## Титул программы.jpg

**ПРОГРАММАПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ**

**«ПОВАР»**

**Профессиональная среда: комфортная**

**Наименование профессионального направления:**

**повар, кондитер**

**Автор программы:**

**Лариса Петровна Нестерова,**

**мастер производственного обучения**

**«Повар»**

1. Паспорт программы профессиональной пробы

**Профессиональная среда: комфортная**

**Наименование профессионального направления: повар, кондитер**

Автор программы: *Лариса Петровна Нестерова, мастер производственного обучения*.

Контакты автора: *Челябинская обл., город Троицк, e-mai:* [*larisa\_nesterova\_758@mail.ru*](mailto:larisa_nesterova_758@mail.ru)*.*

*телефон:89514695775.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид | Формат проведения | Время проведения | Возрастная категория | Доступность для участников с ОВЗ |
| Базовый | очный | 90 минут | 8-9 классы | Участие школьников с ОВЗ и инвалидностью не предполагается. |

1. Содержание программы

**Введение (5 мин)**

*1.Краткое описание профессионального направления.*

Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов, как их правильно хранить, сочетать и готовить. В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий, но при необходимости он может проявить творческий подход и создать что-то свое. Спрос на людей, умеющих вкусно готовить, был всегда, поэтому можно сказать, что профессия повар – одна из древнейших.

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

Люди, имеющие специальность повара, устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые. Повара высшего 6 разряда могут рассчитывать на место в самых престижных заведениях. Люди с этой специальностью также требуются в штатах заготовочных фабрик. Работа повара достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может стать руководителем кулинарного производства, начальником цеха или бригадиром. Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть частные кафе, столовые.

*3.Необходимые навыки и знания для овладения профессией.*

Тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

Специалист должен **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 проб;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Специалист должен **уметь:**

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;

- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;

- оценивать качество готовых блюд.

*4. Интересные факты о профессиональном направлении.*

Слово «ресторан» имеет французские корни. Оно появилось в Париже в 1782 году. У перевода слова два варианта — «возрождаться» и «чувствовать себя лучше». Автором вывески со словом «Ресторан» стал кулинар Антуан Бовилье. Он повесил ее на своей новой таверне и стал предлагать посетителям конкретное меню..

Если вы подумаете, что первый ресторан появился в Европе, то сильно ошибетесь. Больше всего развитием ресторанной сети отличался древний Китай. В 1153 году был открыт самый старейший ресторан страны, название которого переводится как «ведро кур от МаЮЧинга». Он пережил войны и потрясения, и до сих пор предлагает посетителям лапшу и жареную курицу. А в Европе самый старый ресторан работает в центре Мадрида. «Собрино де Ботин» был открыт в 1725 году.

*5.Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.*

Приготовление блюда из полуфабрикатов рыбы с картофелем и белым основным соусом является одной из необходимых компетенций повара.

**Постановка задачи (5 мин)**

1. Приготовить и подать блюдо «Рыба запечённая с картофелем по –русски», используя творческий подход к выполнению задания.

2. Продемонстрировать итоговый результат, продукт. Демонстрируется вариант готового оформления.

**Выполнение задания (55 мин)**

1*.Подробная инструкция по выполнению задания* Технология приготовления блюда «Рыба запечённая с картофелем по –русски»

На 1 порцию (выход 350 гр.):

- треска 161гр;

- картофель – 206 гр.;

- соус– 125 гр.;

- сыр – 5,4 гр.

- или сухари 4гр;

-маргарин столовый или

масло сливочное -11гр.

*Шаги:*

1.Картофель варят в кожице, охлаждают, очищают и нарезают ломтиками,а часть кружочками; 2.Приготавливают белый основной соус на рыбном бульоне; 3.Мелко натирают сыр; 4.Рыбу нарезают на филе с кожей без костей; 5. Порционную сковороду смазывают маслом, подливают на неё часть соуса, затем укладывают в середину сырую рыбу, вокруг выкладывают картофель, нарезанный ломтиками, а на него аккуратно в виде веера картофель нарезанный кружочками, закрывая полностью сверху всю рыбу. Блюдо поливают оставшимся соусом, посыпают тёртым сыром или сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают;

6. Запекают 15-20мин,после вынимают, ставят на плиту и прогревают в течении 3-5мин;

7.Отпускают блюдо в этой же порционной сковороде.*2.Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания*

Наставник курирует и направляет работу обучающихся, поочередно взаимодействует с участниками. Направляет работу в нужное русло, если вдруг у обучающихся возникают те или иные затруднения. При необходимости поясняет задание. Основное время отводится на показ и демонстрацию приемов по механической кулинарной обработке продуктов, также мастер наглядно демонстрирует приготовление соуса белого, приготовление блюда к запеканию, обращает внимание на отпуск блюда: отпускают блюда в порционной сковороде, посыпают зеленью петрушки, определяет требование к качеству, сроком хранения. Во время самостоятельной работы учащихся наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией, правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приемов работы.При необходимости приостанавливает работу, указывая на ошибки, в последующем объясняя причины и способы их устранения.

**Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)**

*1.Критерии успешного выполнения задания.*

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

- способность проявлять творчество при приготовлении блюда;

- умение работать по образцу;

- соблюдение технологии приготовления блюд. *2.Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки.*

Готовое блюдо должно соответствовать образцу по:

- составу – полуфабрикат из рыбы, картофель, соус белый основной, сыр или сухари;

- весу – готовое блюдо должно соответствовать образцу, выход 350гр.;

- внешнему виду – оформление должно соответствовать образцу.

*3.Вопросы для рефлексии:*

1. Какие новые знания, умения и навыки вы приобрели во время выполнения профессиональной пробы?
2. Как соотносятся ваши индивидуальные особенности с требованиями профессии «Повар»?
3. В чём, по-вашему, плюсы данной профессии? А в чём заключаются трудности?
4. Что показалосьвам интересным, а что – нет при прохождения пробы?
5. Возможно ли данное профессиональное направление для вас?

*Инфраструктурный лист*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями* | *Количество* | *На группу/*  *на 1 чел.* |
| Столы производственные | На 2 рабочих места | 4 | На группу |
| Мойка кухонная |  | 4 | На группу |
| Весы электронные |  | 4 | На группу |
| Миски |  | 1 | На чел. |
| Ложки |  | 1 | На чел. |
| Лопатка | Тефлоновые | 1 | На чел. |
| Ножи | Универсальные | 1 | На чел. |
| Кастрюля | 1 л | 1 | На чел. |
| Сковороды порционные |  | 1 | На чел. |
| Доски разделочные |  | 1 | На чел. |
| Тёрки |  | 10 | На группу |
| Ножницы |  | 1 | На группу |

Приложение и дополнения

|  |  |
| --- | --- |
| *Ссылка* | *Комментарий* |
| https://ttt.troitsk.su/ | Профессия повар: описание, плюсы, минусы, где получить https://ttt.troitsk.su[/](https://ttt.troitsk.su/) |

**Приложение № 1**