



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы 1
по профессии «Повар, кондитер»
Мой рацион питания

Место проведения профессиональной пробы: ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области», лаборатория «Кулинария»

Пробу проводит: мастер производственного обучения Лебедева Ольга Николаевна

Цель профессиональной пробы: формирование осознанного собственного мнения о выборе профиля обучения и путях получения дальнейшего образования избираемой профессии, связанной с приготовлением пищи. Углубление знаний о характере труда, перспективе профессионального роста, необходимых профессиональных качествах работников, связанных с приготовлением пищи;

Продолжительность пробы: 3 часа

Количество участников: 12 школьников

Содержание профессиональной пробы:

1. Знакомство с профессией «Повар, кондитер». Рассказ мастера производственного обучения о профессии
2. Мастер-класс Карвинг
3. Кулинария: демонстрация формы нарезки овощей. Составление технологических карт на овощные салаты по Сборнику блюд кулинарных изделий
4. Выполнение профессиональной пробы:
 - 4.1. нарезки овощей разными способами (кубики, соломка, дольки, кружки)
 - 4.2. выполнение простейших заданий по приготовлению пищи - салаты по технологическим картам
 - 4.3. оформление салатов
 - 4.4. подача
 - 4.5. дегустация

Контакты: тел. 8(49441) 2-23-41

e-mail: lizey06@mail.ru



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы 2
по профессии «Повар, кондитер»
Блинный пир

Место проведения профессиональной пробы: ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области», лаборатория Кулинария

Пробу проводит: мастер производственного обучения Лебедева Ольга Николаевна

Цель профессиональной пробы: формирование первоначальных знаний, умений и навыков на примере приготовления блинов по разным рецептурам и с различными начинками

Продолжительность пробы: 3 часа

Количество участников: 12 школьников

Содержание профессиональной пробы:

1. Демонстрация мастером производственного обучения разные способы замеса теста для блинов, с разными начинками и различным оформлением подачи. Совместно со школьниками составление технологических карт.
2. Выполнение профессиональной пробы: используя полученные знания и составленные технологические карты, школьники:
 - 2.1. готовят блинное тесто,
 - 2.2. готовят начинку,
 - 2.3. оформляют к подаче,
 - 2.4. дегустируют.

Контакты: тел. 8(49441) 2-23-41

e-mail: lizey06@mail.ru



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы 3
по профессии «Повар, кондитер»
Песочное тесто

Место проведения профессиональной пробы: ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области», лаборатория «Кулинария»

Пробу проводит: мастер производственного обучения Лебедева Ольга Николаевна

Цель профессиональной пробы: выявление склонностей и способностей обучающихся к выполнению работ по приготовлению изделий из песочного теста с личной фантазией.

Продолжительность пробы: 3 часа
Количество участников: 12 школьников

Содержание профессиональной пробы:

1. Демонстрация приготовления песочного теста для печенья «Масляное». Составление технологической карты
2. Выполнение профессиональной пробы:
 - 2.1. Приготовление песочного теста по технологической карте
 - 2.2. Формовка изделий из песочного теста, используя фантазию школьником
 - 2.3. Приготовление (выпечка) печенья.
 - 2.4. Дегустация.

Контакты: тел. **8(49441) 2-23-41**

e-mail: **lizzey06@mail.ru**



ПАСПОРТ
Профессиональной пробы 4
по профессии «Повар, кондитер»
Сдобное дрожжевое тесто

Место проведения профессиональной пробы: экскурсия на предприятие общественного питания кафе «Встреча» ООО «Коммерсант», социальный партнер в лице директора Петровой Ларисы Борисовны

Пробу проводит: повар-кондитер Зорина Тамара Викторовна

Цель профессиональной пробы: познакомить школьников с устройством, планировкой, оборудованием предприятия общественного питания. Показать, как работают со сдобным дрожжевым тестом

Продолжительность пробы: 2 часа

Количество участников: 8 школьников

Содержание профессиональной пробы:

1. Демонстрация форм изделий из сдобного дрожжевого теста (булка Забава) на готовом тесте.
2. Выполнение профессиональной пробы:
 - 2.1. разделка сдобного дрожжевого теста (взвешивание полуфабриката на штучное изделие);
 - 2.2. формовка шариков
 - 2.3. раскатка теста
 - 2.4. разделка булочки разной формы, выполняется индивидуально (по желанию школьника)
3. Выпечка изделий (выполняет кондитер). Выемка изделий, снятие с жарочных листов. Охлаждение.
4. Дегустация с чаепитием.

Контакты: тел. 8(49441) 2-23-41

e-mail: lizey06@mail.ru