

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Псковской области
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГБПОУ ПО «ВМТК»

С.А. Барбух

2022 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

предназначена для учащихся 8-9 классов

г. Великие Луки
2022

1. Паспорт программы профессиональной пробы

Профессиональная среда: комфортная.

Наименование профессионального направления: повар, кондитер.

Автор программы: Малышева Алла Борисовна – заместитель директора по учебно-методической и производственной работе.

Контакты автора: Псковская область, Великолукский район, Переслегинская волость, поселок Нагорный, Alla.schatz@yandex.ru, 88115372793.

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очный	90 минут	8-9 классы	Нарушение слуха: - глухие - слабослышащие

2. 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 отделять 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 профессией.* Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что кондитеру необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

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.

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.

4. *1-2 интересных факта 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».

5. *Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.* Изготовление изделий из бисквитного полуфабриката является одной из необходимых компетенций кондитера.

Постановка задачи (5 мин)

1. Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.
2. Продемонстрировать итоговый результат. Демонстрируется вариант готового оформления.

Выполнение задания (55 мин)

1. Технология приготовления булочки «Забава»

Тесто выложить на разделочную поверхность, посыпанную мукой, разделить на кусочки равной величины (114 гр) придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза.

Сформованные изделия уложить ровными рядами с расстоянием между ними 3-4 см на металлические листы, смазанные жиром, и поставить на 15-20 мин в теплое (30-35 °С) влажное место для расстаивания.

После расстойки изделия аккуратно смазывают жиром и посыпают крошкой и после этого немедленно выпекать в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин.

По окончании приготовления готовые булочки, уложить в один ряд на деревянный лоток или доску, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10-15 мин.

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 – дрожжевой полуфабрикат;

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

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

3. Вопросы для рефлексии:

1. Вызвал ли у вас интерес процесс приготовления булочки «Забава»?

2. Что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?

3. Какими навыками должен обладать повар, кондитер при изготовлении кондитерских изделий?

3. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/ на 1 чел.
Оборудование и инвентарь			
1. Пароконвектомат EКСI ESL 051 GD	Потребляемая мощность, кВт 6.45 Напряжение, В 380; Количество уровней пароконвектомата - 5; Тип гастроемкости Gn 1/1 ; 600x400	1	На группу
2.Весы настольные электронные (профессиональные)	предел взвешивания 3кг наименьший предел взвешивания 5г	1	На 1чел.
3. Мойка однокорпусная со столешницей RESTOINOX ВМСР	1-10/6-БП ЭЦ 1000*600*850	1	На 1чел.
4.Производственный стол	С бортом 1200*600*870 полка-решетка	1	На 1чел.
5. Скалки	деревянная 50 см	1	На 1чел.
6. Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 15 см		На 1чел.
7. Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.		На 1чел.
Расходные материалы			На 1чел.
1.Мука пшеничная		130,04г	
2.Сахар-песок		24г	
3.Маргарин		34,04г	
4.Соль		1,2г	
5.Дрожжи прессованные		3г	
6.Масло растительное		5г	

4. Список рекомендуемой литературы и интернет-источников

Литература:

1. Ткачёва Г.В., Юдина А.Б. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. /Г.В. Ткачёва, А.Б. Юдина - М.: Академкнига, - 2019.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия, 2016.

3. Шестакова Т.И. «Кондитер» - М.; «Дашков и К», 2016.

Нормативно-технологическая документация:

Технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Интернет-источники:

1. http://www.goodcook.ru/tort/tort_033.shtml

2. <http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml>

3. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/>

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

№ п/п	Показатели	Критерии зачет/незачет
1.	Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	
2.	Способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий	
3.	Умение работать по образцу	
4.	Соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий	
	ИТОГ	

**Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной
пробы по теме «Изделия из дрожжевого теста»**

Булочка «Забава»

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Количество ед. (в граммах)	Цена за 1ед., руб.	Сумма, руб.
Мука пшеничная	130,04	50-00	6-50
Сахар-песок	24	70-00	1-68
Маргарин	34,04	200-00	6-80
Соль	1,2	35-00	0-40
Дрожжи прессованные	3	180-00	0-54
Вода	61	0	0
Масло растительное	5	135-00	0-68
Итого	2/100		16-60

Итого сумма на 1 учащегося составит: 16 рублей 60 копеек

С учетом цен на сырье на 13.09.2022 г.

- *Умная*
- *Креативная*
- *Социальная*
- *Деловая*
- *Индустриальная*

7. Напиши пожелания к организаторам (открытый вопрос).

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Инструкционно-технологическая карта Булочка «Забава»

Посуда и инвентарь: миска для замешивания теста, сито, весы, тарелки, скалка, противни, кисточка для смазки изделий.

Дрожжевое опарное тесто

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
Приготовление опары		
1	Молоко или воду нагреть до 35-40 ⁰ С	
2	Дрожжи развести в воде	-для приготовления опары берут воду 100% от нормы рецептуры
3	Муку просеять, всыпать в разведенные дрожжи и все перемешать	-35-60% от нормы
4	Поверхность опары посыпать тонким слоем муки, закрыть крышкой и поставить в расстоечный шкаф на 2-3 часа	-готовность: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности становится все меньше, опара немного опадает

Приготовление опарного дрожжевого теста

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
1	В оставшуюся воду добавить соль, сахар, яйца и жир	-Все хорошо перемешать
2	Добавить оставшуюся муку	-замесить тесто и вымешивать 10-15 мин.
3	Замешенное тесто накрыть и поставить в расстоечный шкаф для брожения	На 2-2,5 часа и делают 1-2 обминки
4	Смазать жиром за 5-10 минут до выпечки и посыпать крошкой	
5	Выпекать при температуре 230 ⁰ -240 ⁰ С	в течение 10 – 12 минут

Технологическая карта булочка «Забава » (рецептура)

№ п/п	Наименование сырья	Кол-во сырья, гр.
1	Мука пшеничная в/с	650
2	Масло сливочное (в тесто)	65
3	Масло сливочное (на отделку)	26
4	Сахар (в тесто)	197
5	Сахар (на отделку)	40
6	Дрожжи	10
7	Меланж (в тесто)	6
8	Меланж (на отделку)	2

9	Ванилин	0,01
10	Соль	0,01
	Выход:	10 штук по 100 гр.

Приготовление булочки «Забава»

№ п/п	Технологическая последовательность приготовления	Технологические указания и пояснения
1	Тесто разделить на куски массой 110 гр.	
2	Сформировать тесто в виде шариков	-оставить на 5-8 минут для расстойки
3	Шарики раскатать в продолговатую лепешку	
4	Смазать маргарином или маслом (растопленным), посыпать сахаром	Завернуть рулетом
5	Сложив рулет, вдвое делают один или два надреза	Оставить на 30 минут для расстойки
6	За 10 минут смазать яйцом	
7	Выпекать при температуре 250-260 ⁰ С	15 минут, затем посыпать сахарной пудрой

Инструкция по технике безопасности и охране труда для компетенции «Поварское дело»

Общие положения

1. Во время работы на повара могут оказывать неблагоприятное воздействие, в основном, следующие опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся и вращающиеся части применяемого оборудования, машин;
- выступающие части оборудования (острые кромки, незакрытые дверки и т.п.);
- повышенное скольжение (вследствие увлажнения и замасливания поверхностей);
- предметы, находящиеся на поверхности пола (тара, шланги, котлы, подставки и др.);
- электрический ток, путь которого в случае замыкания может пройти через тело человека;
- повышенная или пониженная температура и влажность воздуха;
- нагретые до высокой температуры поверхности;
- кипящие и горячие жидкости, масло и др.;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- опасность возникновения пожара.

2. Повар во время работы должен пользоваться санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов.

3. Для предупреждения возможности возникновения пожара повар должен соблюдать требования пожарной безопасности.

Требования охраны труда перед началом работы

1. Повар перед началом работы должен надеть санитарную одежду, застегнуть ее на все пуговицы, убрать волосы под головной убор.

2. Санитарная одежда должна быть соответствующего размера, с коротким рукавом или рукавом три четверти, чистой и не стеснять движений.

3. Перед началом работы в горячем цеху повару необходимо выполнить следующие операции:

- проверить работу оборудования на холостом ходу кратковременным включением;
- проверить прочность крепления применяемого оборудования (например, на столе или передвижной тележке);
- перед включением проверить исправность шнура питания. Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
- при включении плитки штепсельную вилку ввести в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
- для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.
- следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.
- проверить отсутствие трещин на поверхности конфорок плит, мармитов;
- убедиться в наличии подовых листов в камерах пекарских шкафов;
- убедиться в непрерывном поступлении воды, в нормальной работе поплавкового устройства, исправности разборного крана электрокипяtilьника.

Требования охраны труда во время работы При работе с режущими инструментами

- Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.
- Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. - При загрузке продуктов в овощерезательную машину, при перемещении продуктов и тары не разрешается держать нож в руках.
- Не следует носить нож в руках острием вперед; переносить его лучше в футляре; во время перерывов в работе не рекомендуется оставлять нож на столе, его следует убирать в специальное место для хранения.
- Нельзя пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки.
- Не следует нарезать продукты вручную навесу; для этого нужно использовать разделочные доски.

- Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

- Необходимо остерегаться попадания рук под ножи и другие вращающиеся части овощерезок, протирочных и других машин.

- Загружать продукт в загрузочную воронку следует небольшими порциями; для проталкивания продукта нужно пользоваться специальными приспособлениями (толкачами, пестиками), если это предусмотрено конструкцией машины.

- Нельзя проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками; судить о качестве заточки ножей нужно по нарезаемому продукту.

- Производить удаление заклинившего продукта следует только после выключения машины, при обесточенном электродвигателе.

- При эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов необходимо руководствоваться следующими требованиями:

- работать следует при закрытом щитке режущего устройства;
- нельзя устанавливать продукт для нарезки при включенной машине;
- нельзя устанавливать толщину реза при включенной машине;
- необходимо надежно закреплять продукт в зажимном устройстве;
- во время работы машины нельзя направлять в нее продукт руками;
- остатки продукта необходимо удалять деревянной лопаткой после полной остановки и отключения машины от электросети;
- нельзя подхватывать нарезанный продукт руками из загрузочного устройства; приемный лоток нужно освобождать только после остановки машины;
- не следует очищать дисковый нож машины руками; при этом нужно пользоваться деревянным скребком и только после полной остановки дискового ножа.

При работе с горячими жидкостями и поверхностями

- Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

- Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.
- Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением "от себя", передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.

- Заливать жир в сковороду, фритюрницу и др. следует до включения оборудования в сеть; загружать и выгружать обжариваемый продукт из фритюрницы нужно с помощью металлической сетки.

- загрузку продуктов производить спустя 15 - 20 минут после включения сковороды;

- не устанавливать контакты электроконтактного термометра на температуру выше 260 С;

- при открывании крышки сковороды следует соблюдать осторожность и стоять сбоку;

- опрокидывать и сливать содержимое чаши сковороды можно только после отключения ее от электросети и остывания содержимого до 40 С .

- Открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей нужно осторожно, движением «на себя».

- Повару следует быть осторожным и не проливать на плиту жидкости.

Во время работы повару не следует накапливать излишки продуктов, не загромождать проходы порожней тарой и другими предметами.

1. Нельзя производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей.

2. Нельзя допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3. Необходимо соблюдать осторожность при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов; при этом укладывать листы и формы на тележку или передвижной стеллаж нужно так, чтобы углы листов и форм не выступали за габариты стеллажа или тележки.

4. Для предупреждения несчастных случаев нельзя допускать скользкости и неровности пола на рабочем месте; пролитый на пол жир или уроненные продукты нужно немедленно убрать.

Нельзя пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.

5. При работе на фаршемешалке следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не менять направление вращения лопастей фаршемешалки до полной их остановки;

- выгружать сырье из фаршемешалки следует вращающимися лопастями при закрытой решетчатой крышке;

- выгружать фарш из куттера нужно специальным ковшом.

6. Нельзя пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом.

7. Повару следует остерегаться разбрызгивания и попадания в глаза эссенции, дезинфицирующего раствора для обработки яйца; попавший в глаз раствор необходимо немедленно смыть водой.

8. При использовании просеивателя нельзя открывать его ограждение.

9. Во время работы месильного рычага тестомесильной машины нельзя соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками).

10. Не следует перегружать дежу тестомесильной машины; для этого необходимо соблюдать норму загрузки объема дежи.

11. Установку и надежную фиксацию резервуара и рабочего органа взбивальной машины следует производить при обесточенном электродвигателе; зазор между дном резервуара и рабочим органом должен быть не менее 5 мм.

12. Загрузка резервуара взбивальной машины должна производиться только после полной сборки резервуара и рабочего органа.

13. Нельзя добавлять продукты во время работы взбивальной машины.

14. Отбор проб и выгрузку продуктов из резервуара взбивальной машины следует только после полной остановки электродвигателя.

15. При работе на тестораскаточной машине следует выполнять следующие меры предосторожности:

- не проталкивать тесто руками и не подсовывать руки под ограждение тестораскаточной машины;

- не протирать вальцы во время работы машины;

16. При работе на ореходробилке нельзя перемешивать орехи руками.

17. Во время работы бисквиторезательной машины не следует поправлять бисквитные заготовки, собирать обрезки вблизи струннорезательного устройства.

18. Зачищать ножи бисквиторезательной машины от остатков продукта скобками следует только после полной ее остановки.

Требования охраны труда по окончании работы

1. По окончании работы следует произвести разборку, мойку, чистку остывшего оборудования, предварительно отключив его от электрической сети при помощи рубильника; не следует охлаждать жарочную поверхность плиты, сковороды, жаровни водой.

2. Во время разборки машины необходимо проявлять осторожность, остерегаться порезов; следует соблюдать последовательность сборки и разборки машины.

3. Для извлечения шнека из мясорубки следует пользоваться специальным крючком или выталкивателем в зависимости от конструкции машины; при этом нельзя пользоваться кратковременным пуском машины.

4. При чистке камер электрошкафа не следует пользоваться водой.

5. Во время мойки не допускается попадание воды на токоведущие части оборудования.

6. По окончании работы следует тщательно вымыть руки тёплой водой с моющим средством.