

«Согласовано»  
Директор МАОУ СОШ №19  
г. Калининград



Кулешова

18 г.

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



А.В. Даниленков

26 марта 20 18 г.

## ПРОГРАММА

профессиональной пробы  
«Технология мясных продуктов»

г. Светлый, 2018 г.

Наименование модуля «профессиональной пробы»	<b>Технология мясных продуктов</b>		
1. Пояснительная записка	<p>Данный модуль «профессиональной пробы» создан для ознакомления учащихся 8 классов с рабочими профессиями и специальностями, реализуемыми в СПО, в рамках апробации модели реализации сетевой формы общеобразовательной программы, включающей программы профессионального обучения.</p> <p>Реализация данного модуля – 6 часов, в т.ч. 1 час теоретического обучения, 5 часов практического обучения. Профессиональная проба «Технология мясных продуктов» 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 «Технология мясных продуктов» является элементом профессиональной ориентации школьников, направлен на знакомство с такими основными образовательными программами как «Технология мяса и мясных продуктов» 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 формовщика колбасных изделий;</p> <p>приобретение дополнительных первичных навыков и знаний в соответствии с программой обучения: изготовление колбасных изделий</p> <p>знакомство школьников с системой профессионального образования и формирования своего мнения о ней (а не навязанного общественностью представления о техниках и колледжах).</p>		
5. Основное содержание	<p>В ходе реализации профессиональной пробы школьниками 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: составление рецептов колбасного фарша, формовка колбасных изделий</p>		
6. Планирование	№ учебного занятия	Количество часов	Тематика занятия
	1	1	теоретическое обучение: техника безопасности и охрана труда; введение в специальность, получение первичных теоретических сведений о составлении рецептов
	2	1	Составление рецептуры колбасного фарша для полукопченых колбас Фаршесоставление
	3	1	Формовка колбасных изделий (полукопченых колбас)
	4-5	2	Формовка колбасных изделий (вареных колбас)

	6	1	Итоговая работа	
	ИТОГО:	6		
7. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса	Информационные стенды по теме, технико-технологические карты, ресурсный центр мясоперерабатывающей отрасли с необходимым набором инвентаря и оборудования (вакуумный шприц-дозатор, мясорубка, куттер, фаршемешалка.)			