

Министерство образования и науки Республики Башкортостан Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Мелеузовский индустриальный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

инуки в с Пиректор ГБПОУ (Мелеузовский колледж) ин простиванный колледж» (мелеузовский кол

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «Повар, кондитер»

в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»

Паспорт программы

Наименование профессионального направления: «Повар, кондитер»: Кондитер

Автор программы: Якшибааева Альмира Хасановна, преподаватель ГБПОУ МИК, эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Республика Башкортостан по компетенции «Поварское дело».

Контакты автора: Республики Башкортостан, город Мелеуз, e-mail: almira.yakshibaeva@mail.ru, телефон 89273478007.

Уровень сложност н	Формит проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность дли участников с ОВЗ
базовый	квичо	90 минут	6-7/8-9 кл	- допустимую нозологическую группу/группы: общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной, эндокринной систем, сердечнососудистой системы и т.д.); нарушение слуха: слабослышащие; Тяжелые нарушения речи; задержка психического развития (ЗПР) в части педагогической запущенности перечислить необходимые специальные
				условия, которые необходимо соблюсти для проведения мероприятия: обеспечение подробных индивидуальных инструкций и вспомогательной информации в письменном виде. - возможность/невозможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ» или «участники нозологической группы X + участники нозологической группы Y»: возможность одновременное участие детей с инвалидностью и ОВЗ и детей без инвалидности

I. Содержание программы

Введение (10 мин)

1. Краткое описание профессионального направления

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. 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 блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением

установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом. Повар работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару и кондитеру необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

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.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

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

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара 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.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню. Координация работы бригады поваров, кондитеров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд. Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара и кондитеры имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара, 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.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией

Для успешного овладения профессией повар, необходимы базовые знания по кулинарии, он должен знать: рецептуры и режимы приготовления блюд, методы обработки исходного сырья, санитарно-эпидемиологические нормы и правила производства, устройство и правила использования технологического оборудования.

4. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении

-Белый поварской колпак на работе стали носить в 18 веке по просьбе английского короля Георга II. Этот головной убор защищал блюда от попадания в них волос с головы поваров. Сегодня требование к его ношению закреплено в санитарных нормах многих стран мира.

-Самый богатый повар современности по версии журнала Forbes – британец Гордон Рамзи. Его состояние оценивается в 38 млн долларов. Рамзи – владелец сети первоклассных ресторанов, шоумен, автор книг и телепередач.

- Считается, что лучшие повара это мужчины. Они глубже вникают во все процессы и топкости, более уравновешены. Еще один факт в пользу мужчин температура их рук на 2 градуса ниже, чем у женщин. Японии по этой причине женщины не могут готовить сущи и десерты.
- 20 октября кулинары всего мира отмечают свей профессиональный праздник День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.
- -Все чаще в кулинарии прибегают к помощи роботов-поваров. Один из них по имени Fua-Men работает в ресторане японского города Нагойя. Он не только моет посуду и нарезает овощи, но и готовит основные блюда.
- 5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью. Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар», 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. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления для развития творческих способностей школьников.

Постановказадачи (5 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы Цель программы - формирование осознанности и способности к выбору учащимся профессиональной траектории.

Целевая категория – учащиеся 6-9 кл. общеобразовательных организаций. Задачи программы:

-формировать реалистические представления о труде повара, кондитера;

-помочь понять обучающимся важность этой профессии;

-познакомить с трудовыми действиями повара, кондитера через элементарные педагогические пробы;

- -познакомить с кухонной посудой, с предметами помощниками;
- -развивать любознательность, интерес к профессии;
- -воспитывать уважение к труду повара, кондитера

Демонстрация итогового результата, продукта

- приготовление пирожного «Шу»
- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении блюд;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд.

Выполнение задания (90 мин)

Подробная инструкция по выполнению задания

Пошаговая инструкция по выполнению задания

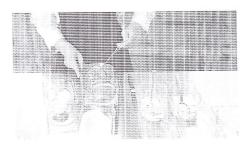
- 1. Организация рабочего места
- 2. Ознакомление с инвентарем, оборудованием и материалами.
- 3. Пояснение правил безопасности труда при работе с электрическим и механическим оборудованием, инвентарем.
- 4. Демонстрация приготовления полуфабрикатов из теста, крема, и сборки изделия в соответствии с рецептурой.

Технологическая карта

Сырье	Количество, г		
Заварное тесто:			
мука	140		
яйцо	2шт/80		
caxap	10		
вода	80 мл		
сливочное масло	125		
молоко	100мл		
Соль	3		
Лимонный крем:			
одик о	1шт/40		
лимонный сок	30		
caxap	35		
розмарин	2		
вода	15 мл		
сливочное масло	50		
свежие ягоды для оформления изделия	15		

Процесс приготовления заварного теста полуфабрикат

1. Разбить яйца в миску и немного взбить



2. Смешать в сотейнике молоко, сливочное масло, воду, соль и сахар. Поставить на плиту и довести до кипения



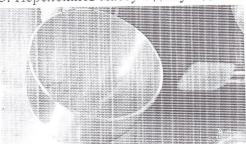
3. Снять с огня и, интенсивно помешивая, добавить муку, чтобы не было комочков



4. Снова поставить сотейник на плиту и заваривать тесто до появления корочки на дне сотейника

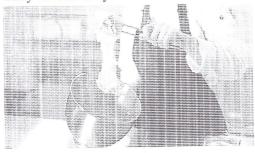


5. Переложить массу в дежу и дать ей остыть



Рекомендация: Чтобы тесто быстрее остыло, его можно перемещать

6. Добавить яйца в три этапа, интенсивно перемешивая тесто. Должна получиться тягучая консистенция

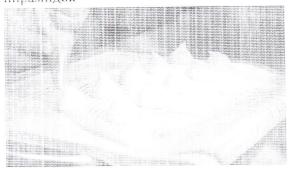


7. Переложить тесто в кондитерский мешок и убрать лишний воздух из теста, чтобы Шу не потрескались при выпечке. Убрать тесто в холодильник



Выпекание полуфабриката «Шу»

1.С помощью кондитерского мешка отсадить заварное тесто в виде пирамидок

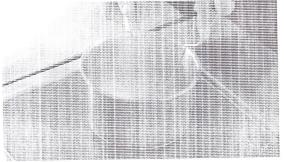


2. Поставить Шу в разогретый до 270° пароконвектомат. Выключить его на 12 минут. Затем доготовить «Шу» при 180° в течение 20 минут

Рекомендация: «Шу» лучше запекать на силиконовом коврике с перфорацией. Это позволит им пропечься равномерно и без трещин

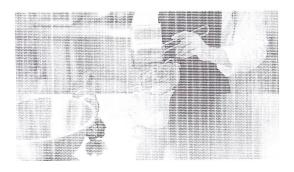
Технологический процесс приготовления Лимонного крема

1.Положить в сотейник все ингредиенты, кроме масла, и заварить крем до первых бульков, интенсивно перемещивая венчиком

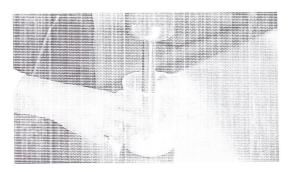


Рекомендация: При заваривании крема нельзя превышать температуру в 84° , потому что он может свернуться.

2.Процедить крем через сито в емкость со сливочным маслом. Это нужно для того, чтобы убрать свернувшийся белок и розмарин



3.Взбить массу блендером



Сервировка

 $1.\ \mathbb{C}$ помощью кондитерского мешка начинить готовые «Шу» лимонным кремом



2. Выложить на тарелку и украсить ягодами



Теперь вы знаете все тонкости приготовления пирожного «Шу»: как приготовить заварное, как правильно готовить заварной крем и начинять им пирожные.

Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

Работать с соблюдением санитарных норм, правилам техники безопасности.

Во время приготовления пирожного «Шу» при затруднении, обучающимся оказывать индивидуальную помощь.

В момент выполнения пробы, наставник внимательно следит за профессиональными навыками и умениями участника.

Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)

Критерии успешного выполнения задания:

Работа, выполненная в соответствии с требованиями, согласно с технологической последовательностью.

Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

Во время выполнения участниками задания следует проводить промежуточный контроль. Обязательно получение обратной связи.

Положительно оценивать качество выполненного задания каждого участника.

Использование балльной оценки, а также сравнивание с работами сверстников не допускается.

Наставник дает общую вербальную оценку предоставленного результата и рекомендации по развитию навыков и умений, акцентирует его внимание на наиболее успешных или менее успешных моментах в его работы.

Итоговая оценка работы наставником должна носить мотивирующий характер, подчеркивая важность проб и ценность ошибок на этапе поиска будущей профессии.

Вопросы для рефлексии учащихся

Уважаемые участники, мне бы хотелось получить от вас обратную связь, я предлагаю вам подумать (каждый про себя) как профессиональная проба повлияла на ваше понимание выбора профессии Повар, кондитер, что нового вы осознали, или наоборот, возможно поняли, что этот урок в целом не повлияла на ваши представления. Я дам вам возможность сформулировать ваши мысли и по итогу желающие выступят с ответным словом. (2 мин)

II. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, 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	Количество
Стол производственный	12
Мойка односекционная со столешницей	5
Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	5
Весы настольные электронные (профессиональные)	5
Плита индукционная	5 .
Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	5
Гастроемкость из нержавеющей стали	25
Шкаф холодильный	5
Стеллаж 4-х уровневый	5
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	5
Набор разделочных досок, пластиковые	5
Мерный стакан	5
Сито (для муки)	5
Щипцы универсальные	. 5
Лопатки силиконовые	10
Скалка	6

Блендер	5
Дежа	5
Миски нержавеющая сталь	15
Силиконовая лопатка	10
Металлическая форма	10
Сотейник	10
Кондитерский мешок с гофрированной насадкой	10
Венчик	10
Пергаментная бумага	5
Силиконовый коврик с перфорацией	10
Пластиковая урна для мусора	5
Ложки столовые	L 5
Перчатки силиконовые	15

Ш. Приложение и дополнения

В данном разделе можно указать дополнительные источники на литературу, фотографии и видеоролики с примерами работ, а также приложить чертежи, схемы, иные значимые инструкции. Ссылки должны быть корректными и открытыми для любого пользователя.

Ссылка	Комментарий
https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-	Готовим Шу
delo/	

AHKETA					
участника п	рофессионал	ьной пробы			
1. Данные о	заполнителе	: :			
ФИО					
Учебное уч	реждение				y
Класс				:	-
2. Что	Вам понра	авилось в	данной	профессионально	й пробе?
3. Будете лі	я Вы использ	овать получ	енные умег	ния в повседневной	жизни?
 4. Ваши зам	мечания по п	роведению п	рофессион	альной пробы:	
5. Считаето дальнейше		ным проводі	ить подобн	ые профессиональн	ые пробы в
6. Чему Вь	т хотели бы е	още научитьс	я?		
	го настроени нальной про		рохождени	Я	
Мои эмоции	0 0	(a) (b)	tal and	63	