика - циновки.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

*знать:*

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
- правила использования ножей, применения инструментов, материалов, оборудования;
- технологию приготовления роллов.

*уметь:*

- самостоятельно приготовить роллы;
- оформлять приготовленное блюдо.

*иметь практический опыт:*

- подготовки, уборки рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи несложных холодных блюд, закусок;
- оценки качества готовой продукции.

Оборудование: столы производственные; весы электронные; плиты индукционные.

Инвентарь: ножи поварские; доски разделочные с маркировкой ОС; ложки столовые; коврики – циновки.

Сырье: рис; рисовый уксус; соль; сахар;  
для начинки: свежий огурец; сыр мягкий плавленый; крабовые палочки; листья водорослей нории; соевый соус.

## *Содержание профессиональной пробы*

### 1. Введение

Общие сведения о профессии Повар. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Основные правила приготовления роллов. Требования техники безопасности при работе с ножом.

### 2. Приготовление роллов.

Отвариваем рис для роллов. Начинку для ролл нарезаем одинаковыми брусочками. Плавленый сыр выкладываем с помощью кондитерского мешка.

Лист нори кладем на коврик матовой стороной вверх. По всей поверхности распределяем рис, оставляя верхний край свободным на 1 см, а нижний на 0.5 см. Рис выкладываем, слой риса должен составлять приблизительно 7 мм. на него выкладываем начинку. Начинаем скатывать циновку от ближнего к себе края, придерживая начинку. Скатываем ровно и плотно, не нужно с силой прижимать рис и выдавливать начинку. Когда коврик почти закроет ролл, следует потянуть его за край. Осторожно разворачиваем коврик, если концы ролла получились неаккуратными, подравниваем их.

### 3. Подготовка роллов к подаче

Роллы разрезают пополам, затем каждую половинку разрезают еще на три равных кусочка. Для удобства на листе нори имеются насечки. Используют только остро отточенный нож. Чтобы он не застревал в роллах, смачивают его уксусом или соевым соусом.

### 4. Презентация готового изделия

На плоскую тарелку выкладывают роллы, украшают, сбоку выложив маринованный имбирь и хрен-пасту wasabi, в специальный соусник наливают соевый соус.

### 5. Рефлексия.

*Профессиональная проба № 2*  
*Приготовление десерта «Розочки из слоеного теста»*

*Цель:* ознакомление учащихся с основными приемами работы со слоеным тестом, развитие умения изготавливать изделия из слоеного теста.

*Задачи:*

- познакомить обучающихся с профессией «Повар», требованиями санитарии и гигиены, охраны труда на предприятиях общественного питания;
- познакомить с основными приемами работы со слоеным тестом;
- развить умение изготавливать изделия из слоеного теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

*знать:*

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
- правила использования ножей, применения инструментов, материалов, оборудования
- простые способы декорирования изделий из слоеного теста.

*уметь:*

- изготавливать изделия из слоеного теста;
- оформлять приготовленное блюдо.

*иметь практический опыт:*

- подготовки, уборки рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи десерта;
- оценки качества готовой продукции.

*Оборудование:* столы производственные; весы электронные; жарочный шкаф; слайсер.

*Инвентарь:* ножи поварские; скалки; доски разделочные; миски.

*Сырье:* Слоеное тесто; яблоки; сахар; лимонный сок; вода; сахарная пудра; мука.

*Содержание профессиональной пробы*

## 1. Введение

Общие сведения о профессии Повар. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Основные правила работы со слоеным тестом. Требования техники безопасности при работе с ножами, жарочным шкафом.

## 2. Приготовление десерта «Розочки из слоеного теста».

Для приготовления десерта подготовим яблоки. Яблоки нарезаем тонкими пластинами и проварим в сиропе.

Раскатываем слоеное тесто, после чего нарезаем его на полоски шириной 2 см. Выкладываем на одну полоску яблочные пластинки. Можно посыпать яблоки корицей. А теперь сворачиваем ленточку теста с яблоками в рулет. Край теста защипните или подверните к низу.

Духовку включаем на 190-200 градусов, пусть разогревается. Выкладываем розочки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекаем минут 40, до готовности теста.

## 3. Оформление десерта «Розочки из слоеного теста»

Остывшие розочки посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

## 4. Рефлексия

*Профессиональная проба № 3  
приготовление кондитерского изделия «Кейк-попс»*

*Цель:* ознакомление учащихся с основными приемами работы с бисквитным тестом, развитие умения изготавливать изделия из бисквитного теста.

*Задачи:*

- познакомить обучающихся с профессией «Повар», требованиями санитарии и гигиены, охраны труда на предприятиях общественного питания;
- познакомить с основными приемами работы с бисквитным тестом;
- развить умение изготавливать изделия из бисквитного теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

*знать:*

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
- правила использования ножей, применения инструментов, материалов, оборудования
- простые способы декорирования изделий из бисквитного теста.

*уметь:*

- изготавливать изделия из бисквитного теста;
- оформлять приготовленное изделие.

*иметь практический опыт:*

- Подготовки, уборки рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи кондитерского изделия;
- оценки качества готовой продукции.

Оборудование: столы производственные; весы электронные; жарочный шкаф; пароконвектомат; миксер; блендер.

Инвентарь: формы для выпечки; миски; лопатки силиконовые; бумажные палочки.

Сырье: яйца куриные, сахар, шоколад, крахмал, мука, масло сливочное, сгущенное молоко.

*Содержание профессиональной пробы*

1. Введение

Общие сведения о профессии Повар. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Основные правила работы с бисквитным тестом. Требования техники безопасности при работе с миксером, блендером, пароконвектоматом, жарочным шкафом.

## 2. Приготовление кондитерского изделия «Кейк-попс».

Готовый остывший бисквит перемалываем в крошку. Добавляем к бисквитной крошке крем сливочный. Из готовой бисквитной массы формируем шарики, в каждый кейк-попс вставляем трубочки, оставляем их на 15 минут в холодильнике.

## 3. Подготовка кондитерского изделия к подаче.

Погружаем заготовку в растопленный шоколад и оставляем для застывания шоколада. Кейк-попс готовы!

## 4. Рефлексия

*Профессиональная проба № 4*  
*Приготовление сдобных хлебобулочных изделий «Булочки из дрожжевого теста»*

*Цель:* ознакомление учащихся с основными приемами работы с дрожжевым тестом, развитие умения изготавливать изделия из дрожжевого теста.

*Задачи:*

- познакомить обучающихся с профессией «Повар», требованиями санитарии и гигиены, охраны труда на предприятиях общественного питания;
- познакомить с основными приемами работы с дрожжевым тестом;
- развить умение изготавливать изделия из дрожжевого теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

*знать:*

- основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.
- правила использования ножей, применения инструментов, материалов, оборудования
- простые способы декорирования изделий из дрожжевого теста.

*уметь:*

- изготавливать изделия из дрожжевого теста;
- оформлять приготовленное изделие.

*иметь практический опыт:*

- Подготовки, уборки рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочного изделия;
- оценки качества готовой продукции.

Оборудование: столы производственные, весы электронные, жарочный шкаф, пароконвектомат, миксер, блендер.

Инвентарь: скалки, миски, лопатки силиконовые.

Сырье: яйца, сахар, соль, маргарин, молоко, дрожжи, мука.

*Содержание профессиональной пробы*

### 1. Введение

Общие сведения о профессии Повар. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Основные правила работы с дрожжевым тестом. Требования техники безопасности при работе с миксером, блендером, пароконвектоматом, жарочным шкафом.

2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий «Булочки из дрожжевого теста».

Готовое дрожжевое тесто распорционировать, сформировать шарики по 60 гр, поставить на расстойку на 10 мин. Затем сформировать булочки разными способами, оставить для расстойки еще на 10 мин, смазать их яйцами и поместить в духовку, разогретую до 200 или 220 градусов.

3. Рефлексия.