

муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ «ЭВРИКА»
(МАУ ДО МУК «ЭВРИКА»)

СОГЛАСОВАНО
Решением МО ПДСПН

(протокол от 24.05.2021 № 8)

Л.Р. Багаутдинова

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
К ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ПРОБАМ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

по теме
«Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»

г. Новый Уренгой - 2021

Багаутдинова Л.Р. Методические указания к профессиональным пробам по профессии «Повар, кондитер» по теме «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2021. – 9 с.

Методические рекомендации рассмотрены, согласованы и рекомендованы к использованию на заседании методического объединения преподавателей дисциплин социально-педагогического направления (МО ПДСПН). Протокол № ____ от _____ 2021.

Автор-составитель:

Багаутдинова Лилия Рефисовна, педагог муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат «Эврика».

Методические рекомендации к профессиональным пробам по профессии «Повар, кондитер» по теме «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой» являются частью учебно-методического комплекса Программы профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер».

Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям адресованы организаторам профессиональных проб и включают в себя правила проведения профессиональных проб, технику безопасности, оценочный лист и анкету-отзыв.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила проведения профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер».....	4
2. Техника безопасности при проведении профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер».....	5
3. Оценочный лист участника.....	8
4. Анкета-отзыв участника.....	9

Правила проведения профессиональных проб профессии «Повар, кондитер»

В основе профессиональной пробы профессии «Повар, кондитер» лежит идея моделирования будущей профессиональной деятельности.

Задания профессиональных проб позволяют ознакомиться с основными характеристиками представляемой профессии, способствуют овладению необходимыми умениями профессиональной деятельности и формированию у обучающихся положительной мотивации к выбору профессии.

Только познакомившись с особенностями профессий поближе и выполнив определенную практическую работу, можно определить свои способности и наклонности, выбрать то дело, которое более интересно и получается значительно лучше.

Цель:

Формирование профессиональной направленности у учащихся, получение знаний о профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

- знакомство с содержанием и характером труда работников профессии «Повар, кондитер»;
- создание условий для формирования до профессиональных знаний, умений и навыков, приобретения опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»;
- выявление школьников, обладающих поварскими способностями и мотивацией к данной деятельности;
- развитие и укрепление интереса к будущей профессии;
- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

В профессиональных пробах принимают участие обучающиеся 6-10 классов. Комитет образования и науки, представители родительской общественности, общеобразовательных организаций имеют право рассматривать ход реализации программ профессиональных проб.

Всем участникам проб предоставляются равноценные рабочие места с необходимым инвентарем, инструментом, оборудованием общего пользования, набором продуктов.

Каждый участник обязан перед началом проведения проб пройти инструктаж по технике безопасности. Участники проб должны быть в спецодежде (обязательные элементы спецодежды: передник или фартук, головной убор, обувь (сменная) безопасная закрытая).

Контроль над соблюдением участниками проб безопасных условий труда, норм и правил охраны труда возлагается на педагога-наставника по месту проведения проб.

При несоблюдении условий проб, грубых нарушениях технологии выполнения работы, правил безопасности труда участник отстраняется от дальнейшего выполнения задания.

Техника безопасности при проведении профессиональных проб профессии «Повар, кондитер»

1. Общие требования охраны труда:

1.4. Участнику следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом,
- надевать чистую санитарную одежду,
- подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования охраны труда перед началом работы:

- Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
- Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.1. Проверить внешним осмотром:

- достаточность освещения рабочей поверхности;
- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц);
- рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды;
- полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

3. Требования охраны труда во время работы:

- Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
- Не допускать к своей работе посторонних лиц.
- Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

- Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

- Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

- Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

4.Требование охраны труда по окончании работ

После окончания работ каждый участник обязан:

- Привести в порядок рабочее место.

- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место.

- Отключить инструмент и оборудование от сети.

- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

- Сообщить педагогу-наставнику о выявленных во время выполнения задания неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения задания.

5 Требования охраны труда в аварийных ситуациях

- При обнаружении неисправности в работе электрических устройств, находящихся под напряжением (повышенном их нагреве, появления искрения, запаха гари, задымления и т.д.), участнику следует немедленно сообщить о случившемся педагогу-наставнику. Выполнение задания продолжить только после устранения возникшей неисправности.

- В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом педагогу-наставнику.

- При поражении участника электрическим током немедленно отключить электросеть, оказать первую помощь (самопомощь) пострадавшему, сообщить педагогу-наставнику, при необходимости обратиться к врачу.

- При несчастном случае или внезапном заболевании необходимо в первую очередь отключить питание электрооборудования, сообщить о случившемся педагогу-наставнику, который должен принять мероприятия по оказанию первой помощи пострадавшим, вызвать скорую медицинскую помощь, при необходимости отправить пострадавшего в ближайшее лечебное учреждение.

- При возникновении пожара необходимо немедленно оповестить педагога-наставника. При последующем развитии событий следует руководствоваться указаниями педагога-наставника, заменяющего его. Приложить усилия для исключения состояния страха и паники.

- При обнаружении очага возгорания рабочей площадке необходимо любым возможным способом постараться загасить пламя в "зародыше" с обязательным соблюдением мер личной безопасности. При возгорании одежды попытаться сбросить ее. Если это сделать не удаётся, упасть на пол и, перекатываясь, сбить пламя; необходимо накрыть горящую одежду куском плотной ткани, облиться водой, запрещается бежать – бег только усилит интенсивность горения.

- В загоревшемся помещении не следует дожидаться, пока приблизится пламя. Основная опасность пожара для человека – дым. При наступлении признаков удушья лечь на пол и как можно быстрее ползти в сторону эвакуационного выхода.

- При обнаружении взрывоопасного или подозрительного предмета не подходите

близко к нему, предупредите о возможной опасности находящихся поблизости экспертов или обслуживающий персонал.

- При происшествии взрыва необходимо спокойно уточнить обстановку и действовать по указанию педагога-наставника, при необходимости эвакуации возьмите с собой документы и предметы первой необходимости, при передвижении соблюдайте осторожность, не трогайте поврежденные конструкции, оголившиеся электрические провода. В разрушенном или повреждённом помещении не следует пользоваться открытым огнём (спичками, зажигалками и т.п.).

Оценочный лист участника

Название профессиональной пробы / Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой _____

Планируемый результат / Шоколадные корпусные конфеты _____

Дата проведения _____

ФИО _____

Учебное учреждение _____ Класс _____

№	Показатели	Критерии	Зачёт / Незачёт От 0 до 10 баллов
1	соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Персональная гигиена – спецодежда соответствует требованиям правил гигиены, чистота рук; ✓ Гигиена рабочего места – чистый пол, чистота и порядок на рабочей поверхности. 	
2	способность проявлять творчество при изготовлении кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Кулинарные навыки – приготовление и оформление; ✓ Навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии. 	
3	умение работать по образцу	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Правильность подачи (соответствие заданию); ✓ Соответствие массы блюда; ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев). 	
4	соблюдение технологии приготовления блюд и изготовления кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция); ✓ Вкус – общая гармония вкуса и аромата. 	

ИТОГ _____

АНКЕТА-ОТЗЫВ

о прохождении проф.пробы

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____ Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

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

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

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

6. Чему Вы хотели бы ещё научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы. Мои эмоции:



Спасибо за участие в профессиональной пробе!

С Уважением, Межшкольный учебный комбинат «Эврика»