

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Центр дополнительного профессионального образования

«Утверждаю»

Директор Пермского института (филиала)

РЭУ им. Г.В. Плеханова

Е.В. Гордеева

01 сентября 2017 г.



Рабочая программа профессиональных проб

«Технология продукции общественного питания»
«Организация обслуживания в общественном питании»

Для учащихся 8 – 11 кл.

Рассмотрено
на цикловой методической комиссии
Профессиональных, специальных дисциплин
и профессиональных модулей
Зав. торгово-технологическим
отделением *Г.Н. Киселева* Г.Н. Киселева
Протокол № 1 от 31.08 2017 г.

2017 г.

1.	Наименование образовательного учреждения	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Пермский институт (филиал)
2.	Местонахождение	614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 57.
3.	Номер контактного телефона	+7 (342)282-01-10
4.	Директор	Гордеева Елена Валентиновна
5.	Направление профессиональной подготовки	Технология продукции общественного питания. Организация обслуживания в общественном питании.
6.	Партнеры	Предприятия – базы практик
7.	Предлагаемый продукт (из конкретной программы)	Формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой специальностью, связанной с приготовлением пищи
8.	Результат	В процессе выполнения профессиональных проб учащиеся будут получать обширные сведения о деятельности различных специалистов, приобретут опыт соотнесения своих интересов, индивидуальных особенностей в соответствии с требованиями выбираемой профессии в конкретной практической деятельности.
9	Сроки реализации программы	Учебный год
10	Автор и/или соавторы программы	1. Выллерова П.А., преподаватель Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова 2. Кизянова О.И., преподаватель Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова 3. Мелентьева Л. А., старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг

Пояснительная записка

Профессиональная проба – это испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершенный вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии. Профессиональная проба помогает «окунуться» в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определиться в недостатках. Профессиональные пробы также являются возможностью самовыражения. В процессе профессиональных проб учащиеся знакомятся с психофизиологическими, интеллектуальными и коммуникативными качествами личности, необходимыми для работы по прогнозируемой профессии (специальности), приобретают первоначальные профессиональные умения и навыки.

Цель организации профессиональных проб – создание условий для профессионального самоопределения старшеклассников.

Задачи:

- 1) познакомить учащихся с профессиями и специальностями, содержанием и характером труда работников, специалистов;
- 2) развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- 3) подготовить старшеклассников к осознанному выбору профильных дисциплин;
- 4) оказать методическую помощь в профессиональном самоопределении учащихся

Формы организации профессиональных проб:

- лекция-беседа;
- лабораторный практикум;
- мастер-класс.

Аудитория: учащиеся 8 - 11 классов.

Распределение бюджета времени: 8 академических часов (два занятия по четыре часа).

Профессиональная проба может проводиться:

- концентрированно (непрерывным циклом в каникулярное время),
- рассредоточено (параллельно с обучением).

Ожидаемый результат:

- 1) получение учащимися достаточно полных сведений о деятельности выпускника по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания. Организация обслуживания в общественном питании»;
- 2) учащимся пройден индивидуальный план профессиональных проб;
- 3) учащиеся соотнесли свои интересы и индивидуальные особенности с требованиями к выпускнику по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания. Организация обслуживания в общественном питании»;
- 4) осознанный выбор профильного предмета.

N п/п	Наименование и форма занятий	Всего часов	В том числе	
			Лекции	Практ. занятия
1	Лабораторный практикум «Изделия из слоеного теста»	2	-	2
2	Мастер-класс «Приготовление различных видов коктейлей», «Фруктовая тарелка»	2	-	2
3	Лабораторный практикум «Приготовление изделий из песочного теста»	2	-	2
4	Мастер-класс «Сервировка стола»	2	-	2
Итого		8 час.	-	8

Содержание учебного курса

Тема 1. Лабораторный практикум «Изделия из слоеного теста».

Занятие проводится в комбинированной форме. Под руководством кулинара-практика учащиеся старших классов обучаются правилам и особенностям приготовления слоеного теста и изделий из него.

Продолжительность занятия – 2 академических часа.

Тема 2. Мастер-класс «Приготовление различных видов коктейлей», «Фруктовая тарелка».

Занятие проводится в комбинированной форме. Под руководством профессионального бариста проводится мастер-класс по приготовлению безалкогольных коктейлей, приготовлению и оформлению холодных блюд на основе фруктов; даются основные правила сочетания фруктов и их цветовой гаммы в процессе оформления блюда из них.

Продолжительность занятия – 2 академических часа.

Тема 3. Лабораторный практикум «Приготовление изделий из песочного теста»

Занятие проводится в комбинированной форме. Под руководством кулинара-практика учащиеся старших классов обучаются правилам и особенностям приготовления песочного теста и изделий из него.

Продолжительность занятия – 2 академических часа.

Тема 4. Мастер-класс «Сервировка стола»

Старшеклассники получают навыки по оформлению и сервировке стола к различным торжественным, семейным мероприятиям; получают информацию об использовании и предназначении столовых принадлежностей и приборов.

Продолжительность занятия – 2 академических часа.

Контроль работы учащихся и отчетность:

Учет выполненной работы ведется каждым учащимся лично, анонимно в *индивидуальной программе профессиональной пробы*. Программа заполняется по каждому разделу. Записи в программе должны содержать краткое описание выполненной работы с анализами и выводами. Итогом пробы является ее защита, где оценивается уровень приобретенных практических навыков и умений, качество заполнения программы. По итогам пробы выдается сертификат о прохождении обучения.

Ожидаемый результат:

- 1) получение учащимися достаточно полных сведений о деятельности различных специалистов в сфере экономики;
- 2) учащимся составлена индивидуальная программа профессиональных проб;
- 3) учащиеся соотнесли свои интересы и индивидуальные особенности с требованиями интересующей профессии;
- 4) осознанный выбор профильного предмета, при необходимости коррекция ИУП.
- 5) учащиеся защитили программу профессиональной пробы.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение:

Реализация данной программы осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных программой профпробы и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- библиотечный фонд ПИ(ф)РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- оборудованные кабинеты и лаборатории;

Программные средства обеспечения:

- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения;
- технологические лаборатории.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

1. Методические разработки кафедры технологии и организации питания и услуг и Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Вопросы итогового тестирования

Этапы прохождения профессиональных проб:

1. этап

Информационный

- Укажите сведения о возможности получения профессии;
- Востребованность данной профессии на рынке труда (Вакансии);
- Уровень платы труда.

2. этап.

Практический

Профессиограмма – это документ, устанавливающий внутренние и внешние факторы труда, условия труда, описание объективных и субъективных его характеристик.

Заполни таблицу о деятельности на профессиональной пробе:

Дата проведения	Вид деятельности	Отметка об успешности занятия	Рекомендации и пожелания

3. этап

Аналитический

Что мне нравится в профессии/занятии, которое я выбрал	
Что мне не нравится в профессии/занятии, которое я выбрал	
Что я еще не знаю о себе	
Что я не знаю о выбранном занятии	
Что я узнал о профессии/занятии, которое я выбрал	

4 этап.

Защита

Составление докладов, сообщений и отчетов по проделанной работе на занятиях в устной форме. Длительность доклада: 3 – 5 минут, обсуждение полученных результатов и ответы на вопросы – 2 – 4 минуты.

Интернет-ресурсы по вопросам выбора профессии и планирования карьеры

1. <http://www.job.ru> «Всё о работе. Вакансии и резюме, аналитика, кадровые агентства»
2. <http://www.metodkabi.net.ru> «Методический кабинет профориентации» психолога-профконсультанта Галины Резапкиной

3. <http://www.msu.ru/work>, <http://www.profcareer.ru> Раздел «Профориентация и трудоустройство» сайта Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова
4. <http://www.profedu.ru> Центр тестирования и развития «Гуманитарные технологии»
5. <http://www.proforientator.ru> сайт для старшеклассников и специалистов по профориентационной работе «Время выбрать профессию»
6. <http://www.iacedu.ru> Столичный центр профориентации «Разумный выбор»
7. http://www.edu.ru/db/portal/index_org.htm Информационно-аналитический центр Департамента образования Москвы
8. <http://www.planetaedu.ru> Портал «Российское образование»
9. <http://www.postupim.ru> Планета образования
10. <http://moscollege.umcspo.ru> Поступим.ру – место общения школьников, выпускников и абитуриентов
11. http://www.mosteens.ru/ru/you_future «Выбери профессию» (государственные образовательные учреждения среднего профессионального образования)
12. <http://www.sami-forum.ru> Портал для московской молодежи
13. <http://www.ed.vseved.ru> Международный молодежный форум по самоопределению "Мы сами!"

Составители программы:

1. Выллерова П.А., преподаватель Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Кизянова О.И., преподаватель Техникума Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова
3. Мелентьева Л. А., старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг