ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

В профессию из юниора

описание опыта профориентационной работы с обучающимися

МБОУ ООШ №37

ФИО автора должность: Бушуева А.С., методист

Номинация: «Делимся опытом».

Целевая аудитория: специалисты, занимающиеся профориентациейв ОО, профконсультанты

Ленинск-Кузнецкий

2023

В ПРОФЕССИЮ ИЗ ЮНИОРА

«Профориентационная работа, которая начинается в школе, способна принести плоды не только в виде правильного выбора профессии: главным ее результатом будет развитие качеств, определяющих жизненную позицию человека»

В подростковом возрасте корректнее говорить не о личностном, а о профессиональном самоопределении, как основе выбора профессии.

В деятельности ГПОУ «Ленинск - Кузнецкий политехнический техникум» (далее – ГПОУ ЛКПТ) одной из наиболее успешных форм профессиональной ориентации школьников является обучение по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Кондитерское дело.JUNIOR» (далее – ДООП «Кондитерское дело. JUNIOR»).

Кондитеры это высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела, которые производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы птифуры для подачи в гостиницах и ресторанах, либо для розничного сбыта в специализированных магазинах.

Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом.

Цель программы – оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования, формирование социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения функциональных обязанностей кондитера.

Задачи программы:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

- выполнять технологию приготовления кондитерских изделий;

- понимать основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;

- знать ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;

- развивать вкусовые ощущения, память, терпение, трудолюбие, интерес к своей профессии;

- развивать творческие способности, воображение и фантазию.

Категория обучающихся:

Обучение по ДООП «Кондитерское дело. JUNIOR» ведется в группах обучающихся 13-14 лет. Количество обучающихся в группе – 10 человек. В 2022-2023 учебном году обучение проходили ребята из МБОУ ООШ №37 г.Ленинска-Кузнецкого.

Сроки реализации:

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 100 часов.

Формы и режим занятий:

Программа реализуется 2 раза в неделю по 2 часа, включает в себя лекционные и практические занятия.

Планируемые результаты освоения:

По итогам освоения программы обучающиеся будут знать:

- кондитерское оборудование, инструменты, способы их использования;

- способы приготовления различных видов кремов;

- способы приготовления тортов, гато, антреме, миниатюр, птифур;

- технику темперирования трех видов шоколада.

При успешном освоении программы обучающиеся получают свидетельство об обучении.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование модулей	Всего, час.	Форма контроля
1.	Вводное занятие. Знакомство с программой.Правила безопасности и поведение в мастерской.	4	Устный опрос
2.	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.	14	Устный опрос/тестирование/ практические задания /
3.	Виды бездрожжевого теста	18	Устный опрос/тестирование/ практические задания /
3.	Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов.	24	Устный опрос/тестирование/ практические задания /
4.	Приготовление пирожных	16	Устный опрос/тестирование/ практические задания /
5.	Приготовление тортов, гато, антреме	18	Устный опрос/тестирование/ практические задания /
	Итоговый экзамен	6	Практическое задание
	Всего	**100**	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Раздел 1. Теоретическое обучение. Вводное занятие. Знакомство с Программой. Правила безопасности и поведение в мастерской.

Тема 1 Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

Тема 1.1 Время необходимое для выполнения каждой процедуры. Существующие назначения, применение, уход и возможные риски, связанные с использованием различных средств и химических составов.

Тема 1.2 Организация работы кондитерского цеха. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.3 Виды сырья и его качество. Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий.

Тема 1.4 Общие сведения по контролю качества готовой продукции. Требования к качеству и условиям хранения сырья согласно стандарту.

Раздел 2. Виды бездрожжевого теста

Тема 2.1 Технология приготовления бисквитного классического теста, бисквита дакуаз, женуаз, джоконда.

Тема 2.2 Технология приготовления песочного теста.

Тема 2.3 Технология приготовления заварного теста.

Тема 2.4 Технология приготовления миндального теста.

Тема 2.5 Требование к качеству выпеченных п/ф и готовых изделий из них.

Раздел 3. Отделочные полуфабрикаты. Украшения для пирожных и тортов.

Тема 3.1 Технология приготовления сиропов, конфи, компоте, муссов.

Тема 3.2 Технология приготовления карамели.

Тема 3.3 Технология приготовления украшений, моделирование из мастики.

Тема 3.4 Технология приготовления кремов.

Тема 3.5 Технология темперирования белого, молочного и горького шоколада.

Раздел 4. Приготовление пирожных.

Тема 4.1 Технология приготовления бисквитных нарезных и штучных пирожных.

Тема 4.2 Технология приготовления заварных пирожных.

Тема 4.3 Технология приготовления песочных пирожных, тартов.

Тема 4.4 Технология приготовления и оформление птифур, миниатюр.

Раздел 5. Приготовление тортов, гато, антреме.

Тема 5.1 Технология приготовления бисквитных, песочных, миндальных тортов.

Тема 5.2 Технология приготовления гато, антреме.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ноябрь				декабрь					январь				февраль				март				апрель				
1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25
К	4	4	6	4	4	4	6	К	К	4	4	6	4	4	4	6	4	4	6	К	4	4	4	4	6

Режим обучения: 4-6 часов в неделю.
К-каникулы.

ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Итогом обучения по ДООП «Кондитерское дело. JUNIOR» стало участие юниора школьника Коневой Дарьи в региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Кузбассе, где она заняла почетное II место.

Остальные ребята планируют поступать в техникум на специальность «Поварское и кондитерское дело». Школьники замотивированы на получение специальности, проверили себя в работе, профессионально подготовлены.