

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский многопрофильный колледж»



СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ
«СОШ № 14 г. Челябинска»


Т.А.Королева
06.09.2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по НМР
ГБПОУ «ЮУМК»


Е.Г.Потапова
06.09.2021г.

РАССМОТРЕНО
На заседании
Методического совета МАОУ СОШ №14
Протокол № 1
«31» август 2021 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании
Цикловой методической
комиссии
Протокол № 1
03.09. 2021г.
Председатель
ЦМК  / Наруков Е.Ю

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Основы профессии «Повар, Кондитер»**

Направленность: естественноточная
Срок реализации: 17 недель (январь – май 2022 года)
Уровень реализации: Основная школа (11-16 лет)
Возраст обучающихся: 13-16 лет

Авторы:
Акимжанова А. Б., преподаватель ГБПОУ
«ЮУМК»
Баренкова Е.С., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»
Самсонова О.В., преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

г. Челябинск, 2021

Содержание

Раздел I. «Комплекс основных характеристик программы»	3
1.1 Пояснительная записка	3
1.2 Цель и задачи программы	6
1.3 Учебный план	8
1.4 Содержание программы	9
1.5 Планируемые результаты	11
Раздел II. «Комплекс организационно-педагогических условий»	13
2.1 Календарный учебный график	13
2.2 Условия реализации программы	14
2.3 Формы аттестации	15
2.4 Оценочные материалы	15
2.5 Методы обучения	16
2.6 Список литературы	18
Раздел III. Приложение	19
3.1 Приложение 1. Карта достижений	19
3.2 Приложение 2. Практические занятия	20
3.3 Приложение 3. Анкета по профессиональному самоопределению	32
3.4 Приложение 4. Мониторинговая карта результатов обучения	33

Раздел I. «Комплекс основных характеристик программы»

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы профессии «Повар, Кондитер» представлена в рамках приоритетного ведомственного проекта Министерства образования и науки Челябинской области «Образовательная индустрия будущего».

Правовыми основами реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Основы профессии «Повар, Кондитер» являются:

1. Конституция Российской Федерации
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 5ч.6; ст.28; ст.30 ч.2)
3. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 года № 1726 – р)
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
5. Письмо Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Минобрнауки России от 11.12.2006 № 06-1844 № «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»
6. Письмо Минобрнауки России от 29 марта 2016 г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»
7. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 года № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»
8. Постановление Главного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей (СанПиН 2.4.4.3172-14)»
9. Устав ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Программа «Основы профессии «Повар, Кондитер» относится к программам *естественнонаучной направленности*. Программа предназначена для занятий с обучающимися основной школы в очной форме с применением сетевой формы реализации.

Современному выпускнику необходимо быстро включаться в экономические и общественные процессы. Рынок труда остро нуждается в подготовленной к выбору профессии и адаптированной к трудовой деятельности молодежи. Это означает, что выпускники школ должны быть подготовлены к осознанному выбору профессии. Осознанный выбор профессии предполагает наличие знаний о предмете труда, условиях работы, средствах труда, трудовых функциях, профессионально необходимых качествах, уровне заработной платы, медицинских противопоказаниях, путях получения профессии и востребованности профессий на рынке труда. Кроме того, обучающиеся должны иметь представление о собственных интеллектуальных и физических ресурсах, необходимых для получения профессий «Повар», «Кондитер».

Актуальность данной программы определяется развитием мотивации на профессиональное самоопределение и воспитание позитивной социализации у школьников. Кроме этого, программа имеет **практическую** направленность, которая позволяет сформировать первоначальные профессиональные компетенции у обучающихся данной категории по профессиям «Повар», «Кондитер».

Программа носит развивающий, мотивирующий характер первоначального профессионального образования.

Особенность данной программы: реализация практико-ориентированного обучения, направленного на формирование основ инновационной культуры у обучающихся данной возрастной категории с целью развития имеющихся способностей, формирования компетенций, связанных с определенным видом профессиональной деятельности.

Адресат программы

Программа рассчитана на обучающихся от 13 до 16 лет. В процессе реализации программы учитываются возрастные особенности детей.

Для успешной реализации программы целесообразно объединение обучающихся в учебные группы численностью от 10 до 15 человек. Задания по программе построены с учётом интересов, возможностей и предпочтений обучающихся.

Возрастные особенности детей:

Возрастные особенности 12-15 лет

Основным видом деятельности подростка, как и младшего школьника, является учение, но содержание и характер учебной деятельности в этом возрасте существенно

изменяется. Подросток приступает к систематическому овладению основами наук. Обучение становится многопредметным и к подростку предъявляются более высокие требования. Это приводит к изменению отношения к учению. Нередко происходит снижение успеваемости.

Подросток не всегда осознает роль теоретических знаний, чаще всего он связывает их с личными, узкопрактическими целями. В то же время подростки склонны к выполнению самостоятельных заданий и практических работ на уроках. Даже учащиеся с низкой успеваемостью и дисциплиной активно проявляют себя в подобной ситуации.

Особенно ярко проявляет себя подросток во внеучебной деятельности. Ярко проявляет себя подросток и в играх. Они любят подвижные игры, но такие, которые содержат в себе элемент соревнования. Особенно ярко в подростковом возрасте проявляются интеллектуальные игры, которые носят состязательный характер.

Подросток стремится к самостоятельности в умственной деятельности. Вместе с самостоятельностью мышления развивается и критичность. В отличие от младшего школьника, который все принимает на веру, подросток предъявляет более высокие требования к содержанию рассказа учителя, он ждет доказательности, убедительности.

В области эмоционально-волевой сферы для подростка характерны большая страстность, неумение сдерживать себя, слабость самоконтроля, резкость в поведении. Для подросткового возраста характерен активный поиск объекта для подражания.

Одной из существенных особенностей личности подростка является стремление быть и считаться взрослым. Подросток всеми средствами пытается утвердить свою взрослость, и в то же время ощущения полноценной взрослости у него еще нет. В связи с «чувством зрелости» у подростка появляется специфическая социальная активность, стремление приобщаться к разным сторонам жизни и деятельности взрослых, приобрести их качества, умения и привилегии.

Для подросткового возраста характерна потребность в общении с товарищами. Подростки не могут жить вне коллектива, мнение товарищей оказывает огромное влияние на формирование личности подростка. Он болезненнее и острее переживает неодобрение коллектива, чем неодобрение учителя. Формирование личности подростка будет зависеть от того, с кем он вступит в дружеские взаимоотношения. Главной основой дружбы подростков является общность интересов. При этом к дружбе предъявляются довольно высокие требования, и дружба носит более длительный характер. Она может сохраниться на всю жизнь. У подростков начинают складываться относительно устойчивые и независимые от случайных влияний моральные взгляды, суждения, оценки, убеждения.

Объём и сроки освоения программы

Режим занятий:

Год обучения/ № группы	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий	Дата начала и окончания каникул	Сроки проведения аттестации
2 полугодие / группы 1	11.01.2022г	30.05.2022г	17	17	34	1р./нед. X 2 часа (1 час – 45 минут)		май

Форма обучения – очная

Данная образовательная программа является модернизированной.

Уровень сложности – базовый.

1.2 Цель и задачи программы

Основная цель программы – развитие естественнонаучных способностей и формирование раннего профессионального самоопределения школьников в процессе освоения компетенций профессий «Повар», «Кондитер».

Задачи:

Обучающие:

- способствовать получению базовых сведений о профессиональной деятельности повара, кондитера;
- научить правилам безопасной работы с инструментами и оборудованием;
- расширить и научить практическому применению знаний, полученных на уроках биологии, химии, технологии.

Развивающие:

- повышать мотивацию к личностному саморазвитию и профессиональному образованию;
- формировать умение соотносить личностные характеристики с профессионально важными качествами;
- способствовать формированию готовности к профессиональному самоопределению;

–развивать умение организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;

–формировать навыки индивидуальной работы и работы в команде.

Воспитательные:

–воспитывать трудолюбие, ответственность;

–прививать уважение к профессиональной деятельности и людям труда.

1.3 Учебный план

Неделя	Тема занятия и содержание	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	Практика	
1	Вводное занятие. Техника безопасности. Охрана труда и пожарная безопасность	2	2		
	Раздел 1. Повар	16	2	14	
2	1.1 Особенности профессии «Повар»	2	2		Устный опрос
3	1.2 Практическое занятие «Нарезка овощей и фруктов»	2		2	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
4	1.3 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи винегрета»	2		2	
5	1.4 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи картофельного пюре и крокет картофельных»	2		2	
6	1.5 Практическое занятие «Технология приготовления солянки»	2		2	
7	1.6 Практическое занятие «Технология приготовления тельного из рыбы»	2		2	
8	1.7 Практическое занятие «Приготовление рулета из птицы»	2		2	
9	1.8 Практическое занятие «Приготовление котлет и биточков»	2		2	
	Раздел 2. Кондитер	14	2	12	
10	2.1 Особенности профессии «Кондитер»	2	2		Устный опрос
11	2.2 Практическое занятие «Приготовление кексов»	2		2	Наблюдение, оценка выполнения практической работы
12	2.3 Практическое занятие «Приготовление булочек сдобных с маком, изюмом»	2		2	
13	2.4 Практическое занятие «Профитроли с творожным кремом»	2		2	
14	2.5 Практическое занятие «Технология приготовления песочного печенья»	2		2	
15	Итоговое занятие	2	2		
16	Экскурсия на площадки ЮУМК	2		2	Экскурсия
17	Итоговая диагностика	2	2		Анкетирование
Всего часов		34	8	26	

1.4 Содержание программы

Вводное занятие. Техника безопасности, охрана труда. Пожарная безопасность. Сформировать готовность учащихся к обоснованному выбору профессии, карьеры, жизненного пути, с учетом своих склонностей, способностей, состояния здоровья и потребностей рынка труда в специалистах. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные правила по безопасности труда, электробезопасности и поведения учащихся в учебной лаборатории при эксплуатации оборудования. Ознакомление с правилами пожарной безопасности, мерами по предупреждению пожаров. Первичные средства пожаротушения. Проведение вводного инструктажа по т/б, видами травматизма и его причинами.

Раздел 1. Повар(16 часов)

1.1 Особенности профессии «Повар».

Содержание занятия: Характеристика профессии «Повар», :предмет труда, условия работы, техника безопасности, средства труда, трудовые функции, профессионально необходимые качества, уровень заработной платы, медицинские противопоказания, пути получения профессии, востребованность профессии на рынке труда.

1.2 Практическое занятие «Нарезка овощей и фруктов»

*Содержание занятия:*Виды нарезки овощей: простая и сложная. Виды ножей, техника нарезки, правила безопасного использования

1.3 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи винегрета»

Содержание занятия: Технология приготовления винегрета. Приготовление винегрета, его подача и оформление под руководством преподавателя.

1.4 Практическое занятие «Технология приготовления и способы подачи картофельного пюре и крокет картофельных»

*Содержание занятия:*приготовление картофельного пюре и картофельных крокет под руководством преподавателя в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

1.5 Практическое занятие «Технология приготовления солянки»

*Содержание занятия:*приготовление заправочных супов под руководством преподавателя в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

1.6 Практическое занятие «Технология приготовления тельного из рыбы»

*Содержание занятия:*приготовление тельного из рыбы с гарниром под руководством преподавателя в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

1.7 Практическое занятие «Приготовление рулета из птицы»

Содержание занятия: Приготовление рулета из птицы под руководством преподавателя в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

1.8 Практическое занятие «Самостоятельное приготовление котлет и биточков»

Содержание занятия: Самостоятельное приготовление котлет и биточков под наблюдением преподавателя в соответствии с технологической картой, подача и оформление.

Раздел 2. Кондитер (14 часов)

2.1 Особенности профессии «Кондитер».

Содержание занятия: Характеристика профессии «Кондитер»:предмет труда, условия работы, техника безопасности, средства труда, трудовые функции, профессионально необходимые качества, уровень заработной платы, медицинские противопоказания, пути получения профессии, востребованность профессии на рынке труда.

2.2 Практическое занятие «Приготовление кексов»

Содержание занятия: Технология приготовления кексов. Приготовление кексов, их подача и оформление под руководством преподавателя.

2.3 Практическое занятие «Приготовление булочек сдобных с маком, изюмом»

Содержание занятия: Технология приготовления булочек сдобных с маком, изюмом. Приготовление булочек сдобных с маком, изюмом, оформление под руководством преподавателя.

2.4 Практическое занятие «Технология приготовления профитролей с творожным кремом»

Содержание занятия: Технология приготовления профитролей с творожным кремом. Приготовление профитролей с творожным кремом, оформление под руководством преподавателя.

2.5 Практическое занятие «Технология приготовления песочного печенья»

Содержание занятия: Технология приготовления песочного печенья. Приготовление песочного печенья, оформление под руководством преподавателя.

Экскурсия на площадки ЮУМК2ч. Презентация профессий и специальностей, условия поступления и обучения. Экскурсия по лабораториям комплекса

1.5 Планируемые результаты

Предметные результаты:

По итогам выполнения профессиональных проб обучающиеся должны

знать:

- содержание, характер труда в изучаемой сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения по основным разделам учебно-тематического плана программы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря.

уметь:

- выполнять простейшие профессиональные операции; пользоваться инвентарем, оборудованием, документацией (технологической картой);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Личностные результаты	Метапредметные результаты		
	познавательные	регулятивные	коммуникативные
- критическое отношение к результатам собственной деятельности; - осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий; - формирование профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий; - уважение к труду, трудолюбие. .	- умение использовать знаково-символические средства для выполнения практических задач.	- способность обучающегося принимать и сохранять учебную цель и задачи; умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации и искать средства её осуществления; - умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их	- умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных задач.

		выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении	
--	--	---	--

Раздел II. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1 Календарный учебный график

Год обучения/ № группы	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий	Дата начала и окончания каникул	Сроки проведения аттестации
2 полугодие / группы 1	11.01.2022г	30.05.2022г	17	17	34	1р./нед. X 2 часа (1 час – 45 минут)		май

2.2 Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

- **Лаборатория поварского и кондитерского дела с оборудованием:**
 - рабочие столы;
 - электрическая плита;
 - электрические жарочные шкафы;
 - кухонные инструменты, приспособления, инвентарь;
 - столовые приборы;
 - кухонная и столовая посуда;
 - ложки из нержавеющей стали;
 - вилки из нержавеющей стали;
 - ножи (комплект поварской тройки);
 - тарелки мелкие d32см;
 - весы настольные электронные;
 - доски разделочные 30х50;
 - кастрюли 2 литра;
 - сковороды;
 - миски металлические из нержавеющей стали;
 - лопатки деревянные;
 - терки для овощей;
 - венчики для перемешивания.
- **Учебный кабинет,** оборудованный техническими средствами (компьютером, проектором, учебной доской), комплектами учебно-наглядных пособий, комплектами учебно-методической документации и следующим оборудованием:
 - кухонные инструменты, приспособления, инвентарь;
 - столовые приборы;
 - кухонная и столовая посуда;
 - производственные столы;
 - посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы;
 - столовое белье;
 - скатерти.
- **Учебный кабинет.**
Оборудование учебного кабинета:
 - посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Информационное обеспечение:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендуемыми для использования в образовательном процессе.

Кадровое обеспечение:

1) Акимжанова А. Б., преподаватель, высшая квалификационная категория, эксперт чемпионата WORLDSKILLS «Поварское дело» с 2014 года, эксперт демонстрационного экзамена.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей (мастеров п\о) ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (2017 г.). Выдано удостоверение.

2.3. Формы аттестации

Результатом успешного усвоения программы является усвоение обучающимися знаний и умений, заложенных в программе.

Форма аттестации: практические работы

Формы отслеживания результатов: включенное педагогическое наблюдение, устный опрос, практическая работа для оценивания знаний, умений и навыков.

Формы фиксации результатов: сертификаты.

Формы представления результатов: практические занятия, конкурсы профессионального мастерства.

2.4 Оценочные материалы.

Основой образовательного процесса является групповое обучение. Для успешной реализации программы целесообразно объединение обучающихся в учебные группы численностью от 10 до 15 человек. Состав группы постоянный.

Для отслеживания и анализа результатов обучения рекомендуется использовать Карты достижений, где усвоение программного материала и развитие других качеств ребёнка определяются по 3 уровням: высокий, средний,

достаточный(Приложение1).

Предметные результаты оцениваются на итоговыхПрактическихзанятиях каждого раздела (Приложение 2).

Для определения достижения личностных и метапредметных результатов используется педагогическое наблюдение в процессе освоения программы иАнкета по профессиональному самоопределению(Приложение 3), Результаты фиксируются в Мониторинговых картах результатов обучения (Приложение 4).

2.5 Методы обучения

Основными *методами*обучения являются:

- словесный – передача необходимой для дальнейшего обучения информации;
- демонстрационный – показ педагогом технологий выполнения работ;
- практический – отработка технологий выполнения работ;
- наглядный – просмотр фильмов и презентаций;

Формы проведения занятий: лекция, беседа, практическое занятие.

Задания по программе построены с учётом интересов, возможностей и предпочтений обучающихся.В процессе реализации программы учитываются возрастные особенности детей.

Программа состоит из вводного занятия, 2-х разделов по 16 и 14часов, каждый раздел представляет собой профессиональную пробу по одной из профессий «Повар», «Кондитер» и заключительного занятия по подведению итогов. Общая продолжительность программы 34 часа.

Основа теоретических блоков программы – вводные беседы о предмете труда, условия работы, технике безопасности, средствах труда, трудовых функциях, профессионально необходимых качествах, уровне заработной платы, медицинских противопоказаниях, путях получения профессии,востребованности профессии на рынке труда.

На практических занятиях дети изучают технологии работы, пробуют выполнять работы вслед за преподавателем и самостоятельно, учатся пользоваться полученными знаниями на практике, получают умения и закрепляют навыки, развивают творческие способности.

Для более полного погружения в вид профессиональной деятельности обучающихся просматриваются презентации и видеоматериалы по профессии. Важным элементом работы является итоговое занятие каждого раздела (1.8, 2.7) в виде самостоятельного выполнения практического задания, которое показывает успешность

освоения раздела, проверяет наличие способностей к определенному виду деятельности, демонстрирует уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствует обеспечению профессионального и личного самоопределения.

В основе программы лежит системно-деятельностный подход, который создает условия для самостоятельного успешного усвоения обучающимися новых знаний, умений, компетенций, видов и способов деятельности и обеспечивает соответствие деятельности обучающихся их возрасту и индивидуальным особенностям.

В этом качестве программа обеспечивает реализацию следующих принципов:

- Принцип деятельности: включение в активную созидательную деятельность; сочетание индивидуальных и коллективных форм работы; связь теории с практикой, приоритет практических занятий.

- Принцип индивидуализации и учета, возрастных психолого-педагогических особенностей развития детей: творческое развитие на различных возрастных этапах и в соответствии с личностным развитием.

- Принцип доступности, последовательности и систематичности: от простого к сложному, с учётом возврата к освоенному содержанию на новом, более сложном творческом уровне; интеграция с учебными программами.

- Принцип вариативности: развитие вариативного мышления — понимания возможности наличия различных вариантов решения задачи и умения осуществлять выбор вариантов.

- Принцип творчества: ориентация на творческое начало, приобретение и расширение собственного опыта творческой деятельности.

2.6 Список литературы

Раздел 1. Повар

1. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: / для предприятий общественного питания. /А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный – М.: Изд-во «А.С.К.». 2017.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, М.Н. Кравцова – М.: Омега – Л, 2018.

Раздел 2. Кондитер

1. Бутейкс, Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - Издательский центр «Феникс», 2017
2. Бутейкс Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий «Амега»,2016

Приложение 1

[illegible]

Практическое занятие
«Технология приготовления и способы подачи винегрета»

Обучающимся предлагается самостоятельно приготовить один из вариантов винегрета на выбор.

Технологическая карта
Винегрет овощной

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Винегрет овощной вырабатываемое объектом общественного питания.

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Рецептура

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Картофель свежий продовольственный	21,1 30,1	21,1 21,1
Масса картофеля отварного:	–	20,5
Свекла свежая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Свекла столовая свежая	16 20	16 16
Масса свеклы отварной:	–	15,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Масса моркови отварной:	–	9,95
Огурцы консервированные	19	17
Горошек зеленый консервы	23	15
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	15 17,8	15 15
Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Кислота лимонная	0,1	0,1
Выход:	–	100

Технологический процесс

Очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту).

Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют.

Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C.

Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного – не более 30 минут с момента приготовления.

При работе по приготовлению винегрета следует соблюдать следующие правила

Техники безопасности

- 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 (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

Требования безопасности перед началом работы

1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.
2. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
3. Проверить оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
4. Проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей зоны;
 - отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
 - исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (рукоятки ножей должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц, 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).

Требования безопасности во время работы

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ.
2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления и средства индивидуальной защиты.
3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.
4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные продукты, отходы, разлитую воду.
5. Не загромождать рабочее место.
6. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
8. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).
9. Во время работы с ножом не допускается:
 - использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе на столе без футляра;
10. Переносить сырье только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.
11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

Требования безопасности по окончании работы

1. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.
2. Закрыть вентили (краны) на подводящих трубопроводах холодной воды.

Практическое занятие

«Технология приготовления и способы подачи картофельного пюре и крокет картофельных»

Технологическая карта

На блюдо: Картофельное пюре

п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Картофель	233	175
2	Молоко	25	25
3	Масло сливочное	10	10
	Выход:		200

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80⁰С, иначе картофель будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячие протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-

три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным маслом, посыпают зеленью.

Технологическая карта
На блюдо: Крокеты картофельные

п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Картофель	233	175
2	Сыр твердый	25	25
3	Яйца	20	20
4	Мука пшеничная	10	10
5	Сухари	10	10
6	Масло растительное	20	20
	Выход:		180

Технология приготовления: в протертый картофель, охлажденный до температуры 50⁰С, добавляют 1/3 пшеничной муки, сыр и перемешивают. Из картофельной массы формируют шарики по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, опускают в льезон, затем панируют в сухарях, жарят в большом количестве жира. Подают с соусом.

Практическое занятие
«Технология приготовления солянки»
Технологическая карта
На блюдо: Солянка домашняя

п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Курица (окорек, крылья или грудка для бульона)	150	120
2	Бульон	150	150
3	Колбаса копченая (ветчина)	65	60
5	Картофель	55	40
6	Лук репчатый	23	20
7	Огурцы соленые	20	15
9	Растительное масло	5	5
10	Томатное пюре	12	12
	Выход:		250

Технология приготовления: из курицы приготовить бульон, в бульон кладем очищенный и нарезанный крупным кубиком картофель, варим до готовности. Лук репчатый, морковь нарезаем мелкими кубиками и пассеруем на растительном масле с добавлением томатного пюре. Пассерованный лук, морковь и томатное пюре добавляем в суп. Соленые огурцы нарезаем мелким кубиком и припускаем (варим в небольшом количестве жидкости), добавляем в суп и варим еще 5 мин., суп солим, перчим, добавляем нарезанные колбасные изделия, доводим до кипения. Суп подаем с ломтиком лимона и маслинами, заправляем сметаной, украшаем зеленью.

Практическое занятие
«Технология приготовления тельного из рыбы»
Технологическая карта

Наименование блюда: Тельное из рыбы

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Рыба	167	80
Хлеб пшеничный	24	24
Молоко	32	32
Масса рыбная котлетная:		134
Фарш:		
Лук репчатый	40	17
Кулинарный жир	19	19
Шампиньоны свежие	28	15
Яйца	10	10
Сухари	2	2
Масса фарша:		42
Яйца	10	10
Сухари	10	10
Масса полуфабриката:		194
Масса готового тельного:		160
Выход на 1 порцию:		160

Технология приготовления:

Подготовленную рыбную котлетную массу сформовать в виде лепешек толщиной в 1 см и уложить на смоченную салфетку. На середину каждого кружка положить фарш и при помощи салфетки соединить края так, чтобы фарш покрылся со всех сторон котлетной массой. Подготовленное тельное смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях и придать им форму полумесяца. Для фарша используют свежие грибы, отварные и мелко нарезанные. Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать. Все продукты смешать, добавить сухарную крошку, соль, молотый перец. В фарш можно добавить мелконарезанные крутые яйца. Тельное обжарить с двух сторон и подать с картофелем.

Практическое занятие
«Приготовление рулета из птицы»
Технологическая карта

На блюдо: Рулет из птицы

п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Курица (грудка)	250	220
2	Паприка сладкая	2	2
3	Сыр твердый	50	50
4	Сливочное масло	15	15
	Выход:		250

Технология приготовления: куриную грудку «раскрыть», надрезая по центру под углом 45 градусов в обе стороны, отбить до толщины 0,5 см, посолить, приправить паприкой, смазать сливочным маслом, сверху выложить тертый сыр, свернуть рулетом в

фольге. Запекать при температуре 180-200 градусов 30 мин, подавать с гарниром и соусом.

**Практическое занятие
«Приготовление котлет и биточков»**

Технологическая карта

На блюдо: Котлеты, биточки

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
1	Говядина (котлетное мясо)	101	74
2	Хлеб пшеничный	18	18
3	Молоко	24	24
4	Сухари	10	10
	Масса полуфабриката		123
5	Масло растительное	10	10
	Масса жаренных котлет		100

Технология приготовления: котлетное мясо пропустить через мясорубку с замоченным в молоке хлебом, хорошо вымешать, выбить, посолить, поперчить. Из массы сформировать изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты) или придать плоскую круглую форму (биточки). Обжарить изделия на разогретом масле до образования корочки, довести до готовности в жарочном шкафу 10 мин при температуре 180-200 градусов, подавать с гарниром и соусом или полить растопленным сливочным маслом.

Практическое занятие

«Технология приготовления песочного печенья»

Технологическая карта

Печенье

Номер рецептуры: 604

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об.ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	30,0	30,0	50,0	50,0	70,0	70,0
Выход		30,0		50		70

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,25	2,94	22,32	125,1	0

Химический состав данного блюда на 50 гр:

	Витамин С, мг
--	---------------

Пищевые вещества				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,75	4,9	37,2	208,5	0

Химический состав данного блюда на 70 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,25	6,86	52,08	291,9	0

Технология приготовления: Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-12 минут.

Практическое занятие
«Технология приготовления булочек сдобных с маком, изюмом»
Технологическая карта
Булочка молочная

Номер рецептуры: 580

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	38,5	38,5	46,2	46,2
Мука пшеничная в/с на подпыл	1,5	1,5	1,8	1,8
Дрожжи прессованные	0,48	0,48	0,58	0,58
Молоко	20	20	24	24
Соль йодированная	0,48	0,48	0,58	0,58
Масса полуфабриката		58		69,6
Масло растительное (для смазки)		1,3		1,56
Выход:		50		60

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белк и, г	Жи ры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,9	2,32	28,95	156,09	0,13

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белк	Жи	Углевод	Энерг. ценность, ккал	

и, г	ры, г	, г		
5,88	2,78	34,74	187,31	0,16

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240°C. При желании в тесто вмешивают мак или изюм.

Практическое занятие
«Профитроли с творожным кремом»
Технологическая карта
Профитроли с творожным сыром

Наименование сырья	Масса, г
Мука пшеничная	130
Масло сливочное	60
Яйца	4 шт
Вода	130
Сахар	2
Соль	3
Творожный сыр	150
Сливки 20%	30
Сахар	30
Лимонный сок	10

Технология приготовления: в воду добавляют соль, сахар, масло, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при постоянном помешивании 5-6 мин., затем тесто охлаждают до 60-70 градусов и вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до однородной массы. Тесто отсадить из кондитерского мешка на лист на шарики диаметром 1,5-2 см, выпекать при температуре 180-200 градусов 30-35 мин.

Творожный сыр размешать со сливками, сахаром, добавить лимонный сок, цедру. Профитроли разрезать, наполнить сырной начинкой.

Практическое занятие «Приготовление кексов»
Технологическая карта
Кекс «Столичный» (штучный)

п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755
3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404
5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, переключают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°C 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Практическое занятие

«Технология приготовления и способы подачи торта «Наполеон»

Технологическая карта

Торт «Наполеон»

Технология приготовления

Приготовленное пресное слоеное тесто раскатывают до 4-6 мм и обрамляют большой круглой формой. Готовые круглые пласты укладываются на лист по два пласта. Перед выпеканием пласты прокалывают вилкой в 6 различных местах в центре. Пласты выпекаются при $t=190-210$ градусов 15-20 минут. После выпекания пласты охлаждаются.

Технология приготовления крема «Новый» со сгущенным молоком

Крем «Новый» готовится путем сбивания пластицированного сливочного масла с заранее приготовленным молочно-сахарным сиропом.

Приготовление крема «Новый» включает в себя две операции: приготовление молочно-сахарного сиропа и непосредственное приготовление крема.

Для приготовления молочно-сахарного сиропа в варочный котел заливают молоко и нагревают его до кипения (пастеризация). Потом добавляют сахар, полученную смесь уваривают при добавлении пара 0,15-0,25 Па-с 25-30 мин до содержания сухих веществ 72,8%. Общая продолжительность уваривания сиропа 25-30 мин. Температура кипения 105-110 0C. Готовый сироп охлаждают до $t=20$ 0C.

Приготовление крема осуществляется следующим способом.

Зачищенное и нарезанное сливочное масло $t=8-10$ - 0C размягчают в кремозбивальной машине. торт крем кондитерский

Сначала при малом числе оборотов, а потом при большом в течение 5-7 мин. К размягченному маслу добавляют в 5-6 приемов охлажденный до 20 0C молочно-сахарный сироп, а в конце взбивания- ванильную пудру, крепкое вино и др. После этого в крем добавляется сгущенное молоко и замешивается до однородной массы.

Весь процесс сбивания длится 15-20 мин. Готовый крем должен иметь $t=16-18$ 0C, влажность=22% +\ -2%

Рецептура торта «Наполеон»

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта , в граммах
1	Слоеный полуфабрикат	503,0
2	Крем «Новый» с вареной сгущенкой	308,0
3	Крошка слоеного полуфабриката	13,0
4	Выход	1000

Требования к качеству

Торт должен иметь правильную форму без вмятин. Верхняя и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом и другими полуфабрикатами. Изделие не должно иметь неприятных запахов и привкусов не свежего сырья.

Требования безопасности перед началом работы.

Надеть санодежду, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;
- надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;
- состояние жаренной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.

Включить вытяжную вентиляцию.

При обнаружении каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п/о) и до устранения их к работе не приступать.

Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокаливать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.

Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежании ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.

Во избежании ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева .

Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.

При работе на взбивальной машине устанавливайте бачок и веник при выключенном электроприводе.

Производите загрузку продуктов в емкость оборудования при выключенном электродвигателе.

Не кладите руки на борта оборудования.

Производите ручную загрузку, выгрузку продукта и отбор проб после остановки электродвигателя взбивальной машины.

Не снимайте резервуар и взбиватели до остановки электродвигателя взбивальной машины.

Производите накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе. Не пользуйтесь подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

Не проталкивайте тесто руками, не подсовывайте руки под ограждения и не протирайте вальцы работающей тестораскаточной машины.

Не перемешивайте руками орехи при работе на ореходробилке.

Не поправляйте бисквитные заготовки во время работы бисквиторезательной машины. Не собирайте обрезки во время работы бисквиторезательной машины вблизи струнно – резательного устройства.

Зачищайте ножи от остатков продукта скребками после остановки машины.

Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на $\frac{3}{4}$.

Производите нарезку монолита масла вручную с помощью струн с рукоятками. Не тяните руками за струну.

Не включайте паровые котлы и электрические автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.

Не включайте котлы и автоклавы до загрузки их продуктом. Не выгружайте (не выливайте) сахарные смеси до отключения нагрева.

Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

– кальцинированной соды (для обработки) – 0,5%

– хлорамина 0,5% или хлорной извести – 2,0% (для дезинфекции).

Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте.

Переносить бачки с дезинфицирующими растворами вдвоем.

Требования безопасности в аварийной ситуации.

При возникновении неисправности в работе теплового оборудования (срабатывании предохранительного клапана, парении подтекает вода, неисправность автоматики и т.п.), а так же нарушения защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом заведующему производством.

При коротком замыкании и загорании теплового оборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках, сообщить об этом зав. производством.

При получении травмы или поражения электрическим током немедленно отключить оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщив об этом зав. производством (мастеру п/о).

При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола.

В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.

Требования безопасности по окончании работы.

Выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

Произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.

Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.

Снять саноддежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

**Анкета
по профессиональному самоопределению**

Ответьте на вопросы предлагаемой анкеты по профессиональному самоопределению.

1. Выбрали ли вы свою будущую профессию?
2. Назовите выбранную вами профессию.
3. Если вы еще не выбрали профессию, то какие профессии вам нравятся?
4. Изменилось ли ваше отношение к профессиям, с которыми вы ознакомились, изучая данную программу?
5. Изменилось ли ваша оценка собственных способностей и возможностей после прохождения профессиональных проб?
6. Что вы можете сказать о людях, выбравших изученные вами профессии?
7. Каковы ваши намерения после окончания школы?
8. В каких профессиях вы хотели бы еще себя попробовать?
9. Предпринимаете ли вы что-нибудь для подготовки себя к будущей профессии?
10. Если вы готовитесь к будущей профессии, то укажите, каким образом вы это делаете.
11. Какими, по вашему мнению, основными качествами должен обладать специалист той профессии, которую вы хотите выбрать?
12. Какими из этих качеств вы обладаете?
13. Если вы не сможете после окончания школы сразу реализовать свои профессиональные намерения, что будете делать?

Мониторинговая карта результатов обучения

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Число баллов	Методы диагност ики	Уро вен ь
П р е д м е т н ы е р е з у л ь т а т ы					
Теоретические знания по основным разделам учебно-тематического плана программы	Соответствие теоретических знаний программным требованиям	С трудом, помощью преподавателя объясняет содержание, характер труда в изучаемой сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам.	1	Устный опрос Практические занятия	Д
		Практически не усвоил теоретическое содержание программы; овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой.			
		Практически не усвоил правила безопасности труда, санитарии, гигиены, нуждается в подсказке преподавателя.			
		Может рассказать менее ½ объема материала по правилам использования оборудования и инвентаря			
		С трудом, но самостоятельно объясняет содержание, характер труда в изучаемой сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам. Объем освоенного материала – более ½.	2	Устный опрос Практические занятия	С
		Владеет более ½ объема знаний по правилам безопасности труда, санитарии, гигиены, предусмотренных программой.			
		Самостоятельно, но с ошибками и не полностью, перечисляет правила безопасности труда, санитарии, гигиены.			
		Может рассказать более ½ объема изученного материала по правилам использования оборудования и инвентаря			
		Самостоятельно и в полном объеме объясняет содержание, характер труда в изучаемой сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам.	3	Устный опрос Практические занятия	В
		Отлично владеет знаниями по правилам безопасности труда, санитарии, гигиены, предусмотренными программой.			
		Самостоятельно и в полном объеме, перечисляет правила безопасности			

		труда, санитарии, гигиены.			
		Владеет правилами использования оборудования и инвентаря			
Практические умения и навыки, предусмотренные программой по основным разделам учебно-тематического плана программы	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	Самостоятельно и без ошибок не может выполнять простейшие профессиональные операции	1	Практические занятия Анкетирование	Д
		Нарушает санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при выполнении практических работ			
		Нуждается в помощи преподавателя при пользовании инвентарем, оборудованием, документацией (технологической картой)			
		Не может в полной мере соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями			
		Самостоятельно, но с незначительными ошибками выполняет простейшие профессиональные операции.	2	Практические занятия Анкетирование	С
		Имеются незначительные ошибки в выполнении санитарно-гигиенических требований и правил безопасности труда при выполнении практических работ			
		Умеет пользоваться инвентарем, оборудованием, при работе с документацией нуждается в подсказке			
		В основном соотносит свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями			
		Самостоятельно и правильно выполняет простейшие профессиональные операции.	3	Практические занятия Анкетирование	В
		Выполняет санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при выполнении практических работ			
		Умеет пользоваться инвентарем, оборудованием, с документацией.			
		Соотносит свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями			
Л и ч н о с т н ы е р е з у л ь т а т ы					
Осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий; критическое	Сформированность волевых качеств и критического отношения к	При выполнении заданий действует не уверенно, нуждается в постоянной помощи и поддержки преподавателя. Не способен адекватно оценить результаты собственной деятельности	1	Педагогическое наблюдение при	Д
		При выполнении заданий действует с заминками, сомнением, но	2		С

отношение к результатам собственной деятельности	собственной деятельности.	самостоятельно. При оценке собственных действий испытывает незначительные трудности.		выполнен ии практических работ	В
		Задания выполняет уверенно, в помощи не нуждается. Адекватно оценивает результат работы, указывает на достижения и ошибки.	3		
Формирование профессионального самоопределения, ознакомление с миром профессий;	Сформированность профессионального самоопределения	Не определился в выборе профессии, не имеет профессиональных предпочтений, слабо владеет знаниями о мире профессий, нет интереса к самоопределению	1	Анкета	Д
		Не определился в выборе профессии, но имеет профессиональные предпочтения, самостоятельно интереса к самоопределению не проявляет, но к новым знаниям относится положительно, не игнорирует	2		С
		Выбрал будущую профессию либо имеет понимание, какие профессии нравятся; предпринимает действия для подготовки себя к будущей профессии	3		В
Уважение к труду, трудолюбие	Понимание ценности труда в жизни человека	Демонстрирует нежелание выполнять практические работы, ленится, отлынивает от занятий, пренебрежительно относится к физическому труду.	1	Педагогическое наблюдение Практические занятия Анкета	Д
		При выполнении практических работ неохотно берется за физическую работу, дифференцирует профессии на достойные и недостойные.	2		С
		Проявляет трудолюбие, демонстрирует уважение к любому труду и людям труда	3		В
М е т а п р е д м е т н ы е р е з у л ь т а т ы					
Познавательные: использовать знаково-символические средства для выполнения практических задач	Самостоятельность в использовании знаково-символических средств для выполнения практических задач	Демонстрирует слабое владение знаково-символическими средствами при выполнении практических работ, требуется помощь преподавателя	1	Педагогическое наблюдение при выполнении практических работ	Д
		Имеются затруднения в выборе и использовании знаково-символических средств при выполнении практических работ	2		С
		Уверенно и самостоятельно пользуется знаково-символическими средствами при выполнении практических работ	3		В

Регулятивные: способность обучающегося принимать и сохранять учебную цель и задачи; умение планировать собственную деятельность в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации и искать средства её осуществления; умение контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок, проявлять инициативу и самостоятельность в обучении	Самостоятельность в выполнении практических работ	Требуется постоянной помощи и поддержки при выполнении практических работ со стороны преподавателя	1	ких работ	Д
		Иногда нуждается в незначительной помощи преподавателя при выполнении практических работ со стороны преподавателя	2		С
		Самостоятельно выполняет практические работы	3		В

Коммуникативные умение сотрудничать с педагогом и сверстниками при решении учебных задач	Адекватность восприятия информации идущей от преподавателя и сверстников	Объяснения преподавателя не слушает, учебную информацию не воспринимает; испытывает серьезные затруднения в концентрации внимания и работе в группе, с трудом воспринимает учебную информацию.	1	Педагогическое наблюдение	Д
		Слушает и слышит преподавателя, воспринимает учебную информацию при напоминании и контроле, иногда принимает во внимание мнение сверстников.	2		С
		Сосредоточен, внимателен, слушает и слышит преподавателя, адекватно воспринимает информацию, уважает мнения других, продуктивно работает в группе.	3		В