

**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

«Кондитерское дело» ГБПОУ КМТТ

Паспорт программы

Наименование профессионального направления Комфортная среда Кондитерское дело

Авторы программы:

Игнатова Е.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	6-7	- не предусмотрено
		30	8-9	

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.

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 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 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.

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 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)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

Собрать пирожное из готовых полуфабрикатов и оформить кремом и ягодами.

Подготовить к презентации.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должно получиться пирожное, аккуратно оформленное кремом и ягодами.

Внешний вид: Пирожное имеет круглую форму. Аккуратно и красиво оформлено. Сбоку видны слои бисквита и крема в форме пиков. На поверхности пирожного уложены ягоды.

Цвет: каждый полуфабрикат имеет свой цвет. Бисквит – светло-коричневый; крем-белый. Ягоды красного и фиолетового цвета

Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в состав пирожного, с ароматом ванили

Выполнение задания (15-20 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

1. Готовый бисквитный полуфабрикат пропитать сиропом при помощи кондитерской кисти.

2. На первый пропитанный бисквитный пласт нанести фруктовую начинку при помощи кондитерского мешка и палеткой распределить ее по поверхности.
3. Готовый белковый заварной крем выложить в кондитерский мешок с насадкой (прямой срез) и выдавить купола по поверхности пласта.
4. Уложить 2 пласт, пропитанный сиропом, сверху куполов с кремом и слегка прижать, так чтобы крем не вытекал за края.
5. Сверху нанести повидло, аккуратно распределив кондитерской палеткой.
6. Оформить пирожное оставшимся белковым кремом в виде куполов, разложить ягоды малины и ежевики сверху в хаотичном порядке или по окружности пирожного.
7. Готовое пирожное уложить на презентационную тарелку.

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. Оценка изделия определяется односложным ответом-соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: Пирожное имеет круглую форму. Аккуратно и красиво оформлено. Сбоку видны слои бисквита и крема в форме пиков. На поверхности пирожного уложены ягоды.

Цвет: каждый полуфабрикат имеет свой цвет. Бисквит – светло-коричневый; крем-белый. Ягоды красного и фиолетового цвета

Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в состав пирожного, с ароматом ванили

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

2. Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового пирожного. Дегустация. Обсуждение результатов. На тарелку для презентации выкладываем готовое пирожное, оформляем ягодами.

Анкетирование.

6. 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 На 1 чел	На группу 15 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	15
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	5
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	5
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	5
Доска разделочная белого цвета	На усмотрение участника	1	15
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	2	30
Миски пластиковая объем 1000мл	На усмотрение участника	1	15
Стакан мерный	На усмотрение участника	1	15
Кисточка кондитерская	На усмотрение участника	1	15
Лопатка силиконовая	На усмотрение участника	1	15
Кондитерский мешок	На усмотрение участника	2	30
Колба пластиковая	На усмотрение участника	1	15
Насадка кондитерская с прямым срезом	На усмотрение участника	1	15
Палетка кондитерская прямая	На усмотрение участника	1	15
Тарелка для презентации	На усмотрение участника	1	15

Ножницы	На усмотрение участника	1	5
Пинцет	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	10
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	15
Перчатки силиконовые	На усмотрение участника	2	30
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

7. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 1.

Приложение 1

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!

Приложение 2

Технологическая карта

Пирожное бисквитное с фруктовой начинкой и белковым кремом с ежевикой и малиной

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 шт.	На 15 шт.
	Бисквит основной ванильный:	30	450
1	Яйцо	2 шт.	30 шт.
2	Сахар-песок	60	900
3	Мука пшеничная	60	900
4	Ванилин	0,5	7,5
	Сироп для пропитки бисквита	25	375
5	Сахар-песок	20	300
6	Вода	10	150

7	Ванилин	0,1	1,5
8	Повидло	30	450
	Крем белковый заварной	70	1050
9	Яйцо	1 шт.	15 шт.
10	Сахар-песок	44	660
11	Вода	14	210
12	Ванилин	0,1	1,5
13	Ягоды малины, ежевики	15	225
	Выход:	160	2400

Последовательность выполнения работы:

1. Готовый бисквитный полуфабрикат пропитать сиропом.
2. На первый пропитанный бисквитный пласт нанести фруктовую начинку при помощи кондитерского мешка и палеткой распределить ее.
3. Готовый белковый заварной крем выложить в кондитерский мешок с насадкой (прямой срез) и выдавить купола по поверхности пласта.
4. Уложить 2 пласт, пропитанный сиропом, сверху куполов с кремом и слегка прижать, так чтобы крем не вытекал за края.
5. Сверху нанести повидло, аккуратно распределив кондитерской палеткой.
6. Оформить пирожное оставшимся белковым кремом в виде куполов, разложить ягоды малины и ежевики сверху в хаотичном порядке или по окружности пирожного.
7. Готовое пирожное уложить на презентационную тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пирожное имеет круглую форму. Аккуратно и красиво оформлено. Сбоку видны слои бисквита и крема в форме пиков. На поверхности пирожного уложены ягоды.

Цвет: каждый полуфабрикат имеет свой цвет. Бисквит – светло-коричневый; крем-белый. Ягоды красного и фиолетового цвета

Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в состав пирожного, с ароматом ванили

Срок реализации: не более 30 минут

Калькуляционная карта

**Пирожное бисквитное с фруктовой начинкой и белковым кремом
с ежевикой и малиной**

Наименование	Количество на 1 шт, г	Количество на 15 шт., г	Цена за 1 кг, руб., коп	Стоимость на 1 шт. руб.,коп.	Стоимость на 15 шт. руб.,коп.
Яйцо	3 шт.	45 шт.	7,00	21,00	315,00
Сахар-песок	124	1860	70,00	8,68	130,20
Мука пшеничная	60	900	50,00	3,00	45,00
Ванилин	1пачка	15 пачек	1500,00	4,00	60,00
Повидло фруктовое	30	450	200-00	6,00	90,00
Ягоды замороженные	15	225	450-00	6,75	101,25
Общая стоимость набора сырья				50,00	750,00