

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«КРАЕВОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Номинация: «Профессиональный выбор»

*Педагогический проект*

**Организация профессиональных проб  
по специальности «Поварское и кондитерское дело»**

Сроки выполнения проекта: сентябрь 2017г. – декабрь 2017 года

Разработчик проекта:

Леонтьева Наталья Анатольевна, преподаватель

Чернушка, 2017

## ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМЫ

Профориентацию понимают не только, как знакомство с какой-либо трудовой функцией персонала, но и как комплекс мер, направленных на профессиональное самоопределение учащихся школ. Сегодня в профессиональном самоопределении учащихся школ нашего города, можно обозначить ряд значительных проблем, которые требуют изменений:

во-первых, недостаточная профориентационная поддержка учащихся в процессе выбора профессии или специальности ещё на стадии их профессионального становления, т.е. 7-9 классы, когда дети ещё недостаточно проинформированы о том наборе специальностей, которые имеются на базе ГАПОУ «Краевой политехнический колледж»;

во-вторых, отсутствие четкого понимания специфики деятельности должностной квалификации рабочего и специалиста – например, учащиеся не знают, чем отличается повар от технолога общественного питания, в чём его принципиальные отличия;

в-третьих, отсутствие организации диагностики со стороны колледжа, по выявлению склонностей и предпочтений, учащихся к той или иной профессии.

Основой обозначенных недостатков служит недостаточная организация работы, направленной на профориентацию.

Возникает противоречие между потребностью учащихся школ в выборе профессии и отсутствием предоставления полной, достоверной и доступной информации о наборе предлагаемых образовательных услуг со стороны колледжа и их содержании.

Разработка и внедрение таких методов работы как просвещение, пропаганда, воспитание, диагностика, профпригодность являются структурными единицами профориентации, а такие формы деятельности как классные часы, выезды-встречи, дни открытых дверей, профессиональные пробы оказывают помощь учащимся в процессе выбора профиля обучения и области будущей профессиональной деятельности.

Именно организация профессиональных проб с мастер-классами позволяет наиболее полно выявить предпочтения, возможности и склонности, учащихся во время выполнения ими профессиональной функции.

Актуальность настоящего педагогического проекта заключается в необходимости системной и целенаправленной деятельности профориентационной работы по формированию у учащихся школ четкого представления о профессиональном самоопределении в условиях свободы выбора в соответствии с собственными способностями, желанием, запросами рынка труда.

Значимость настоящего педагогического проекта заключается в популяризации специальности «Поварское и кондитерское дело», укреплении престижа профессии повара, технолога общественного питания через организацию профессиональных проб – как одной из форм профессионально-ориентационной деятельности в ГАПОУ «Краевой политехнический колледж».

## **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА**

Цель проекта: Популяризация компетенции «Поварское дело» в ГАПОУ «Краевой политехнический колледж»

Задачи:

1. Демонстрация профессиональных умений студентами специальности «Технология продукции общественного питания» через организацию мастер-классов
2. Организация совместной деятельности по приготовлению блюд и изделий учащимися школ и студентами специальности «Технология продукции общественного питания»
3. Повышение интереса к профессиональной деятельности, понимание социальной значимости и стремления к её овладению
4. Распространение полученного опыта взаимодействия через СМИ, сайт колледжа

## **ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА**

Настоящий проект предполагает организацию и проведение профессиональных проб – как одной из форм профориентационной работы в ГАПОУ «Краевой политехнический колледж».

Для реализации проекта необходимо осуществить отбор участников из групп студентов специальности «Технология продукции общественного питания» третьего или четвертого курса обучения и целенаправленно организовать работу по демонстрации блюд (холодных закусок) на мастер-классе в рамках профессиональных проб.

Приготовление холодных закусок планируется проводить в учебном кулинарном цехе ГАПОУ «Краевой политехнический колледж» в период с 01.11.2017 по 01.12.2017г., а также на следующий учебный год с изменением ассортимента блюд.

В течение обозначенного времени, по графикам проведения профессиональных проб участники проекта будут демонстрировать профессиональные умения на мастер-классах по приготовлению холодных закусок в соответствии с Технологическими картами.

Результатом проекта будут служить совместно приготовленные холодные закуски с учащимися школ.

Новизной данного проекта является приготовление тапасов – это итальянская холодная закуска, которая широко используется в ресторанах России, но абсолютно не известна в нашем городе.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Организация проектной деятельности включает в себя следующие этапы работы:

1. Отбор участников проекта
2. Отбор ассортимента холодных закусок
3. Разработка технологических карт и другой документации
4. Демонстрация поварских навыков на мастер-классе
5. Совместное приготовление холодных закусок с учащимися
6. Размещение результатов профессиональных проб на сайте колледжа, в студенческой газете.

В качестве участников проектной деятельности выступают студенты специальности «Технология продукции общественного питания» III, IV курсов обучения.

Для подготовки участников проекта предполагается выполнить отбор студентов групп ТП-149 и ТП-159 в количестве 3-5 человек. Отбор осуществится по результатам профессиональных навыков студентами на учебных практиках.

Содержание способов и методов отбора:

1. В течение прохождения учебной практики на втором и третьем курсах обучения студенты осваивают такие виды работ как «Организация рабочего места: кухня». При этом они должны знать действующее законодательство о санитарных требованиях к предприятиям общественного питания, уметь организовать рабочее место в соответствии с СанПиНом, соблюдать правила личной гигиены персонала, утилизировать неиспользованные продукты, применять органолептические методы качества товаров и блюд, соблюдать температуру подачи блюд, обеспечивать чистоту рабочего места.

Метод отбора студентов - наблюдение и сравнение (результаты промежуточной аттестации).

2. В ходе изучения модуля ПМ02 «Организация и приготовление сложных холодных блюд» на третьем курсе осваиваются такие виды работ как

предварительная подготовка ингредиентов, знание ингредиентов меню. На ЛПР и учебной практике приобретаются поварские умения - организаторские способности, презентация блюд, соответствие критериям оценки и размеру порции, опрятность внешнего вида повара, креативность, точность следования рецепту.

Методы отбора студентов - наблюдение, анализ (ход выполнения работ, организация рабочего места, приготовление блюд).

3. Участие студентов на конкурсном поварском задании Предметной недели.

Методы - анализ и сравнение (качество приготовленных блюд, итоговый результат по сводному протоколу оценок).

По результатам перечисленных этапов осуществляется отбор лучших студентов, которые становятся участниками проекта. Подготовительная работа проводится индивидуально и с группой (3-5 человек) по выполнению приготовления холодных закусок в учебном кулинарном цехе ГАПОУ «Краевой политехнический колледж».

Обучение проводится во внеурочное время в обозначенные дни по графику.

До начала приготовления блюд участники проекта вместе с наставником осуществляют поиск ассортимента холодных закусок в виде тапасов в Интернет – источниках, специальной литературе. Тапас- это небольшая закуска на «три укуса», как правило выполненная на какой-либо основе- хлеб, крекер, овощи, грибы, затем на основу выкладываются предварительно прошедшие тепловую обработку продукты –мясо копчености, обжаренные овощи, масса из рыбы, овощей, морепродуктов и т.д., сверху тапас украшается зеленью или входящими продуктами. В результате тщательного изучения составов разнообразных тапасов отбирается четыре оптимальных варианта, которые займут не много времени в приготовлении и окажутся простыми по набору входящих в них продуктов.

После выбора ассортимента холодных закусок участники проекта под наблюдением и контролем наставника разрабатывают технологические карты на каждое изделие, оформляют сырьевую ведомость и заявку на продукты со склада колледжа.

Во время предварительной отработки холодных закусок, наставник–руководитель настоящего проекта, проводит инструктажи по безопасным приёмам труда, технике безопасности при эксплуатации электрооборудования, противопожарной безопасности, соблюдению санитарных требований к внешнему виду, рабочим процессам, хранению пищевой продукции. Объясняет предварительную обработку и подготовку ингредиентов для приготовления, наблюдает над деятельностью участников проекта, демонстрирует кулинарные техники, контролирует ход выполнения работ, проводит бракераж готовых блюд, рефлексировать итог работы.

Участники проекта пошагово выполняют приготовление блюд, отрабатывают кулинарные и кондитерские техники, способы и методы приготовления, демонстрируют результаты работы с последующим бракеражем блюд и рефлексией собственной деятельности, вносят изменения в презентацию, подачу блюд.

Во время мастер-класса в рамках профессиональных проб участники проекта демонстрируют кулинарные навыки и умения по приготовлению тапасов, декорируют закуски, эстетично презентуют готовые изделия, объясняют правила оформления.

При совместной работе по приготовлению тапасов с учащимися школ, участники проекта оказывают помощь в организации рабочего места, подготовке продуктов, создании правильной продуктовой композиции, консультируют по эстетичному оформлению закусок, передают навыки карвинга, помогают презентовать тапас.

По окончании профессиональных проб организуется размещение результатов встречи с учащимися школ на сайте колледжа, в студенческой газете.



Для этого в ходе проб выполняется фотографирование процесса мастер-классов, собираются отзывы от руководителей школ и участников мероприятия. Студенты оформляют статью о профессиональных пробах, прикладывают фотоотчёт и направляют для размещения на сайт колледжа или в информационный центр для студенческой газеты.

## **ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

1. Отобраны 3-5 участников из студентов специальности «Технология продукции общественного питания» III, IV курсов обучения.
2. Разработан перечень холодных закусок на профессиональные пробы
3. Оформлены четыре технологические карты, сырьевая ведомость и заявка на продукты
4. Проведены три мастер-класса для учащихся школ по приготовлению тапасов
5. Совместно с учащимися приготовлены четыре холодные закуски в виде тапасов
6. Размещена информация результатов профессиональных проб и отзывов самих участников в СМИ – сайт колледжа, студенческая газета.

## ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ РИСКИ И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№	<i>Угрозы</i>	<i>Метод устранения</i>
1.	Отсутствие некоторых участников по уважительным причинам	Возможность замены другими участниками
2.	Внутренняя неорганизованность участников (психо-физиологические особенности)	Тренинг с наставником или замена участника
3.	Ненадлежащая организация рабочего места, хода выполнения работ по приготовлению блюд	Проведение повторного инструктажа и выполнения работ, согласно алгоритму действий
4.	Брак в работе: порча продуктов, низкое качество блюда	Повторное приготовление блюд

Критерии оценки результата по 5 балльной системе:

№	Результат	Участники	Оценка
1.	Выполнен отбор участников проекта	1	2
		2	3
		3-5	4-5
2.	Разработана технологическая документация: комплект технологических карт, сырьевая ведомость, заявка на продукты	1	2
		2	3
		3	4
3.	Проведены мастер-классы: с одним участником, с двумя участниками, с тремя участниками	1	3
		2	4
		3	5
4.	Приготовлены 4 вида холодных закусок	3	4
		4	5
4.	Размещена информация результатов	1 факт	4

	профессиональных проб и отзывов участников в СМИ – сайт колледжа, студенческая газета.	2 факта	5
--	--	---------	---

**ДОРОЖНАЯ      КАРТА                      РЕАЛИЗАЦИИ                      ПРОЕКТА**

Мероприятие	Результат	Срок реализации	Ответственный
<b>I. Подготовительный этап</b>			
Отбор участников	Отобрано 3-5 человек	сентябрь	Преподаватели профессиональных дисциплин и руководители учебных практик: Хасанова В.К, Аптукова С.Н. Леонтьева Н.А.
Поиск и отбор четырёх холодных закусок на Интернет-сайтах, в специальной литературе	Отобраны четыре холодные закуски в виде тапасов – с овощами, рыбой, беконом, креветочным маслом	сентябрь	Студенты групп ТП-159, ТП-149, преподаватель Леонтьева Н.А.
<b>II. Практический этап реализации проекта</b>			
Разработка и заполнение технологической документации на закуски	Разработаны 4 технологические карты на тапасы: с овощами, рыбой, беконом, креветочным маслом Заполнена сырьевая ведомость на продукты Составлена заявка на продукты	октябрь	Студенты гр. ТП-159, ТП-149, преподаватель Леонтьева Н.А.
Пробная отработка приготовления холодных закусок (тапасов)	Выполнены последовательные и алгоритмированные действия по приготовлению четырёх тапасов - с овощами, рыбой, беконом, креветочным маслом Проведена рефлексия результатов работы Внесены изменения в оформлении и презентации закусок	октябрь	Студенты гр. ТП-159, ТП-149, преподаватель Леонтьева Н.А.
<b>III. Заключительный этап</b>			
Демонстрация поварских навыков на мастер-классе	Приготовлены четыре тапаса - с овощами, рыбой, беконом, креветочным маслом Закуски декорированы и презентованы для демонстрации	октябрь, декабрь	Студенты гр. ТП-159, ТП-149, преподаватель Леонтьева Н.А.
Выполнение приготовления закусок совместно с учащимися школ	Каждый ученик приготовил и оформил по два тапаса, совместно со студентами колледжа	октябрь, декабрь	Студенты гр. ТП-159, ТП-149, преподаватель Леонтьева Н.А.

<p>Распространение полученного опыта в СМИ- сайт колледжа и студенческая газета</p>	<p>Взяты отзывы от учащихся школ и их руководителей по организации и проведении профессиональных проб          Выполнены фотографии на мастер-классах          Размещены статьи-отчёты о результатах профессиональных проб на сайте колледжа, в студенческую газету</p>	<p>декабрь</p>	<p>Студенты гр. ТП-159, ТП-149,          преподаватель Леонтьева Н.А.,          Руководитель ИТЦ          Владимиров Н.Л.          Зав. отделом маркетинга          Еремеева Л.С.          Руководитель Информцентра          – Голдобина Д.М.</p>
---	---	----------------	--

## РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Мастер-классы в рамках профессиональных проб включили в себя холодные закуски тапасы – 4 вида. (Приложение № 1)

В результате отбора закусок разработаны технологические карты на каждое блюдо. (Приложение № 2)

Для обеспечения организации и приготовления закусок оформлена сырьевая ведомость. (Приложение № 3)

По результату сырьевой ведомости заполнена заявка на отпуск продуктов и материалов со склада (Приложение № 4)

Для проведения мастер-класса предусмотрено использовать оборудование, инструментарий и посуду в Учебном кулинарном цехе. (Приложение № 5)

Для обеспечения информированности о результатах проектной деятельности в СМИ, расходы не предусмотрены.

Расходы на продукты планируется использовать из собственных средств колледжа, таблица 1

Таблица-1 План расходов на мастер-классы

№	Статьи расходов	Всего средств	Собственные средства колледжа	Привлечённые средства
1.	Оборудование, инструменты	-	-	-
2.	Материалы	105-00	105-00	-
3.	Продукты	277-94	277-94	-
	<b>Итого:</b>	<b>382-94</b>	<b>382-94</b>	



**Ассортимент тапасов**

1. Тапас с сельдью и свёклой



2. Тапас с креветочным маслом и огурцом



### 3. Тапас с овощами



### 4. Тапас с беконом



## Технологические карты на тапасы

## Технологическая карта № 1

Наименование блюда (изделия): **Тапас с сельдью и свёклой**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката 1 шт, г	Масса готового блюда, г	Масса на 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Белок яйца	40	4		8	Вареную свеклу протереть через мелкую терку, добавить соль, перец, майонез растереть с яичным желтком. Тонкие кусочки хлеба смазать майонезом с яичным желтком, потом уложить свеклу, украсить зеленью и нарезать белок яйца в виде цветка. Сельдь почистить от костей и нарезать на тонкие ломтики, украсить тапас в виде веера поверх свёклы. Срок реализации 1 час.
Хлеб пшеничный 1 сорт или 2 сорт	20	15		30	
Свекла	20	15		30	
Сельдь	12	8		16	
Зелень	2	1		2	
Горчица зернистая	1	1		2	
Майонез	5	5		10	
Желток яйца	40	10		20	
<b>ВЫХОД</b> полуфабриката			59	118	
<b>Требования к качеству:</b> Внешний вид: круглая форма хлеба, украшенная зеленью, яйцом в виде цветка и сельдью в виде веера Консистенция: свеклы мягкая, хлеба твердая, сельди нежная Цвет: входящих в состав продуктов Вкус и запах: входящих продуктов, присутствует лёгкая горечь горчицы					

## Технологическая карта № 2

Наименование блюда (изделия): **Тапас с креветочным маслом, огурцом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г,	Масса готового продукта, г,	Масса на _2_ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <1>
Огурец свежий	25	20		40	Креветки отварить в солёной воде 2 минуты,
Масло сливочное	6	10		20	

Креветки морож.	40	20		40	откинуть на сито, блендировать с маслом сливочным до однородной массы. Огурец частично очистить от кожуры, нарезать на кругляши и сделать небольшие углубления. Выполнить оформление готовой массой из кондитерского мешка, украсить укропом. Срок реализации 1 час.
Укроп	7	5		10	
Майонез	5	5		10	
Выход на 1 порцию:			60	120	

**Требования к качеству:**

Внешний вид: круглой формы, с оформленной массой и веточкой укропа

Консистенция: огурца твердая, массы - мягкая

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам

**Технологическая карта № 3**

Наименование блюда (изделия): **Тапас с овощами**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката 1 шт, г	Масса готового блюда, г	Масса на 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Батон	20	15		30	Томаты, баклажаны и кабачки вместе с кожицей нарезать на кружки или длинные полоски и обжарить на масле. Батон нарезать на ломтики, смазать горчицей, уложить слоями овощи. Украсить зеленью. Срок реализации 1 час.
Помидор	20	15		30	
Баклажан	10	10		20	
Кабачок	10	10		20	
Горчица зернистая	1	1		2	
Масло растит.	10	10		20	
Зелень	2	1		2	
<b>ВЫХОД</b> полуфабриката		62		124	

**Требования к качеству:**

Внешний вид: круглая форма хлеба, украшенная жареными овощами и зеленью

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: входящих в состав продуктов

Вкус и запах: входящих продуктов, присутствует лёгкая горечь горчицы

## Технологическая карта № 4

### Наименование блюда (изделия): **Тапас с беконом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката 1 шт, г	Масса готового блюда, г	Масса на 2 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Батон	20	15		30	Батон нарезать на ломтики, смазать чесноком, уложить слоями обжаренный бекон, жареный кружками баклажан, сверху кубик сыра, обёрнутый шпинатом. Шпинат предварительно бланшировать. Украсить зеленью Срок реализации 1 час.
Баклажан	15	10		20	
Бекон	10	10		20	
Сыр Брынза	10	10			
Шпинат морож.	1	1		2	
Масло растит.	10	10		20	
Зелень	1	1		2	
Чеснок	1	1			
<b>ВЫХОД</b> полуфабриката		58		116	
<b>Требования к качеству:</b> Внешний вид: овальная форма батона, украшенная жареными овощами, беконом, сыром и зеленью Консистенция: мягкая, нежная Цвет: входящих в состав продуктов Вкус и запах: входящих продуктов с ароматом чеснока					

## Сырьевая ведомость на тапасы

Продукты	Ед. из м	Тапас с сельдью и свёклой	Тапас с креветочным маслом, огурцом, яйцом	Тапас с овощами	Тапас с беконом	ИТОГО
<i>Количество порций</i>	кг.	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<i>Выход порции</i>	кг.	0,059	0,052	0,060	0,058	
Батон Винклер	кг.	0,120	0,060	0,120	0,120	0,42
Яйцо кур.	шт	1				1
Бекон	кг.				0,09	0,090
Сыр брынза	кг.				0,06	0,060
Сельдь сол.	кг.	0,072				0,072
Креветки морож.	кг.		0,120			0,120
Свёкла	кг.	0,120				0,120
Огурцы	кг.		0,150			0,150
Томаты	кг.			0,120		0,120
Баклажаны	кг.			0,060	0,090	0,150
Кабачки	кг.			0,060		0,060
Шпинат морож.	кг.				0,006	0,006
Чеснок	кг.				0,006	0,006
Укроп	кг.		0,042			0,042
Зелень	кг.	0,012		0,012	0,006	0,030
Горчица зерновая	кг.	0,006			0,006	0,012
Масло слив.	кг.		0,060			0,060
Масло раст.	кг.			0,060	0,060	0,120
Майонез	кг.	0,030	0,030			0,060

## ЗАЯВКА на продукты и материалы

№	Наименование	Ед.изм.	Количество	Цена (р.)	Сумма (р.)
1.	Батон Винклер	шт	1	24-00	24-00
2.	Яйцо куриное	шт	1	5-00	5-00
3.	Бекон	кг.	0,090	450-00	40-50
4.	Сыр Брынза	кг.	0,060	340-00	20-40
5.	Сельдь слабосоленая	кг.	0,072	120-00	8-64
6.	Креветки мороженые	кг.	0,120	300-00	36-00
7.	Свёкла	кг.	0,120	23-00	2-76
8.	Огурцы	кг.	0,150	130-00	19-50
9.	Томаты	кг.	0,120	150-00	18-00
10.	Баклажаны	кг.	0,150	80-00	12-00
11.	Кабачки	кг.	0,060	140-00	8-40
12.	Шпинат мороженный	кг.	0,006	300-00	1-80
13.	Чеснок	кг.	0,006	30-00	0-18
14.	Укроп	кг.	0,042	450-00	18-90
15.	Зелень	кг.	0,030	450-00	13-50
16.	Горчица зерновая	кг.	0,012	350-00	4-20
17.	Масло слив.	кг.	0,060	300-00	18-00
18.	Масло растит. подсол.	кг.	0,120	68-00	8-16
19.	Майонез	кг.	0,060	300-00	18-00
				<b>итого:</b>	<b>277-94</b>
	<i>Прочее</i>				
1.	Полотенце бумажное	Шт.	1	45	45-00
2.	Перчатки одноразовые	Шт.	4	15	60-00
				<b>Итого:</b>	<b>105-00</b>
				<b>Всего:</b>	<b>382-94</b>

## Перечень необходимого оборудования, посуды, инструментария

№	Наименование	Количество (шт.)
1.	Жарочная поверхность	1
2.	Стол производственный	2
3.	Ванна моечная	2
4.	Холодильник бытовой	1
5.	Блендер	1
6.	Весы электронные	1
7.	Сковорода	1
8.	Кастрюля на 2 л.	1
9.	Кастрюля на 1л.	1
10.	Доска разделочная	2
11.	Тарелка закусочная	2
12.	Тарелка пирожковая	4
13.	Тарелка для подачи квадратная	1
14.	Миска металлическая	1
15.	Чашка чайная	2
16.	Лопатка деревянная	1
17.	Формы для нарезки продуктов	5
18.	Инструменты для карвинга	5
19.	Нож кухонный	2
20.	Вилка столовая	1
21.	Шпажки	20