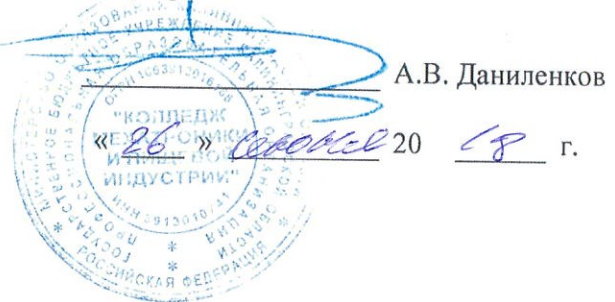


«Согласовано»
Директор МАОУ СОШ №19
г. Калининграда



«Утверждаю»
Директор ГБУ Калининградской области
ПОО «Колледж мехатроники и пищевой
индустрии»



ПРОГРАММА
профессиональной пробы
«Поварское дело»

г. Светлый, 2018 г.

Наименование модуля «профессиональной пробы»	Поварское дело																	
1. Пояснительная записка	<p>Данный модуль «профессиональной пробы» создан для ознакомления учащихся 8 классов с рабочими профессиями и специальностями, реализуемыми в СПО, в рамках реализации в сетевой форме ООП ООО в части предметной области «Технология».</p> <p>Реализация данного модуля – 6 часов, в т.ч. 1 час теоретического обучения, 5 часов практического обучения. Профессиональная проба «Поварское дело» реализуется во 2 полугодии при проведении 1 занятия по 6 академических часов.</p>																	
2. Место в учебном плане	Предметная область «Технология»																	
3. Краткая характеристика модуля профессиональной пробы	Модуль профессиональной пробы «Поварское дело» является элементом профессиональной ориентации школьников, направлен на знакомство с такими основными образовательными программами как «Повар», «Технология продукции общественного питания» и деятельностью специалистов в области пищевой индустрии.																	
4. Результаты освоения модуля (личностные, метапредметные, предметные)	<p>Результатом освоения модуля являются:</p> <p>сформированное школьником личное представление о данном виде деятельности и его отношении к профессиональной деятельности повара;</p> <p>приобретение дополнительных первичных навыков и знаний в соответствии с программой обучения: приготовление и оформление кулинарных блюд;</p> <p>знакомство школьников с системой профессионального образования и формирования своего мнения о ней (а не навязанного общественностью представления о техникумах и колледжах).</p>																	
5. Основное содержание	<p>В ходе реализации профессиональной пробы школьникам будет предложено освоение элементов.</p> <p>В рамках теоретического обучения: информация о технике безопасности при работе в учебной лаборатории; знакомство с рецептурой.</p> <p>В рамках практического обучения: приготовление и оформление холодных блюд и закусок; приготовление и оформление блюд из мяса.</p>																	
6. Планирование	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="571 1608 699 1686">№ учебного занятия</th> <th data-bbox="715 1608 866 1686">Количество часов</th> <th data-bbox="874 1608 1385 1686">Тематика занятия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="571 1697 699 1798">1</td> <td data-bbox="715 1697 866 1798">1</td> <td data-bbox="874 1697 1385 1798">Теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; знакомство с рецептурой</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1809 699 1888"></td> <td data-bbox="715 1809 866 1888">2</td> <td data-bbox="874 1809 1385 1888">Практическое обучение: приготовление и оформление холодных блюд и закусок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1899 699 1966"></td> <td data-bbox="715 1899 866 1966">3</td> <td data-bbox="874 1899 1385 1966">Приготовление и оформление блюд из мяса</td> </tr> <tr> <td data-bbox="571 1977 699 2022">ИТОГО:</td> <td data-bbox="715 1977 866 2022">6</td> <td data-bbox="874 1977 1385 2022"></td> </tr> </tbody> </table>	№ учебного занятия	Количество часов	Тематика занятия	1	1	Теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; знакомство с рецептурой		2	Практическое обучение: приготовление и оформление холодных блюд и закусок		3	Приготовление и оформление блюд из мяса	ИТОГО:	6			
№ учебного занятия	Количество часов	Тематика занятия																
1	1	Теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; знакомство с рецептурой																
	2	Практическое обучение: приготовление и оформление холодных блюд и закусок																
	3	Приготовление и оформление блюд из мяса																
ИТОГО:	6																	
7. Перечень учебно-методического и	Информационные стенды по теме, Сборник рецептов, технико-технологические карты, учебная лаборатория с необходимым																	

материально-технического обеспечения образовательного процесса	набором инвентаря и оборудования (пароконвектомат, духовые шкафы, холодильники, газовые и электрические плиты и т.д.)
--	---