

**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  
«Хлебопечение» ГБПОУ КМТТ

## Паспорт программы

### Наименование профессионального направления Комфортная среда Хлебопечение

Авторы программы:

Лысенко Елена Николаевна - методист

Фаустова Е.И.- мастер производственного обучения

Контакты автора: Брянская область, п.Комаричи, [pl-35@mail.ru](mailto: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	

### ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

#### **ЗАДАЧА:**

Получить первичный навык по изготовлению изделий из дрожжевого теста согласно Профессиональному стандарту по профессии Пекарь; Worldskills по компетенции 47 Хлебопечение.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

**ЗНАТЬ:** Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебной пекарне (цехе).

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при изготовлении изделий из дрожжевого теста.

**УМЕТЬ:** Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.

#### **Содержание программы**

##### **Введение (5/10 мин)**

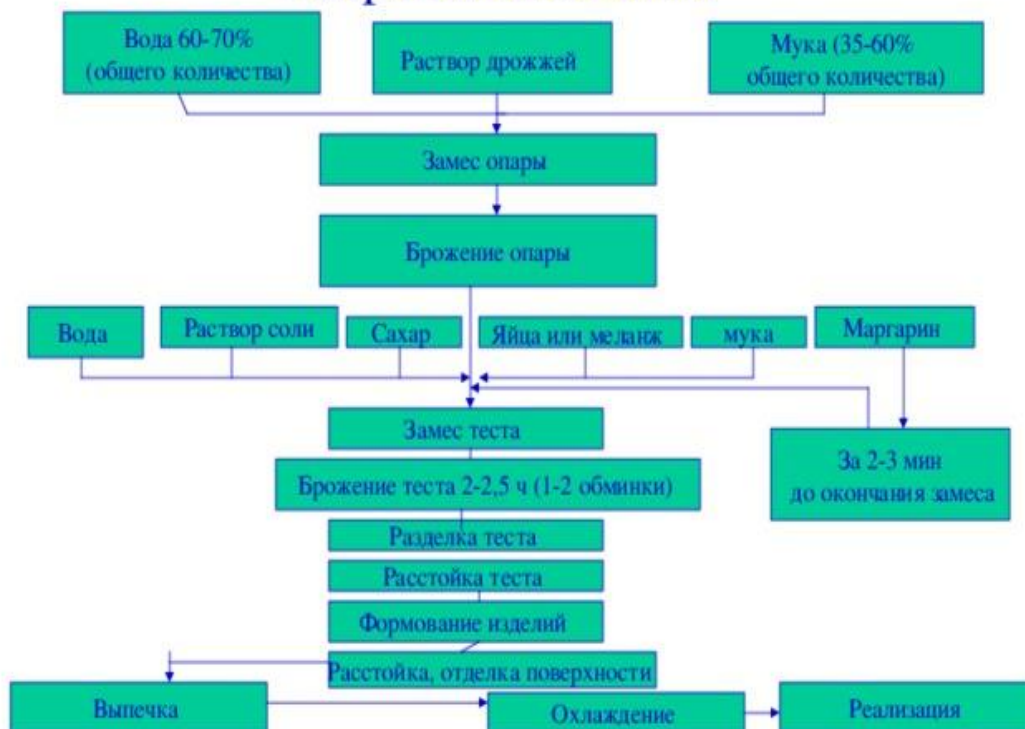
Общие сведения о профессии Пекарь. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников пищевой промышленности (хлебопекарного производства). Санитарные требования к рабочему месту пекаря. Санитарные правила в

приготовлении изделий из дрожжевого теста. Требования техники безопасности при работе с инвентарем (ножами, ножницами, скребками), посудой, технологическим оборудованием (тестомесильной машиной, конвекционной печью, расстоечным шкафом, настольными весами).

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из дрожжевого теста.

## 2. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста

### Схема приготовления дрожжевого теста опарным способом



## 3. Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из дрожжевого теста. Анкетирование.

## 4. Материально – техническое обеспечение

Оборудование: весы настольные, производственный стол, тестомесильная машина, печь конвекционная, расстоечный шкаф.

Инвентарь - скалки, ножи, кисточки силиконовые, пергаментная бумага, пекарские листы, миски, ложки.

Сырьё основное и дополнительное: мука пшеничная хлебопекарная (высшего, первого сорта), дрожжи прессованные хлебопекарные, соль пищевая, сахар белый, маргарин столовый, яйцо куриное, масло растительное, ванилин

Документация: пошаговая инструкция приготовления изделия из дрожжевого теста.

## **ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ В РАМКАХ ПРОЕКТА «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»**

Участники: обучающиеся 6 – 9 классов общеобразовательных учебных заведений

Тема: Изготовление хлебобулочных изделий

Цели:

*Образовательная:* - формирование у молодых людей способности строить свою образовательную и карьерную траекторию, осознанно выбирать профессиональный путь;- получение рекомендаций о ближайших шагах в зависимости от уровня осознанности,

интересов, способностей школьника, доступных ему возможностей.

*Развивающая:* - способствовать актуализации профессионального самоопределения и активизации творческого потенциала личности школьника;

- способствовать развитию профессиональных качеств: внимательности, аккуратности, зрительной памяти, критичного отношения к выполненной работе.

*Воспитательная:* - содействовать воспитанию профессиональной ответственности, устойчивого интереса к будущей профессии, внимательности, аккуратности.

*Время занятия:* 15-55мин.

*Место проведения:* мастерская «Хлебопечение»

**1. Организационно-мотивационный этап:**

- знакомство с обучающимися, приветственное слово наставника;

- сообщение темы и целей занятия;

- знакомство с приемами выполнения подготовительных и заключительных работ;

*Форма организации деятельности обучающихся:* фронтальная, индивидуальная.

*Методы обучения:* практический.

**ХОД ЗАНЯТИЯ:**

- мотивация занятия:

- актуальность темы занятия;

- профессиональная и бытовая направленность темы занятия;

- знания и умения, которыми должны овладеть обучающиеся после изучения темы.

**2. Технологический этап:**

2.1. Актуализация знаний обучающихся:

2.1.1. Наставник предлагает обучающимся школ вспомнить пословицы и поговорки о хлебе. Предлагает свои варианты пословиц и поговорок:

1. Хлеб всему голова.

2. Худ обед, когда хлеба нет.

3. Живая душа калачика чаёт.

2.1.2. Наставник задает обучающимся вопрос:

«Знаете ли вы, как появилась сдоба выборгская?»

Выборгская сдоба не просто сдобная булочка. Это самый настоящий символ средневекового Выборга, с интереснейшей и даже остросюжетной историей. Сегодня расскажем вам о происхождении этого милого хлебобулочного изделия, и о том, почему именно она стала символом города.

Давным-давно, в середине XIV века, в Выборг пожаловали францисканцы и основали свой монастырь. Это был беднейший монашеский орден, и проповедовали они апостольскую бедность и аскетизм. Однако одной лишь молитвой сыт не будешь, а местные жители оставляли пожертвования с большой неохотой. Требовался альтернативный источник дохода на развитие ордена. Здесь надо оговориться, монахи

пожаловали не с пустыми руками, а привезли с собой из Европы ароматные специи. Выпечка за короткий период времени успела полюбить местных жителей. В этот период, пока ещё шведский Выборг захватил Пётр I. Так он обезопасил любимый Петербург, и получил столь важный доступ к морю. Конечно же, царь попробовал популярный местный крендель, и остался страшно доволен. Настолько, что отдал приказ ежедневно доставлять ему к обеду ароматную пряную выпечку. Российский император Александр III тоже распробовал пшеничное диво. С курьерской почтой он еженедельно получал свою порцию.

А между тем секрет приготовления выборгского кренделя знали лишь 2 семьи: Вайттинен и Лёппёнен. И шли между ними бои не на жизнь, а на крендель! Одни утверждали, что только их рецепт верный, а у конкурентов – обычная подделка. Оппоненты понятное дело, утверждали, что всё совсем наоборот. Конечно, в те времена никаких рекламных компаний не было, и всё решалось довольно примитивно. К примеру, семья погибшей Марии Вайттинен, на надгробии родственницы написала следующее: «наш крендель вне конкуренции».

Казалось бы, железобетонный аргумент, и будет весьма затруднительно на него ответить. Но семья Лёппёнен смогла. Правда, спустя 35 лет, но ответили так ответили. В 1900 году семейство отправилось в город вечной романтики, Париж. Погулять по набережной Сены, посмотреть Эйфелеву башню, и заодно принять участие во Всемирной выставке. И надо же: их крендель был удостоен золотой медали!

Конкуренты не смогли с этим смириться. Отправились со своим вариантом пшеничной выпечки прямиком к жюри выставки. И ведь подействовало! Результаты аннулировали.

Наверное, столь ожесточенная борьба шла бы ещё долго, если бы не кончина госпожи Вайттинен. Кстати, рецепт она унесла с собой в мир иной. А позднее, семья Лёппёнен бежала в Финляндию. Сейчас, в каждом городке этой страны можно купить тех самых, оригинальных выборгских кренделей по старинным рецептам.

В Выборге же, увы, продают подделку в историческом облике. Корица, которую сейчас добавляют в кренделя, не присутствовала ни в одном оригинальном рецепте.

## 5. Знакомство с организацией рабочего места.

Наставник знакомит обучающихся с инструментами для изготовления хлебобулочных изделий: подготовительными и заключительными работами.

### 3. Функциональный этап

- показ трудовых приемов мастером поэтапно и отработка трудовых приемов обучающимися:
- показ трудовых приемов мастером поэтапно и отработка трудовых приемов обучающимися: - соблюдение порядка выполнения трудовых приемов;
- безопасности выполнения трудовых приемов;
- типичных ошибок при выполнении трудовых приемов и способов их устранения.
- изделия, изготовленные школьниками, выпекают в мастерской

### 4 Заключительный этап

4.1 Анализ результатов занятия - общий вывод по занятию. Наставник проводит беседу со школьниками, задавая следующие вопросы:

- что узнали об особенностях профессии Пекарь?
- чему научились на занятии?

- какими индивидуальными качествами и способностями должен обладать Пекарь?

- обладаете ли вы такими качествами?

4.2 Разбор наиболее типичных ошибок в работе обучающихся: наставник подчеркивает, какие индивидуальные качества школьника не позволили ему безошибочно справиться с заданием, над чем, следует работать для того, чтобы по лучить профессию Пекаря.

4.3. Рефлексия по занятию: Школьникам выдают карточки со смайлами -эмоциями (Приложение 1). Наставник предлагает оценить занятие, ответив с помощью смайла на вопросы:

- был ли интересен материал занятия?

- довольны ли вы своей работой на занятии?

- рассматриваете ли вы возможность получения профессии Пекаря?

- ответы на вопросы обучающихся.

4.4 Уборка рабочих мест

Профессиональные пробы провел преподаватель (наставник) Фаустова Е.И

## I. 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 разделочный	На усмотрение участника	1	8
Стол холодильный	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	1
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	8
Миски нержавеющей объем 300мл	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
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



## II. 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  
Сдоба Выборгская (плюшка)

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		На 10шт по 100 гр.	На 15шт по 100гр
	Для теста:		
1	мука	700	1050
2	сахар	100	150
3	маргарин	70	105
4	яйцо	70	105
5	ванилин	2	3
6	дрожжи	23	33
7	соль	8	12
8	вода	170	255
	выход	1000	1500
9	Для отделки:		
10	сахар	250	375
11	ванилин	5	8
12	масло сливочное	100	150
13	сахарная пудра	50	75

Последовательность выполнения работы:

Приготовленное опарным способом тесто, порционируют на п/ф массой 57гр. Кусок раскатывают скалкой, смазывают сливочным маслом, посыпают сахаром смешанным с ванилином и завертывают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза. Изделия укладываются на смазанные жиром противни. Ставятся в расстоечный шкаф на 20 мин. Выпекаются при t 250-260°. После выпечки посыпаются сахарной пудрой

Требования к качеству:

**Внешний вид:** на поверхности, поджаристая корочка

**Цвет:** золотисто-коричневый

**Вкус и запах:** сладкий с ароматом ванили.

Срок реализации: не более 24 часов

## Калькуляционная карта

Наименование	Количество на 10шт	Цена за 1 кг, руб.-коп	Стоимость 10шт. руб.-коп.	Стоимость 15 шт. руб.-коп.
мука	700	50-00	35-00	52-50
сахар	100	70-00	7-00	10-50
маргарин	70	350-00	24-50	36-75
яйцо	70 (2шт)	70-00	14-00	21-00
ванилин	2	4000-00	8-00	12-00
Дрожжи сухие	23	1500-00	34-50	51-75
соль	8	30-00	00-24	00-36
сахар	250	70-00	17-50	26-25
ванилин	5	4000-00	20-00	30-00
масло сливочное	100	600-00	60-00	90-00
сахарная пудра	50	160-00	8-00	12-00
Общая стоимость сырьевого набора				343-00

