

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»**

ПРОГРАММА

проведения профессиональных проб

«Профессиональные пробы – как первый шаг к профессии»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

для учащихся общеобразовательных школ 6-7, 8-9, 10-11 классов

на базе мастерской
«Поварское дело» ГБПОУ КМТТ

Паспорт программы

Наименование профессионального направления Комфортная среда Поварское дело

Авторы программы:

Лысенко Елена Николаевна - методист

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Фаустова Е.И.- мастер производственного обучения

Контакты автора: Брянская область, п.Комаричи, pl-35@mail.ru 8(48355)9-17-92

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	Очная	30	6-7	- не предусмотрено
		30	8-9	
		30	10-11 класс	

I. Содержание программы

Введение (5/10 мин)

1. Краткое описание профессионального направления

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация

готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню. Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд. Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией

В результате освоения программы учащиеся должны:

знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой работы;
- технологию выполнения профессиональной работы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической работы.

уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;

- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

иметь практический опыт:

- первичных навыков по приготовлению горячих блюд и кондитерских изделий, правила их оформления и подачи;

Профессия – это трудовая деятельность, для выполнения которой человек должен обладать определенными знаниями и навыками, иметь специальные способности и развитые профессиональные качества.

4. О профессиональном направлении

Профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления салата фруктового(6-7 класс), закуски « Рафаэлло» (8-9 класс), горячей закуски «Наггетсы с соусом» (10-11 класс). Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления сладких блюд, для развития творческих способностей школьников.

Постановка задачи (3/5 мин)(Проба 1)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно салат фруктовый

2. Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должен получиться фруктовый салат

Внешний вид: салат имеет свежий вид, незаветрен . Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Выполнение задания (15/55 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.
5. Виноград без косточек разрезать поперек, оставив 3 шт. для оформления
6. В нарезанный продукты добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Из оставшегося винограда вырезать украшение в виде цветочка.
8. Салат аккуратно выложить в креманку, оформить украшением из винограда.
9. Тонкие колечки разрезать от середины к краю и использовать для оформления.

10. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке техникума : наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спец оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом-соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7/20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: салат имеет свежий вид, незаветрен . Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда. Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов. Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

2. Рекомендации для наставника по контролю результатов, процедуре оценки.

2. Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. В креманку выкладываем готовый салат, оформляем виноградом.

Анкетирование.

II. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество На 1 чел	На группу 15 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	8
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	1

Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	8
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющая объем 600мл	На усмотрение участника	1	15
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	15
Креманка	На усмотрение участника	1	15
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	15
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	15
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	8
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Ножи поварской	На усмотрение участника	1	15
Нож маленький или нож карбовочный	На усмотрение участника	1	15
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
бахилы	На усмотрение участника	1	15
фартук	На усмотрение участника	1	15

Ш. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 1.

Приложение1

АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Технологическая карта

Салат фруктовый

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1порцию	На 15 порций
1	Банан	40	600
2	Яблоко	40	600
3	Груша	40	600
4	Мандарин	40	600
5	Виноград	40	600
6	Сахарная пудра	20	300
7	Йогурт	50	750
8	Апельсин для оформления	20	300

Последовательность выполнения работы:

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.
5. Виноград без косточек разрезать поперек, оставив 3 шт. для оформления
6. В нарезанные продукты добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Из оставшегося винограда вырезать украшение в виде цветочка.
8. Салат аккуратно выложить в креманку, оформить украшением из винограда.
9. Тонкие колечки разрезать от середины к краю и использовать для оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат имеет свежий вид, незаветрен . Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Срок реализации: не более 30 минут

Калькуляционная карта

Салат фруктовый

Наименование	Количество на 1 пор, г	Цена за 1 кг, руб.-коп	Стоимость на 1 порцию руб.-коп.	Стоимость на 15 порций, руб.-коп.
Банан	40	90-00	3-60	54-00
Яблоко	40	120-00	4-80	72-00
Груша	40	150-00	6-00	90-00
Мандарин	40	150-00	6-00	90-00
Виноград	40	250-00	7-50	112-00
Сахарная пудра	20	200-00	4-00	60-00
Йогурт	50	300-00	15-00	225-00
Апельсин для оформления	20	170-00	3-40	51-00
Общая стоимость набора сырья			50-30	754-50

Профессиональная проба 2

Постановка задачи (3/5 мин)

Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно холодную закуску «Рафаэлло»

Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должна получиться холодная закуска «Рафаэлло»

Внешний вид: шарики одинаковой формы и размера.

Цвет: шарики разного цвета, соответствующего входящим продуктам

Вкус и запах: соответствует входящим в состав шариков продуктам, слегка солоноватый, с тонкой чесночной ноткой.

Выполнение задания (15/55 мин)

Подробная инструкция по выполнению задания

- 1.Сварить яйца вкрутую 10-12 минут. Остудить в холодной воде, очистить от скорлупы.
2. Очистить, промыть чеснок и натереть на терке.
3. Натертый чеснок смешать с майонезом до однородной массы.
- 4.Сыр натереть на мелкой терке в миску.
5. Крабовые палочки натереть на мелкой терке, разделить на две неравные части.
6. Два вареных яйца натереть на мелкой терке в миску с сыром. Оставшееся яйцо разделить на белок и желток и натереть на мелкой терке в разные тарелки.
7. Зелень укропа промыть, обязательно обсушить бумажным полотенцем до удаления влаги, затем мелко нарубить и уложить в отдельную тарелку.
8. Соединить натертый сыр с яйцом, крабовыми палочками и майонезом с чесноком. Перемешать до густой однородной массы.
9. Полученную массу разделить на 4-5 частей. Скатать из каждой части шарики. Чем меньше частей, тем крупнее шарики.
10. В середину каждого шарика поместить по одному орешку, шарики доформировать, а затем каждый обвалить :1) в измельченном белке; 2) в измельченном желтке; 3) в оставшейся части крабовых палочек; 4) в рубленом укропе.
11. На тарелку уложить промытый лист салата, на него шарики разного цвета.

2.Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке техникума : наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб- камеры и спец оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7/20 мин)

1.Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: шарики одинаковой формы и размера

Цвет: шарики разного цвета, соответствующего входящим продуктам

Вкус и запах: соответствует входящим в состав шариков продуктам, слегка солоноватый, с тонкой чесночной ноткой

2.Рекомендации для наставника по контролю результатов, процедуре оценки.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. На тарелку уложить промытый лист салата, на него шарики разного цвета.

Анкетирование.

IV. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество На 1 чел	На группу 15 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	8
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	1
Электрическая плита	На усмотрение участника	1	4
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	8
Доска разделочная	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	1	15
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	15
Лопатка силиконовая	На усмотрение участника	1	15
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	15
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	15
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	8

Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Нож поварской	На усмотрение участника	1	15
терка	На усмотрение участника	1	15
Сотейник для варки яиц	На усмотрение участника	1	15
Тарелка плоская диаметр 18 см	На усмотрение участника	4	60
Тарелка для подачи диаметр 32 см	На усмотрение участника	1	15
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
бахилы	На усмотрение участника	1	15
фартук	На усмотрение участника	1	15

V. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 2.

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Технологическая карта
Холодная закуска «Рафаэлло»

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 порцию	На 15 порций
1	Сыр твердый	100	1500
2	Крабовое мясо	50	750
3	яйцо	3 шт.	45 шт.
4	чеснок	5	75
5	майонез	30	450
6	Салат зеленый	10	150
7	миндаль	15	225

Последовательность выполнения работы:

1. Сварить яйца вкрутую 10-12 минут. Остудить в холодной воде, очистить от скорлупы.
2. Очистить, промыть чеснок и натереть на терке.
3. Натертый чеснок смешать с майонезом до однородной массы.
4. Сыр натереть на мелкой терке в миску.
5. Крабовые палочки натереть на мелкой терке, разделить на две неравные части.
6. Два вареных яйца натереть на мелкой терке в миску с сыром. Оставшееся яйцо разделить на белок и желток и натереть на мелкой терке в разные тарелки.
7. Зелень укропа промыть, обязательно обсушить бумажным полотенцем до удаления влаги, затем мелко нарубить и уложить в отдельную тарелку.
8. Соединить натертый сыр с яйцом, крабовыми палочками и майонезом с чесноком. Перемешать до густой однородной массы.
9. Полученную массу разделить на 4-5 частей. Скатать из каждой части шарики. Чем меньше частей, тем крупнее шарики.
10. В середину каждого шарика поместить по одному орешку, шарики доформировать, а затем каждый обвалить :1) в измельченном белке; 2) в измельченном желтке; 3) в оставшейся части крабовых палочек; 4) в рубленом укропе.
11. На тарелку уложить промытый лист салата, на него шарики разного цвета.

Требования к качеству:

Внешний вид: шарики одинаковой формы и размера

Цвет: шарики разного цвета, соответствующего входящим продуктам

Вкус и запах: соответствует входящим в состав шариков продуктам, слегка солоноватый, с тонкой чесночной ноткой

Калькуляционная карта
Холодная закуска «Рафаэлло»

Наименование	Количество на 1 пор, г	Цена за 1 кг, руб.-коп	Стоимость на 1 порцию руб.-коп.	Стоимость на 15 порций, руб.-коп.
Сыр твердый	100	650-00	65-00	975-00
Крабовое мясо	50	270-00	13-50	202-00
яйцо	3 шт.	8-00	24-00	360-00
чеснок	5	280-00	1-40	21-00
майонез	30	220-00	6-60	99-00
Салат зеленый	10	600-00	6-00	90-00
миндаль	15	1000-00	15-00	225-00
Общая стоимость набора сырья			131-50	1972-50

Профессиональна проба 3

1. Постановка задачи (3/5 мин)

Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно горячую закуску «Наггетсы»

2. Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должна получиться горячая закуска «Наггетсы»

Внешний вид: наггетсы равномерно покрыты панировкой, примерно одинакового цвета.

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: мяса-слегка солоноватый с хрустящей корочкой на поверхности, мясо сочное с ароматом специй и чеснока

Выполнение задания (15/55 мин)

Подробная инструкция по выполнению задания

1. Филе птицы промыть и обсушить бумажным полотенцем.
2. Чеснок очистить, промыть и натереть на терке.
3. Приготовить маринад для мяса. В майонез влить соевый соус, добавить соль, смесь перцев, измельченный чеснок. Массу хорошо перемешать)
4. Подготовленное филе нарезать на небольшие кусочки, толщиной 0.5-0,7 см.
5. Нарезанные кусочки уложить в маринад и хорошо перемешать.
6. Дать немного постоять, а тем временем приготовить панировку и соус.
7. В панировочные сухари ввести паприку и сухой чеснок, перемешать.
8. Приготовить соус: маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками и соединить с майонезом и измельченным укропом. Соус перемешать.
9. Разогреть сковородку, влить растительное масло.
10. Каждый кусочек маринованного мяса запанировать в ароматных панировочных сухарях и быстро уложить на разогретую с маслом сковороду.
11. Обжарить с двух сторон до появления румяной корочки. Жарить на среднем огне.
12. Готовые наггетсы уложить на тарелку с салфеткой для удаления жира.
13. Подавать наггетсы с соусом.

Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

На площадке техникума : наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спец оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7/20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: наггетсы равномерно покрыты панировкой, примерно одинакового цвета.

Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: мяса-слегка солоноватый с хрустящей корочкой на поверхности, мясо сочное с ароматом специй и чеснока

4. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке техникума : наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спецоборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует.

5. Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. Готовые наггетсы уложить на тарелку. Подавать наггетсы с соусом
Анкетирование.

VI. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество На 1 чел	На группу 15 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	8
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	1
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	8
Доска разделочная желтого цвета	На усмотрение участника	1	15
Доска разделочная белого цвета	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющей объем 300мл	На усмотрение участника	2	30

Миски нержавеющая объем 150 мл	На усмотрение участника	1	15
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	15
Лопатка	На усмотрение участника	1	15
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	15
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	15
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	8
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Ножи поварской	На усмотрение участника	1	15
Нож маленький	На усмотрение участника	1	15
сковорода	На усмотрение участника	1	15
соусник	На усмотрение участника	1	15
Тарелка для подачи	На усмотрение участника	1	15
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15
Веб- камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
бахилы	На усмотрение участника	1	15
фартук	На усмотрение участника	1	15

VII. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 3.

Приложение1

АНКЕТА участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

**Точки моего настроения во время прохождения
профессиональной пробы**

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Технологическая карта
Горячая закуска «Наггетсы»

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 порцию	На 15 порций
1	Куриное филе	100	1500
2	Майонез	30	450
3	Соус соевый	10	150
4	Перец (смесь)	1	15
5	Соль	1	15
6	Чеснок	5	75
7	Паприка	1	16
8	Сухари панировочные	20	300
9	Чеснок (сушеный)	1	15
10	Масло растительное	30	450
11	для соуса: огурцы маринованные	50	750
12	Укроп	3	45
13	Чеснок	1	15
14	Майонез	50	750

Последовательность выполнения работы:

1. Филе птицы промыть и обсушить бумажным полотенцем.
2. Чеснок очистить, промыть и натереть на терке.
3. Приготовить маринад для мяса. В майонез влить соевый соус, добавить соль, смесь перцев, измельченный чеснок. (Массу хорошо перемешать)
4. Подготовленное филе нарезать на небольшие кусочки, толщиной 0.5-0,7 см.
5. Нарезанные кусочки уложить в маринад и хорошо перемешать.
6. Дать немного постоять, а тем временем приготовить панировку и соус.
7. В панировочные сухари ввести паприку и сухой чеснок, перемешать.
8. Приготовить соус: маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками и соединить с майонезом и измельченным укропом. Соус перемешать.
9. Разогреть сковородку, влить растительное масло.
10. Каждый кусочек маринованного мяса запанировать в ароматных панировочных сухарях и быстро уложить на разогретую с маслом сковороду.
11. Обжарить с двух сторон до появления румяной корочки. Жарить на среднем огне.
12. Готовые наггетсы уложить на тарелку с салфеткой для удаления жира.
13. Подавать наггетсы с соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: наггетсы равномерно покрыты панировкой, примерно одинакового цвета.
Цвет: светло-коричневый

Вкус и запах: мяса-слегка солоноватый с хрустящей корочкой на поверхности, мясо сочное с ароматом специй и чеснока

Приложение 7

Калькуляционная карта

Горячая закуска «Наггетсы»

Наименование	Количество на 1 пор, г	Цена за 1 кг, руб.-коп	Стоимость на 1 порцию руб.-коп.	Стоимость на 15 порций, руб.-коп.
Куриное филе	100	300-00	30-00	450-00
Майонез	30	220-00	6-60	99-00
Соус соевый	10	130-00	1-30	19-50
Перец (смесь)	1	1000-00	1-00	15-00
Соль	1	20-00	0-20	3-00
Чеснок	5	280-00	1-40	21-00
Паприка	1	1000-00	1-00	15-00
Сухари панировочные	20	100-00	2-00	30-00
Чеснок (сушеный)	1	2000-00	2-00	30-00
Масло растительное	30	150-00	4-5-	67-50
для соуса: огурцы маринованные	50	200-00	7-50	112-50
Укроп	3	900-00	2-70	40-50
Чеснок	1	280-00	0-28	4-20
Майонез	50	220-00	11-00	165-00
Общая стоимость набора сырья			71-48	1072-20

Мои эмоции				
	<p>Слегка улыбающееся лицо</p> <p><i>позитив, хорошее настроение</i></p>	<p>Задумчивое лицо</p> <p><i>размышление, выбор, задача</i></p>	<p>Ничего не выражающее лицо</p> <p><i>каменное лицо, poker face, ноль эмоций</i></p>	<p>Выражение неодобрения</p> <p><i>сварливость, скептицизм, недовольство, раздражение</i></p>