

**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 -11 классов

**на базе мастерской
«Поварское дело» ГБПОУ КМТТ**

Паспорт программы

Наименование профессионального направления Комфортная среда Поварское дело

Авторы программы:

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Лысенко Елена Николаевна - методист

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	6-11 класс	- не предусмотрено

I. Содержание программы

Введение (5/10 мин)

1. Краткое описание профессионального направления

Кондитер – это профессиональный повар, занимающийся приготовлением кондитерских изделий и десертов. Кроме технического навыка, эта профессия подразумевает художественный вкус для оформления работ. Кондитер готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование. Для деятельности необходимы тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделывать различные виды кондитерских изделий.

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

Люди, имеющие специальность кондитера, устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые. Кондитеры высшего разряда могут рассчитывать на

место в самых престижных заведениях. Люди с этой специальностью также требуются в штатах хлебокомбинатов и заготовочных фабрик. Работа кондитера достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может стать руководителем кондитерского производства, начальником цеха или бригадиром. Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть частную кондитерскую.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессии

-Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что кондитеру необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

4. Специалист должен уметь:

- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;
- выбирать инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд;
- применять различные технологии в приготовлении десертов и их оформлении;
- оценивать качество готовых десертов;
- хранить сырье и готовые изделия с использованием оптимального температурного режима.

5. Специалист должен знать:

- физиологию питания человека;
- пищевую ценность продуктов;
- особенности хранения сырья и готовых десертов;
- рецепты различных сладостей и технологию их приготовления;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления десертов.

6. О профессиональном направлении

Первые школы для поваров появились около 400 года нашей эры в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот. Некоторые блюда могли стоить целые состояния.

Но самым известным кулинаром был признан Поль Бокюз. Он происходил из старинной династии поваров, был обладателем трех звезд «Мишлен», кавалером ордена Почетного легиона и непререкаемым авторитетом. В 1989 году он получил титул «Шеф-повар века».

7. 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 Капкейка с кремом чиз. 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)

1. Собрать и оформить из бисквитного полуфабриката капкейк, используя творческий подход к выполнению задания.

2. Продемонстрировать итоговый результат, продукт. Демонстрируется вариант готового оформления.

Выполнение задания (25 мин)

1. *Технология сборки и оформление капкейков*

На 1 капкейк (вес готового изделия 130-150 гр.):

- готовый бисквитный полуфабрикат;
- крем-чиз – 100 гр.;
- джем – 10 гр.;
- посыпка кондитерская – 5 гр.

Шаги:

1. Взвесить необходимое количество крем-чиза, джема для сборки 1 капкейка;
2. Отрезать кончик кондитерского мешка на высоте 2-3 см;
3. Выбрать насадку для оформления в зависимости от желаемого результата:
 - оформление шапочкой и посыпкой – насадка «звезда»;
 - оформление цветами – насадка «цветок»;
4. Разместить насадку в кондитерском мешке и наполнить его крем-чизом выбранного цвета;
5. В бисквитном полуфабрикате ложкой сделать выемку для начинки. Начинить капкейк джемом;
6. Оформить капкейк;
7. Продемонстрировать готовое изделие.

2. Рекомендации по организации процесса выполнения задания:

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки полуфабрикатов, сборки и оформления кондитерского изделия.

Во время самостоятельной работы учащихся наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией, правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приемов работы.

При необходимости приостанавливает работу, указывая на ошибки, в последующем объясняя причины и способы их устранения.

Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при изготовлении кондитерских изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки

Готовое кондитерское изделие должно соответствовать образцу по:

- составу – бисквитный полуфабрикат, джем, крем-чиз, посыпка (если она присутствует на образце);
- весу – готовое изделие должно соответствовать образцу, допускается отклонение по весу до 20 гр.;

- внешнему виду – оформление должно соответствовать образцу, допускаются отклонения в цвете (по желанию, как проявление творчества).

3. Вопросы для рефлексии:

- вызвал ли у вас интерес процесс сборки и оформления кондитерского изделия?
- что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?
- какими навыками должен обладать повар, кондитер при оформлении кондитерских изделий?

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 белого цвета	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющей объем 300мл	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющей объем 600мл	На усмотрение участника	1	15
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	15
Формочка для капкейков	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
Капкейк с кремом чиз

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1порцию (г)	На15 порций
1	Для теста: мука	17	255
2	яйцо	8	3шт
3	Сахарная пудра	7	100
4	Масло сливочное	10	150
5	Молоко	8	120
6	Разрыхлитель теста	1,3	1п
7	Для приготовления крема чиз: Сыр творожный	50	750
8	Сливки 33%	50	750
9	Сахарная пудра	7	100
10	джем	10	150
11	Посыпка кондитерская	5	75

Последовательность выполнения работы:

1. Сливочное масло комнатной температуры соединяем с сахарной пудрой и взбиваем
 2. Соединяем яйцо с разрыхлителем
 3. Вводим смесь яйца с разрыхлителем в маслянную смесь и перемешиваем
 4. Затем постепенно вводим муку
 5. В полученную смесь добавляем молоко до получения консистенции сметаны
 6. Выкладываем тесто в кондитерский мешок
 7. Разливаем в формы примерно на 2/3
 8. Выпекаем при температуре 180 С
 9. Заполняем изделие джемом
 10. Оформляем кремом
 11. Готовые капкейки украшаем посыпкой
- Приготовление крема чиз:
1. Творожный сыр взбиваем с сахарной пудрой
 2. Добавляем сливки 33% и хорошо взбиваем
 3. Добавляем ванилин

Требования к качеству:

Внешний вид: Блюдо эстетически красиво оформлено

Вкус и запах: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: мягкая

Калькуляционная карта

Капкейк с кремом чиз

Наименование	Количество на 1 пор, г	Цена за 1 кг, руб.-коп	Стоимость на 1 порцию руб.-коп.	Стоимость на 15 порций, руб.-коп.
мука	17	50	0-85	12-75
яйцо	8	90	1-80	27-00
Сахарная пудра	7	160	1-12	16-80
Масло сливочное	10	600	6-00	90-00
Молоко	8	90	0-72	10-80
Разрыхлитель теста	1,3	1000	1-30	19-50
Сыр творожный	40	1200	48-00	720-00
Сливки 33%	40	600	24-00	360-00
Сахарная пудра	7	160	1-12	16-80
джем	10	120	1-20	18-00
Посыпка кондитерская	5	600	3-00	45-00
Общая стоимость набора сырья			89-11	1336-65

