

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОВЫЙ УРЕНГОЙ
муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ «ЭВРИКА»
(МАУ ДО МУК «ЭВРИКА»)**

СОГЛАСОВАНО

Решением Педагогического совета
(протокол от 24.05.2021 №8)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ ДО МУК «Эврика»

К.А. Филатов

(приказ от 24.05.2021 №8311)



**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**«Приготовление шоколадных корпусных конфет
с ягодной начинкой»**

Автор-составитель:

**Багаутдинова Лилия Рефисовна,
педагог дополнительного образования**

г. Новый Уренгой – 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Характеристика программы	3
1.1. Пояснительная записка	3
1.2. Цели и задачи программы	4
1.3. Описание профессиональной пробы «Повар, кондитер»	4
1.3. Учебный план	5
1.4. Содержание этапов профессиональной пробы.....	5
1.6. Планируемые результаты	6
2. Организационно-педагогические условия реализации программы ...	8
2.1. Кадровое обеспечение.....	8
2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	8
2.3. Материально-техническое обеспечение	9
3. Оценка по итогам профессиональной пробы.....	10

1. Характеристика программы

1.1. Пояснительная записка

Программа профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер» «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 г. № 1726-р;
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р;
- Приказ Министерства просвещения от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.3172-14», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41);
- Устав Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат «Эврика».

В современных условиях систему профессиональной ориентации следует рассматривать в качестве одного из ключевых факторов, обеспечивающих формирование и развитие кадрового потенциала Ямало-Ненецкого автономного округа.

Успешное профессиональное самоопределение личности, с одной стороны, является важным для общества и государства в целом, с другой стороны, является значимым фактором успешной жизнедеятельности самого человека. Что касается подростка, то для него профессиональное самоопределение представляет собой процесс, содержащий одновременно и самостоятельность, свободу в проектировании своего жизненного пути, и педагогическое руководство этим процессом.

Профессиональные пробы – один из эффективных инструментов профессиональной ориентации, которые связаны с погружением в профессиональную деятельность «Повар, кондитер» в малых группах под руководством педагога дополнительного образования кондитерского и поварского дела МАУ ДО МУК «Эврика» (педагог-наставник). Технология профессиональной пробы предполагает развитие познавательных процессов, эмоционально-волевой и коммуникативной сферы, мотивации.

Реализация Программы профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер» позволит обучающимся в возрасте от 11 до 16 лет получить первый практический опыт в этой области и, возможно, поможет определиться с будущей профессией.

Формат проведения профессиональной пробы предполагает непосредственную коммуникацию с педагогом-наставником. Проба проводится в двух малых группах по 5 человек. Для профессиональной пробы сформулированы её цели, предполагаемые результаты, с чем ознакомлены все участники данного мероприятия. В ходе профессиональной пробы участники выполняют реальные рабочие операции, относящиеся к профессии «Повар, кондитер». А также получают обратную связь от педагога-наставника после пробы.

Новизна и значимость программы заключаются в том, что деятельность в рамках профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер» носит ознакомительный ха-

рактически и прямо соответствует профессиональной деятельности с материалами, инструментами и оборудованием без игровой адаптации, в условиях, максимально приближенных к реальным, оставаясь при этом позитивным событием для подростка.

Актуальность программы заключается в том, что профессиональные пробы по профессии «Повар, кондитер», реализуемые в совместной деятельности общеобразовательных организаций и организации дополнительного образования (в том числе с использованием ресурса социальных партнёров), создают условия для развития кадрового потенциала в регионе за счёт выстраивания взаимодействия между участниками цепочки: Учреждение ДО – СПО – ВУЗ – Предприятие.

Педагогическая целесообразность программы. Профессиональные пробы создают условия для формирования у участников устойчивой способности к самостоятельному, ответственному и осознанному профессионально-образовательному выбору.

1.2. Цели и задачи программы

Цель программы – создание условий для формирования теоретических и практических навыков кулинарного дела, углубления знаний обучающихся о профессии «Повар, кондитер» для обеспечения сознательного выбора обучающимися направления профессиональной деятельности.

Задачи программы:

- знакомство учащихся с содержанием и характером труда работников этой профессии;
- формирование допрофессиональных знаний, умений и навыков, приобретение опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер»;
- выявление школьников, обладающих кулинарными способностями и мотивацией к данной деятельности;
- развитие и укрепление интереса к будущей профессии;
- воспитание готовности к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

1.3. Описание профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер»

<i>Название профессиональной пробы</i>	<i>«Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»</i>
<i>Сложность</i>	Ознакомительная
<i>Продолжительность проф. пробы</i>	120 мин
<i>Наполняемость группы</i>	До 10 человек
<i>Допустимый возрастной диапазон участников</i>	11-16 лет
<i>Требования к подготовке участника</i>	Без опыта
<i>Деятельность участника</i>	Темперирование шоколада, окрашивание корпуса конфеты, заливание шоколада в формы, приготовление начинки, заливание начинки в формы, закрытие дна у конфет

<i>Продукт, получаемый в результате</i>	Шоколадные конфеты
<i>Материальные артефакты, которые останутся у участника</i>	Готовое изделие

1.4. Учебный план

Этапы профессиональной пробы:	Объем времени (мин)			Дидактическое обеспечение:
	Всего	Теор	Практ	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>6</i>
<i>1. Подготовительный этап</i>				
1.1. Презентация профессии «Повар, кондитер».	10	10		Интерактивная доска, презентация о профессии
1.2. Описание видов шоколадных конфет, история их возникновения.	10	10		Интерактивная доска, презентация о шоколадных конфетах
1.3. Обзор кулинарных инструментов и оборудования, необходимых для приготовления шоколадных конфет.	5	5		Кулинарные инструменты и оборудование
<i>2. Технологический этап</i>				
2.1. Инструктаж по технике безопасности во время проф.пробы, правила проведения.	10	10		Инструкция по технике безопасности, правила проведения проф.пробы
2.2. Демонстрация преподавателем технологической операции по приготовлению шоколадных конфет.	10	10		Технологическая карта приготовления шоколадных конфет
2.3. Профессиональная проба: «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»	60		60	Ингредиенты, необходимые для приготовления шоколадных конфет
<i>3. Заключительный этап</i>				
Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы	15	15		Анкета-отзыв
Итого:	120			

1.5. Содержание этапов профессиональной пробы

1. Подготовительный этап

1.1. Презентация профессии «Повар, кондитер»

Теоретические сведения: общая информация о профессии «повар, кондитер». Преимущества профессии. Учебные заведения ЯНАО, где можно получить образование. Ос-

новые виды деятельности. Профессионально важные качества. Область применения профессиональных знаний.

1.2. Презентация видов шоколадных конфет, видов начинок и способов окрашивания.

Теоретические сведения: общая информация о шоколадных конфетах. Виды шоколадных конфет. Виды начинки и способы их приготовления. Способы окрашивания шоколадных конфет.

1.3. Описание кулинарных инструментов и оборудования, необходимых для приготовления шоколадных конфет.

Теоретические сведения: названия и способы использования кулинарных инструментов и оборудования.

Инструменты и приспособления для приготовления шоколадных конфет: Поликарбонатные формы для конфет, термометр щуповой, пирометр, шпатели, сотейник, силиконовая лопатка, подложка для презентации.

2. Технологический этап

2.1. Инструктаж по технике безопасности во время профессиональной пробы, правила проведения.

Теоретические сведения: Охрана труда. Правила и техника безопасности во время приготовления шоколадных конфет. Организация рабочего места. Требования к готовому изделию. Хронометраж проведения профессиональной пробы.

2.2. Демонстрация преподавателем технологической операции по приготовлению шоколадной конфеты.

Теоретические сведения: рассмотрение технологии приготовления шоколадной корпусной конфеты.

2.3. Профессиональная проба: «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»

Практическая работа: выполнение технологических процессов приготовления шоколадных конфет совместно с педагогом-наставником.

Самостоятельная работа: выполнение задания «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой».

Сырьё: Молочный шоколад для создания корпуса, пюре ягодное, глюкозный сироп, сахар, какао-масло, жирорастворимый краситель, диоксид титана.

3. Заключительный этап

3.1. Анализ и оценка прохождения профессиональной пробы

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Оценка готового изделия. Дегустация. Обсуждение результатов.

Теория: беседа на тему «соотнесение представлений о профессиональной деятельности профессии «повар, кондитер» с впечатлениями от выполненной практической деятельности». Качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности (личностные, профессиональные).

Самостоятельная работа: заполнение анкеты «Оценка прохождения профессиональной пробы».

1.6. Планируемые результаты

Участники получают от педагога-наставника теоретические знания о компетенции, практические рекомендации по выполнению задания, обратную связь, оценку по итогам пробы и рекомендации по построению индивидуального учебного плана по овладению профессиональной компетенцией «Повар, кондитер».

По итогам выполнения профессиональной пробы школьники узнают:

- 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 пробы.

2. Организационно-педагогические условия реализации программы

2.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер» обеспечивается педагогическими кадрами в соответствии с профессиональным стандартом «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденным Приказом Министерства труда и защиты РФ от 05.05.2018 №298н имеющими:

- высшее образование или среднее профессиональное образование в рамках укрупненных групп направлений подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования "Образование и педагогические науки"; или
- образование в рамках иного направления подготовки высшего образования и специальностей среднего профессионального образования при условии его соответствия дополнительным общеразвивающим программам, и получение (при необходимости, после трудоустройства) дополнительного профессионального образования по направлению подготовки "Образование и педагогические науки";
- отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации.

2.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Программа профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер» обеспечена учебным планом и учебно-методической документацией.

В учебном процессе используются мультимедийные материалы, методические материалы.

Дополнительные источники:

1. Изделия и украшения из шоколада: учебное пособие / С.Н. Кузнецова. — Москва: КноРус, 2017. — 224 с.
2. Формула шоколада. Техника работы с шоколадом / Е.В. Шрамко. — Москва: ООО Медиа группа «Ресторанные новости», 2019. — 160 с.
3. Шоколад / У. Керли. — Москва: Арт-родник, 2013. — 224 с.
4. Шоколадный сомелье. Удивительное путешествие в мир шоколада / К. Падовани, Д. Падовани. — Москва: ХлебСоль, 2021. — 224 с.
5. Большая книга шоколатье / М. Дюпюи. — Москва: Иностранка, 2020. — 288 с.

Интернет-ресурсы:

www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Методические материалы:

1. Багаутдинова Л.Р. Методические рекомендации к проведению профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер». — Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2021. — 9 с.
2. 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. — 6 стр.

2.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение включает в себя наличие специализированного кабинета, имеющего:

- посадочные места по количеству участников;
- рабочее место педагога-наставника;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет с установленным Контент-фильтром, лицензионное или свободно распространяемое программное обеспечение по профилю обучения; мультимедийный проектор.

Для проведения практической профессиональной пробы оборудована учебная лаборатория (кухня), укомплектованная необходимым производственным оборудованием:

- производственный стол,
- настольные весы,
- микроволновая печь,
- электрическая плита,
- холодильник.

Учебный процесс обеспечен дидактическими материалами по теме Программы:

- наглядный материал – электронная презентация о профессии «Повар, кондитер», электронная презентация о шоколадных конфетах.
- раздаточный материал – технологическая карта, инструкционная карта изделия;
- информационно-методический материал - инструкция по технике безопасности, правила проведения профессиональной пробы.
- диагностический материал - анкета-отзыв.

3. Оценка по итогам профессиональной пробы

С целью оценки прохождения профессиональной пробы участниками на этапах её реализации проводится текущий контроль педагогом-наставником в соответствии с балльной системой Оценочного листа участника. Проводится в форме педагогического наблюдения и фронтальной беседы.

Участники работают командами, самостоятельно выполняя практическое задание по технологической карте.

По итогам прохождения профессиональной пробы в оценочный лист участника выставляются баллы от 0 до 10, соответствующие уровню прохождения профессионального задания и выдаются устные рекомендации по построению индивидуального учебного плана по овладению профессиональной компетенцией «Повар, кондитер».

№ п/п	Уровни прохождения профессиональной пробы	Оценка (в баллах)
1.	Низкий	От 0 до 4
2.	Средний	От 5 до 7
3.	Высокий	От 8 до 10

Описание уровней прохождения профессиональной пробы участниками

Низкий уровень. Участник практически не выполнил задание профессиональной пробы, либо выполнил его с большими погрешностями. Не проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял не аккуратно и без особых стараний.

Средний уровень. Участник выполнил задание профессиональной пробы с небольшим количеством ошибок и погрешностей. При выполнении задания обращался за помощью к педагогу-наставнику. Проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял аккуратно и старательно.

Высокий уровень. Участник выполнил задание профессиональной пробы самостоятельно, без ошибок и погрешностей. Проявлял инициативу и большой интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. Задание выполнял очень аккуратно и старательно. Задавал множество вопросов по профессии и теме профессиональной пробы.