

4. Профессиональная проба по компетенции «Поварское дело»

Цель программы: формирование первоначальных знаний, умений и навыков учащихся школ по профессии «Повар».

Задачи программы:

1. Познакомить учащихся общеобразовательных учреждений с профессией «Повар»
2. Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии «Повар».
3. Способствовать мотивации к выбору профессии.

Структура программы: программа рассчитана на 16 часов и предполагает проведение 8 занятий по два академических часа (4 часа при дистанционном формате проведения профессиональных проб).

По итогам освоения программы учащиеся должны **знать:**

- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке продуктов;
- ✓ правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря;
- ✓ способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- ✓ требования к качеству холодных блюд и закусок.

уметь:

- ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления продуктов;
- ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

иметь практический опыт:

- ✓ навыков приготовления холодных и горячих блюд, правил их оформления и подачи.

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию	2
2	Приготовление холодных блюд и закусок	2
3	Приготовление горячих закусок	2
4	Приготовление блюд из яиц	2
5	Приготовление блюд из круп	2
6	Приготовление блинов и блинчиков	2
7	Приготовление горячих блюд	2

Технология приготовления простых салатов. Нарезка овощей простой формой (соломка, кубик, брусочек, ломтик и т.д.).

Тема 2. Карвинг. Правила оформления блюд. Расположение отдельных элементов. Цветовая гармония.

Тема 3. Приготовление бутербродов. Технология приготовления открытых и закрытых бутербродов.

Тема 4. Выполнение итоговой работы: «Салат Витаминный».