

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

ПРОГРАММА

Базовая проба «Повар, кондитер»

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

**для учащихся общеобразовательных школ 6-7, 8-9, 10-11 классов
на базе ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»**

Паспорт программы

Наименование профессионального направления Комфортная среда Кондитерское дело

Авторы программы:

Лысенко Елена Николаевна - методист

Игнатова Е.А. - 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	6-11	- не предусмотрено

I.Содержание программы

Введение (5 мин)

1.Краткое описание профессионального направления

Кондитер (от нем. Konditor) — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Также кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий. Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты.

Кондитер работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары. 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 кондитерских изделий, десертов, должность кондитера требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится разработка ассортимента кондитерских изделий, оформление заявки на сырье, его приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Кондитер, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления кондитерских изделий, презентации. Он создает и творчески подготавливает изделия к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. мода и тенденции в сфере кондитерского искусства постоянно меняются, так что кондитеру необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

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.

В зависимости от места работы и уровня квалификации кондитер может готовить выпечку или заниматься созданием элементов украшения.

В некоторых случаях кондитер готовит только один вид сладостей. Например, специалист, который занимается только приготовлением шоколада, называется **шоколатье**.

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

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, кондитеры имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги профессионального кондитера 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.

Кондитеры могут работать практически в любом крупном ресторане, где каждый сотрудник имеет строгую специализацию. Также кондитеры могут работать самостоятельно с собственной базой клиентов.

График работы специалиста зависит от руководства компании и сладостей, которые он готовит. Если специалист работает в крупном ресторане, то он может быть занят большую часть дня, особенно на корпоративах и праздниках.

1. 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 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.

2. О важных качествах кондитера

Мастер кондитерского производства должен обладать хорошим глазомером и воспроизводящим воображением – способностью, позволяющей кондитеру представлять вид и вкус десерта при взгляде на его рецепт.

В работе кондитера очень важны такие качества, как чистоплотность и аккуратность. Специалист должен иметь чуткое обоняние и чувствительные вкусовые рецепторы. Немаловажно для кондитера иметь развитое осязание, чтобы в полной мере оценить готовность блюда. Кроме того, кондитер должен обладать физической выносливостью,

так как зачастую он вынужден работать в быстром темпе, особенно при поточном производстве.

3. 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 кондитера по приготовлению пирожного бисквитного с фруктовой начинкой и белковым кремом с ягодами ежевики и малины(6-7 класс), (8-9 класс). Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению кондитерского изделия.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления кондитерских изделий, для развития творческих способностей школьников.

Постановка задачи (3 мин)(Проба 1)

1.Постановка цели и задачи в рамках пробы

Изготовить шоколадные конфеты ручным способом «Чернослив с грецким орехом, глазированный темным шоколадом». Подготовить к презентации.

2.Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должны получиться конфеты с черносливом и грецким орехом, глазированные темным шоколадом и полосками белого шоколада на поверхности.

Внешний вид: Конфеты имеют продолговатую слегка приплюснутую форму, поверхность конфет равномерно покрыта темным шоколадом с полосками белого шоколада на поверхности. Конфеты аккуратно оформлены, без подтеков шоколада. На разрезе виден грецкий орех и чернослив с тонким слоем темного шоколада.

Цвет: темного шоколада с полосками белого шоколада на поверхности.

Вкус и запах: шоколада, чернослива, грецкого ореха

Выполнение задания (15-20 мин)

1.Подробная инструкция по выполнению задания

1. Чернослив промыть в горячей воде и тщательно обсушить бумажным полотенцем.
2. В разрез чернослива вложить грецкий орех, соединить края и придать форму.
3. Темперировать темный шоколад (измельчить шоколад, поместить в одноразовый контейнер, нагреть под карамельной лампой до температуры 40-50⁰ С, затем охладить путем перемешивания лопаточкой до температуры 29⁰ С и вновь нагреть до температуры 35⁰С)
4. Каждую заготовку поочередно погружать в подготовленный шоколад так, чтобы шоколад покрыл всю площадь конфетки и при помощи вилки для шоколада вынимать конфеты и укладывать на поднос, застеленный пергаментной бумагой.
5. Конфеты охладить в холодильнике или при помощи вентилятора.
6. Темперировать белый шоколад (измельчить шоколад, поместить в одноразовый контейнер, нагреть под карамельной лампой до температуры 35-37⁰ С, затем охладить

путем перемешивания лопаточкой до температуры 27-28⁰ С и вновь нагреть до температуры 32⁰С)

7. Темперированный белый шоколад поместить в кондитерский мешок или корнет из пергаментной бумаги. Оформить конфеты полосками белого шоколада.

8. Готовые конфеты уложить в бумажные ячейки для конфет, а затем в коробочки.

2.Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке техникума: наставник, вместе с участниками производит пробу.

Участники оценивают свои изделия 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. Оценка изделия определяется односложным ответом-

соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

4. Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: Конфеты имеют продолговатую слегка приплюснутую форму, поверхность конфет равномерно покрыта темным шоколадом с полосками белого шоколада на поверхности. Конфеты аккуратно оформлены, без подтеков шоколада. На разрезе виден грецкий орех и чернослив с тонким слоем темного шоколада.

Цвет: темного шоколада с полосками белого шоколада на поверхности.

Вкус и запах: шоколада, чернослива, грецкого ореха

3.Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готовых конфет. Дегустация. Обсуждение результатов. На тарелку для презентации выкладываем готовые конфетки в бумажных ячейках.

Анкетирование.

4.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 оборудования и инвентаря	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество во на 1 чел	На группу 15 человек	Количество на 80 человек
Стол производственный	На усмотрение участника	1	15	15

Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	5	5
Лампа для карамели	На усмотрение участника	1	5	5
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	5	5
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	5	5
Доска разделочная белого цвета	На усмотрение участника	1	15	15
Нож маленький	На усмотрение участника	1	15	15
Лопатка силиконовая	На усмотрение участника	1	15	15
Ножницы	На усмотрение участника	1	5	5
Поднос	На усмотрение участника	1	5	5
Пирометр	На усмотрение участника	1	5	5
Тарелка для презентации	На усмотрение участника	1	15	15
Вилка кондитерская для шоколада	На усмотрение участника	1	15	15
Кондитерский мешок	На усмотрение участника	2	30	160
Контейнеры одноразовые емкостью 200г	На усмотрение участника	5	75	400
Бумажные ячейки для конфет	На усмотрение участника	5	75	400
Упаковочные коробки для конфет	На усмотрение участника	1	15	80
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	5	25
Губка для мытья	На усмотрение участника	1	5	25
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	10	50

Моющее средство для посуды 1л.	На усмотрение участника	1	1	5
Пергаментная бумага	На усмотрение участника	1	5	10
Перчатки силиконовые	На усмотрение участника	4	20	320
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15	80
Бахилы	На усмотрение участника	1	15	80
Фартук одноразовый	На усмотрение участника	1	15	80
Нарукавники	На усмотрение участника	1	15	80
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1	1

Технологическая карта

Конфеты «Чернослив с грецким орехом, глазированный темным шоколадом»

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 человек	На 15 человек
1	Чернослив	20	300
2	Орех грецкий	15	225
3	Шоколад темный	40	600
4	Шоколад белый	10	150
	Выход:	80	1200

Последовательность выполнения работы:

1. Чернослив промыть в горячей воде и тщательно обсушить бумажным полотенцем.
2. В разрез чернослива вложить грецкий орех, соединить края и придать форму.
3. Темперировать темный шоколад (измельчить шоколад, поместить в одноразовый контейнер, нагреть под карамельной лампой до температуры 40-50⁰ С, затем охладить путем перемешивания лопаточкой до температуры 29⁰ С и вновь нагреть до температуры 35⁰С)

4. Каждую заготовку поочередно погружать в подготовленный шоколад так, чтобы шоколад покрыл всю площадь конфетки и при помощи вилки для шоколада вынимать конфеты и укладывать на поднос, застеленный пергаментной бумагой.
5. Конфеты охладить в холодильнике или при помощи вентилятора.
6. Темперировать белый шоколад (измельчить шоколад, поместить в одноразовый контейнер, нагреть под карамельной лампой до температуры 35-37⁰ С, затем охладить путем перемешивания лопаточкой до температуры 27-28⁰ С и вновь нагреть до температуры 34⁰С)
7. Темперированный белый шоколад поместить в кондитерский мешок или корнет из пергаментной бумаги. Оформить конфеты полосками белого шоколада.
8. Готовые конфеты уложить в бумажные ячейки для конфет и на презентационную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: Конфеты имеют продолговатую слегка приплюснутую форму, поверхность конфет равномерно покрыта темным шоколадом с полосками белого шоколада на поверхности. Конфеты аккуратно оформлены, без подтеков шоколада. На разрезе виден грецкий орех и чернослив с тонким слоем темного шоколада.

Цвет: темного шоколада с полосками белого шоколада на поверхности.

Вкус и запах: шоколада, чернослива, грецкого ореха.

Калькуляционная карта

Конфеты «Чернослив с грецким орехом, глазированный темным шоколадом»

Наименование	Количество на 1 человека, г	Количество на 15 чел., г	Количество на 80 чел., г	Цена за 1 кг, руб., коп	Стоимость на 1 чел. руб.,коп.	Стоимость на 15 чел. руб.,коп.	Стоимость на 80 человек
Чернослив	20	300	1600	900,00	18,00	270,00	1440,00
Орех грецкий	15	225	1200	860,00	12,90	193,50	1032,00
Шоколад темный	40	600	3200	1000,00	40,00	600,00	3200,00
Шоколад белый	10	150	800	1000,00	10,00	150,00	800,00
Общая стоимость набора сырья					80,90	1213,50	6472,00

Наименование профессионального направления
Комфортная среда
Поварское дело

Авторы программы:

Шихмарев П.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

Повар- это специалист ,занимающийся приготовлением пищи. Он знает, как определить качество продуктов ,как их правильно хранить, сочетать и готовить .В процессе приготовления повар должен придерживаться рецептуры и рекомендованных технологий. В процессе приготовления он проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование. Для деятельности необходимы тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветовозражение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделять различные виды кулинарных изделий.

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

Люди, имеющие специальность повара, устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые. Повара высшего разряда могут рассчитывать на место в самых престижных заведениях. Люди с этой специальностью также требуются в штатах хлебокомбинатов и заготовочных фабрик. Работа повара достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может стать руководителем ресторанного производства, начальником цеха или бригадиром. Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть частное предприятие(кафе,ресторан)

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией

-Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару 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 блюд и их оформлении;
- оценивать качество готовых блюд;

- 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 блюд и технологию их приготовления;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления различных блюд.

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 непрекаемым 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 холодной закуски «Мухомор». Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

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

Постановка задачи (3/5 мин)

1. Собрать и оформить холодную закуску «Мухомор», используя творческий подход к выполнению задания.

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

Выполнение задания (25 мин)

1. *Технология сборки и оформление холодной закуски «Мухомор».*

На 1 закуску (вес готового изделия 40-45 гр.):

- Багет-20г
- Яйцо перепелиное-20г
- Помидор черри-20г
- Творожный сыр – 30гр.;
- Чеснок – 5 гр.
- Специи(соль,перец)-2г
- Зелень для декорации(петрушка)-10г

Шаги:

1. Багет нарезать слайсами толщиной 1см.

2. Разделить творожную массу на две части, одну часть выложить в кондитерский мешочек

3. Нарезать чеснок, зелень смешать со второй частью творожного сыра, добавить специи.

4. Сварить и очистить перепелиные яйца.

5. Помидоры черри помыть, разрезать вдоль, убрать мякоть ложкой чтобы получилась шляпка.

6. На багет тонким слоем намазать подготовленную творожную массу.

7. Сверху установить перепелиное яйцо, накрыть сверху помидором.

8. Задекорировать зеленью (петрушка) и украсить шляпку из помидора черри творожной массой в конвертике.

9. Продемонстрировать готовое изделие.

2. Рекомендации по организации процесса выполнения задания:

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки полуфабрикатов, сборки и оформления кулинарного 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 кулинарных изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовления кулинарных изделий.

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки

Готовое кулинарное изделие должно соответствовать образцу по:

- составу – багет, творожный сыр с чесноком и специями, яйцо перепелиное, помидор черри, зелень (петрушка).

- весу – готовое изделие должно соответствовать образцу, допускается отклонение по весу до 10 гр.;

- внешнему виду – оформление должно соответствовать образцу.

3. Вопросы для рефлексии:

- вызвал ли у вас интерес процесс сборки и оформления кулинарного изделия?

- что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?

- какими навыками должен обладать повар, при оформлении кулинарного изделия?

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	На 80 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	15	15
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	4	4
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	4	4
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	8	8
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1	4	4
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	1	15	15
Миски нержавеющая объем 150мл	На усмотрение участника	1	15	15
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	15	15
Одноразовые контейнеры	На усмотрение участника	4	60	360
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	15	25
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	15	15
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	8	8
Моющие средства для мытья посуды 1л.	На усмотрение участника	1	1	5
Ножи поварской	На усмотрение участника	1	15	15
Кондитерские мешки	На усмотрение участника	1	15	80

Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15	80
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	80
фартук	На усмотрение участника	1	15	80
нарукавники	На усмотрение участника	1	15	80
Упаковочные коробки	На усмотрение участника	1	15	80
Одноразовые перчатки	На усмотрение участника	1	15	80

Технологическая карта
Холодная закуска «Мухомор»

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр		
		1порцию (г)	На15 порций	Примечание
1	Багет	20	300	
2	Яйцо перепелинное	20	300	2штуки
3	Помидоры черри	20	300	2штуки
4	Творожно чесночная начинка Сыр творожный	30	450	
5	Чеснок	5	75	
6	Соль	2	30	
7	Перец черный молотый	2	30	
8	Зелень(для декорирования)	10	150	
	Итого	100грамм		

Последовательность выполнения работы:

Шаги:

1. Багет нарезать слайсами толщиной 1см.

- 2.Разделить творожную массу на две части,одну часть выложить в кондитерский мешочек
- 3.Нарезать чеснок,зелень смешать со второй частью творожного сыра,добавить специи.
4. Сварить и очистить перепелиные яйца.
- 5.Помидоры черри помыть,разрезать вдоль,убрать мякоть ложкой чтобы получилась шляпка.
- 6.На багет тонким слоем намазать подготовленную творожную массу.
- 7.Сверху установить перепелиное яйцо ,накрыть сверху помидором .
- 8.Задерорировать зеленью(петрушка) и украсить шляпку из помидора черри творожной массой в конвертике

Требования к качеству:

Внешний вид: Блюдо эстетически красиво оформлено

Вкус и запах: соответствует входящим в состав продуктам

Консистенция: багет слегка хрустящий,творожная масса нежная, однородная.

Калькуляционная карта

Капкейк с кремом чиз

Наименование	Количество на 1 пор, г	Цена за 1 штуку, руб.-коп	Стоимость на 1 порцию руб.-коп.	Стоимость на 15 порций, руб.-коп.	Стоимость На 80 человек руб.-коп
Багет	20	36,00	1,80	36,00	216,00
Яйцо перепелиное	20	130,00	6,50	130,00	780,00
Помидор черри	20	240,00	12,00	240,00	1440,00
Творожный сыр	30	2400,00	4,00	240,00	1440,00
Чеснок	5	40,00	2,60	40,00	240,00
Зелень(петрушка)	10	80,00	5,30	80,00	480,00
Общая стоимость набора сырья			51,00	766,00	4596,00

Паспорт программы

Наименование профессионального направления Комфортная среда Хлебопечение

Авторы программы: Крымова О.А.- 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	- не предусмотрено

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

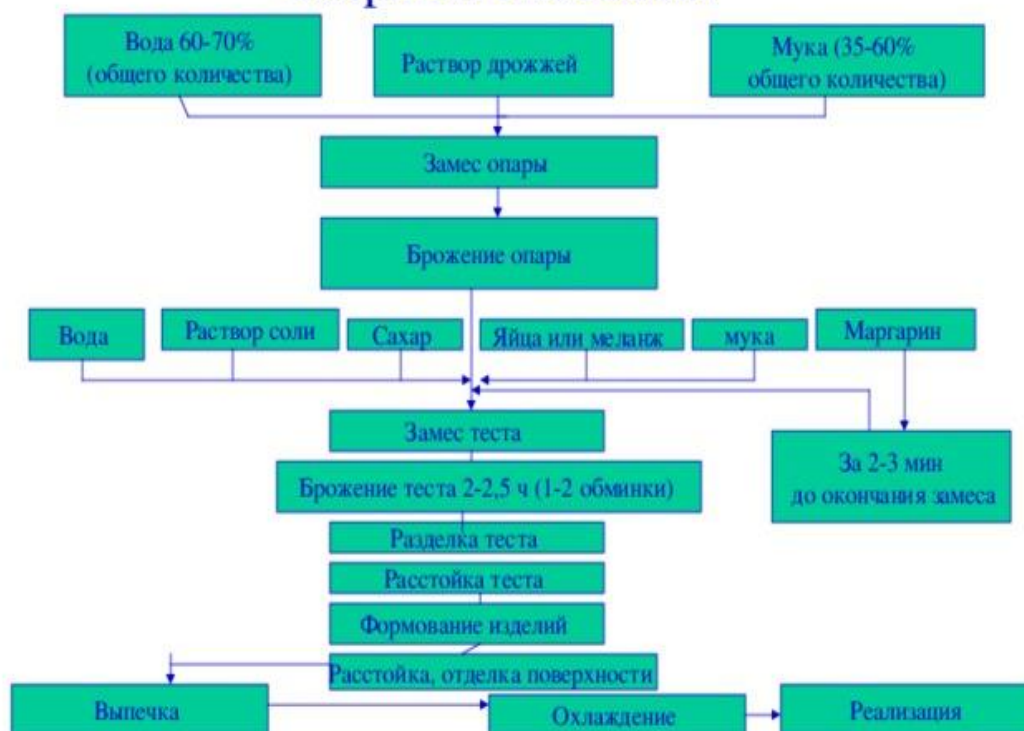
Введение (5/10 мин)

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 прямо 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 получить 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) Крымова О.А.

III. 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	6
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	3
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	6
Миски нержавеющей объем 300мл	На усмотрение участника	1	15
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	5
Контейнер одноразовый	На усмотрение участника	1	15

Кисточка для смазки	На усмотрение участника	1	3
Противни	На усмотрение участника	1	3
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	3
Пакеты для мусора , 60л	На усмотрение участника	1	6
Салфетки бумажные	На усмотрение участника	1	15
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
Нарукавники	На усмотрение участника	1	15
Фартук	На усмотрение участника	1	15
Одноразовые перчатки	На усмотрение участника	1	15
Бахилы	На усмотрение участника	1	15
Упаковочные коробки	На усмотрение участника	1	15
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1

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
	<i>Для отделки:</i>		
1	сахар	250	375
2	ванилин	5	8
3	масло сливочное	100	150
4	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 заворачивают 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

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!

