

Профессиональная проба по профессии Повар

1. Программа проведения профессиональной пробы

1	Название профессиональной пробы по выбранной специальности	«Нарезка овощей»
2	Название профессии/специальности, по которой проводится профессиональная проба	Повар
3	Название компетенции чемпионата, которой соответствует профессиональная проба	
4	Программа внеурочной деятельности, реализуемая в образовательной организации, в рамках которой целесообразно провести профессиональную пробу (<i>указать название программы</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Программа внеурочной деятельности «Поварское дело» - Программа профильного лагеря дневного пребывания «Профбудущее»
5	Продолжительность профпробы (<i>указать время</i>)	120 минут
6	Возрастная категория (<i>указать класс</i>)	5-9 класс
7	В результате прохождения профессиональной пробы обучающийся: <ul style="list-style-type: none"> - познакомится... (<i>прописать новые знания, новые понятия</i>) - научится выполнять следующие трудовые действия:... 	<ul style="list-style-type: none"> - познакомится с видами нарезки овощей - научатся базовой нарезки овощей
8	В ходе проведения профессиональной пробы будет использовано следующее оборудование	Разделочные доски, нож большой, чашки, тарелки столовые глубокие, линейка.
9	Специальная одежда	Колпак/шапочка, халат/фартук, одноразовые перчатки
10	По окончании профессиональной пробы деятельность школьника будет оценена (<i>указать формы контроля и оценки (например, тест/самооценка, взаимооценка, рефлексия со стороны наставника и т.п)</i> <i>Указать критерии успешного выполнения задания/критерии оценки (самооценки)</i>	Презентация готового продукта Взаимооценка по критериям. Рефлексия/анкетирование
11	Возможность участия в профпробе детей с ОВЗ (<i>выбрать из перечня тип нозологии, при наличии которого ребенок может участвовать в профпробе:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Дефекты слуха. - Нарушение зрения. - Тяжелые дефекты речи. - Нарушения опорно-двигательных функций. - Задержка психического развития - Дефекты эмоционально-волевой сферы (<i>аутистические расстройства</i>). 	<ul style="list-style-type: none"> - Дефекты слуха. - Нарушение зрения. - Тяжелые дефекты речи.
12	Ссылка на ресурс, на котором размещена видеозапись проведенной профпробы	С информацией о результатах профессиональной пробы и фотоотчетом можно будет познакомиться на сайте гимназии в разделе РИП-ИнКО http://ou85.omsk.obr55.ru/%d1%80%d0%b8%d0%bf-%d0%b8%d0%bd%d0%ba%d0%be/

2. Сценарный план

Профессиональная проба «Нарезка овощей»

Ботова С.И.,
учитель технологии
БОУ г. Омска «Гимназия № 85»

Инструменты и приспособления для нарезки овощей: разделочные доски, нож большой, чашки, тарелки столовые глубокие.

План проведения

1. Теоретические сведения: рассмотрение технологии нарезки овощей разнообразными способами. Правила и техника безопасности при работе с ножом.
2. Практическая работа: выполнение технологических процессов нарезки овощей совместно с учителем и поваром школьной столовой.
3. Самостоятельная работа: выполнение задания «нарезка овощей разнообразными способами».
4. Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Обсуждение результатов.

Ход

Постановка задачи (5 мин)

Задача. Знакомство с правилами и техникой безопасности при работе с ножом, выполнение нарезки овощей разнообразными способами.

Выполнение задания (от 80 мин)

1. Формы нарезки овощей

Картофель

- 1) Палочки (картофель фри). Нарезьте клубень пластинками вдоль толщиной 1 см, сложите пластины стопкой и снова нарежьте вдоль, чтобы получились длинные бруски.
- 2) Дольки (картофель по-деревенски). Разрежьте клубень вдоль на две половинки, затем каждую половинку вновь на две части вдоль, затем еще раз, держа нож под небольшим углом.
- 3) Пластинки. Чуть подровняйте основание клубня, чтобы он не перекатывался, и нарежьте на пластинки нужной толщины.
- 4) Кубики. Средние кубики. Большие кубики. Нарезьте клубень пластинками вдоль толщиной 1 см, сложите пластины стопкой и снова нарежьте вдоль, чтобы получились длинные бруски, затем брусочки порезать поперек.






Морковь

- 1) Кубики. Овощ следует разделить на две половинки, затем разрезать по длинной стороне, чтобы получились четвертинки. Взять все четвертинки, нарезать кубики таким размером, который вам необходим для приготовления блюда. Морковка может иметь разные размеры и габариты, от тонкой длинной до широкой короткой. Поэтому, если потребуется, разрежьте дополнительно ещё на несколько полосок.
- 2) Соломкой. Разрезать морковь на две части. Аккуратными движениями по длине отрезать тонкий пласт. Таким образом, получится много пластинок шириной примерно 0,5 см. Соединяем их вместе и нарезаем соломку не торопясь.

Можно разрезать каждый пластик по отдельности для удобства.

3) Цветочком. Для начала сделать заготовку с равномерными бороздками по всей длине плода. Затем нарезать овощ на кружочки лепестки, таким образом, получаются цветочки.

Таблица «Перечень способов базовой нарезки овощей»
по стандартам чемпионата

Наименование	Фото	Размер
Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм

Анкета участника профессиональной пробы

1. Фамилия, имя, отчество _____

2. Школа, класс _____

3. Почему вы решили участвовать в профессиональной пробе по профессии «Повар»?

4. Получили ли вы представление о профессии «Повар»

5. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы.

6. Ваши предложения по проведению профессиональных проб в дальнейшем.

7. Что вам понравилось в данной профессиональной пробе?

8. Изменилось ли ваше отношение к профессии «Повар» и если да, то в какую сторону?
