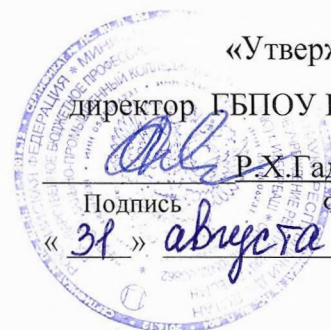


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Дагестан
«Индустриально – промышленный колледж»

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 1
от «31» августа 2022 г.

«Утверждаю»
директор ГБПОУ РД «ИПК»
Р.Х.Гаджиалиева
Подпись ФИО
«31» августа 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

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

Наименование профессионального направления: «Повар, кондитер»

г. Избербаш 2022г

Автор программы: Муртазалиева Разият Муртазалиевна, преподаватель спец.дисциплин.

Контакты автора: Контакты автора: Республика Дагестан, город Избербаш, e-mail
rmurtazalieva@yandex.ru , телефон 89285813776

I. Паспорт программы

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
ознакомительный	очная	90 минут	6-7/8-9 классы	<p>- допустимая нозологическая группа- 2,3 группа;</p> <p>- - Участие в профессиональных пробах лиц с инвалидностью и ОВЗ возможно с выполнением следующих условий:</p> <p>согласие родителей (законных представителей);</p> <p>архитектурная доступность площадок (наличие необходимой инфраструктуры, обеспечивающей безбарьерную среду для участников с разными типами нозологий);</p> <p>наличие сопровождающих лиц;</p> <p>отсутствие ограничений по конкретным нозологиям для конкретных профессий и задач в рамках данных профессий.</p> <p>Педагогу-навигатору, организующему участие лиц с ОВЗ и инвалидностью в практических мероприятиях проекта, рекомендуется заблаговременно уточнить характер и содержание профессиональной пробы для каждого участника, и информировать о нем родителей, принимающих совместно с ребенком итоговое решение по участию в пробе;</p> <p>- возможно проведение пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ» или «участники нозологической группы X + участники нозологической группы Y».</p>

II. Содержание программы

Введение (5/10 мин)

1. Краткое описание профессионального направления:

Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д.), так и закуски, первые и вторые блюда.

В обязанности повара-кондитера входит:

- подготовка рабочего места, инструментов и оборудования (весов, кухонных комбайнов, печей и т.д.);
- проверка наличия и качества продуктов, а также подготовка сырья к работе;
- приготовление блюд и кондитерских изделий различной степени сложности с соблюдением стандартов, норм закладки продуктов и выхода согласно технологическим картам;
- порционирование, оформление и отпуск готовых изделий;
- приготовление различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре;
- выпечка изделий из теста;
- отделка и украшение готовой продукции;
- содержание рабочих поверхностей, плит, холодильников и другого оборудования в чистоте и порядке;
- охлаждение, заморозка и хранение полуфабрикатов;
- упаковка и маркировка готовой продукции.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона:

Актуальность профессии Повар, кондитер заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фаст фуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией:

Повар-кондитер должен знать:

- характеристики пищевой ценности продуктов, признаки их доброкачественности;
- правила, сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции;
- технологию приготовления блюд;
- нормы, соотношения и последовательность закладки продуктов;
- правила взаимозаменяемости сырья;
- устройство и правила эксплуатации инвентаря и оборудования;
- основы лечебной и диетической кулинарии;
- ассортимент выпускаемых кондитерских изделий;
- виды кондитерского сырья и его свойства;

- рецептуру и режим приготовления кондитерских изделий;
- устройство и правила использования специального оборудования;
- санитарно-гигиенические нормы пищевого производства.

Повар-кондитер должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продуктов и готовых блюд;
- подбирать и использовать инвентарь и оборудование для подготовки сырья, приготовления блюд;
- готовить и оформлять блюда в соответствии с рецептами и технологическими картами;
- выбирать режимы приготовления отдельных блюд;
- выбирать оптимальные способы хранения готовых блюд;
- производить обработку исходного кондитерского сырья в соответствии с его свойствами;
- приготавливать и отделявать различные виды кондитерских изделий.

4. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении:

- Поварские школы

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 стоять целые состояния.

Современная кулинарная школа начала развиваться с XIX века. Первые курсы поваров появились в Англии. Затем к развитию кулинарии присоединилась Франция, где считалось, что поваров нужно обучать с 6-7 лет, чтобы они могли стать действительно искусными. В России первая кулинарная школа открылась в марте 1888 года.

- Рестораны

Слово «ресторан» имеет французские корни. Оно появилось в Париже в 1782 году. У перевода слова два варианта — «возродиться» и «чувствовать себя лучше». Автором вывески со словом «Ресторан» стал кулинар Антуан Бовилье. Он повесил ее на своей новой таверне и стал предлагать посетителям конкретное меню.

Если вы подумаете, что первый ресторан появился в Европе, то сильно ошибетесь. Больше всего развитием ресторанной сети отличался древний Китай. В 1153 году был открыт самый старейший ресторан страны, название которого переводится как «ведро кур от Ма Ю Чинга». Он пережил войны и потрясения, и до сих пор предлагает посетителям лапшу и жареную курицу. А в Европе самый старый ресторан работает в центре Мадрида. «Собриньо де Ботин» был открыт в 1725 году.

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью:

Задание наглядно демонстрирует умения работать с инвентарем в домашних условиях.

Постановка задачи (3/5 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы:

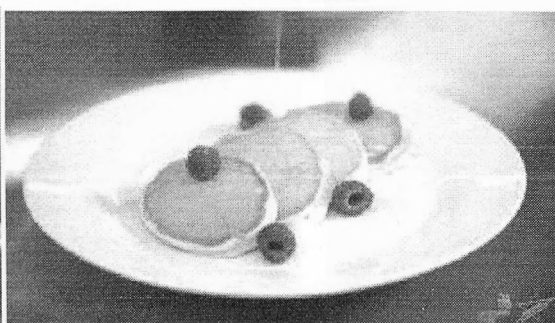
Приготовить самостоятельно сырники, панкейки, творожную запеканку.

2. Демонстрация итогового результата, продукта:

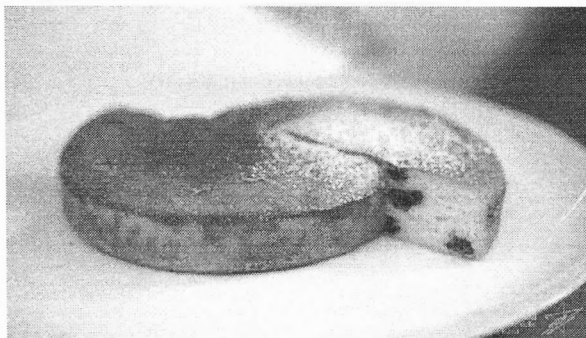
Сырники



Панкейки



Запеканка



3. инструкция по выполнению задания

Пошаговая инструкция по выполнению задания к сырникам:

1. В миске смешать яйцо, творог, сахар и муку. Для более однородной консистенции можно пробить массу блендером.
 - 1.1. Обсыпать гастроемкость и разделочную доску мукой, чтобы сырники не прилипли.
 - 1.2. Сформировать шарики и обвалить их в муке.
 - 1.3. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.
 - 1.4. Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки.
 - 1.5. Переложить сырники в гастроемкость и запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 5 минут.

Сервировка:

1. Выложить сметану
2. Выложить сырники
3. Украсить ягодами
4. Посыпать сахарной пудрой

Пошаговая инструкция по выполнению задания к Панкейкам:

1. Разбить в миску яйцо, добавить сахар и соль. Все тщательно взбить венчиком или миксером
 - 1.1 Добавить молоко и растительное масло и снова перемешать

1.2 Постепенно добавить муку и разрыхлитель, перемешивая тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны

1.3 Выложить ложкой тесто на сухую разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон

Рекомендация

Если в панкейках будет много сахара, то они могут подгореть

Сковорода должна быть ровной и с антипригарным покрытием

Сервировка:

1. Выложить панкейки на тарелку
2. Украсить ягодами
3. Полить медом

Пошаговая инструкция по выполнению задания к Запеканке

1. Замочить изюм на 20 минут, чтобы он разбух

1.1 Протереть творог через сито, чтобы запеканка получилась мягкой и нежной

1.2 Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать манной крупой, чтобы запеканка не прилипла. Остатки манной крупы добавить к творогу.

1.3 Добавить яйца, сахар соль, разрыхлитель, изюм и манную крупу. Все тщательно перемешать.

Можно для этого использовать блендер.

1.4 Выложить массу в емкость для запекания и разровнять лопаткой.

1.5 Запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 30 минут

Рекомендация

Чтобы запеканка была в меру плотной и равномерно пропеклась, нужно соблюдать пропорции

Разрезать готовую запеканку пополам и выложить на тарелку

Посыпать сверху сахарной пудрой

4.Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

Соблюдать технику безопасности на рабочем месте, санитария и гигиена.

Контроль, оценка и рефлексия (7/20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Критерии успешного выполнения задания (сырники):

- ❖ Внешний вид –ровная, без трещин.
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- ❖ Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.

Критерии успешного выполнения задания (панкейки):

- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – масса однородная, без крупинок внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.

Критерии успешного выполнения задания (запеканка):

- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

При проведении оценки оцениваются два больших блока: работа и презентация (подача). Сочетание двух типов показателей и двух методов оценки (объективных и субъективных) дает в общей сложности четыре возможных вида показателей, которые представлены в таблице 1.

Классификация показателей

Таблица 1

Методы оценки	Группы показателей	
	<i>работа</i>	<i>презентация</i>
Объективные - предусматривают чёткий ответ да-нет, выполнен критерий или нет, или прописана методика снятия баллов при допустимом количестве ошибок	объективные показатели - работы	объективные показатели - презентации
Субъективные - оцениваются от 1 до 10 баллов.	субъективные показатели - работы	субъективные показатели - презентации

Соотношение объективных и субъективных критериев

Раздел	Критерии	Оценки, %		
		Субъективная	Объективная	Общая
А	Гигиена	0	10	10
В	Приготовление и расчет времени	19	11	30

C	Презентация	13	7	20
D	Вкус, текстура	40	0	40
Итого =		72	28	100

Субъективные оценки презентации выставляются по шкале от 4 до 9:

Отлично	9
Очень хорошо	8
Хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4

3. Вопросы для рефлексии учащихся

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 группу/ на 1 чел.
Стол производственный	СРП-0-0,6/1,2-П(без бортов)	1	1
Пароконвектомат	Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПМ2	1	1
Весы настольные электронные	Весы MAS MAS-05 взвешивание 20г...5кг, цена деления 1г, платформа нерж.250x220мм, дисплей ЖКИ, питание от сети 220В и от батареек, 10Вт, 260x287x137мм,	1	1
Плита индукционная	Плита индукционная Abat КИП-49П-3,5-09	1	1
Мойка с рабочей поверхностью	МРП-0,3-0,53/1,01	1	1
Миска пластиковая	Диаметр 210	2	2

Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1	1
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)		2	2
Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	1	1
Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	1
Соусник	50 мл, одинаковые для всех участников.	2	2
Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2	2
Сковорода для индукционных плит	Диаметром 24см Диаметром 28см	2	2
Мерный стакан	0,5 л. Пластиковый.	1	1
Венчик	240 мм	1	1
Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	1
Лопатки силиконовые	Taller TR-6100	2	2
Ковёр диэлектрический	75*75 см	2	2
Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	1
Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь	2	2

Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	1
Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	1	1
Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	1
Лопатка -палетка изогнутая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	1
Набор кондитерских форм (круг)	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт нержавеющей сталь	1	1
Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	1	1
Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	2	2
Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	1	1
Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	1	1
Миски нержавеющей сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1	1

IV. Приложение и дополнения

Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.-286с
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 194с

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186с
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -347с
6. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М.: Ростов-на-Дону, «Феникс», 2018.-246с
8. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.



Технико-Технологическая карта
Сырники
 Рецепт

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 4 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	136	136	544	544
Мука	20	20	80	80
Сахар	20	20	40	40
Яйцо	0,5	0,5	2	2
Соль	2	2	8	8
Масло растительное	10	10	40	40
Сметана	20	20	80	80
Выход	-	2шт/75гр	-	8шт/75гр

Технологический процесс приготовления

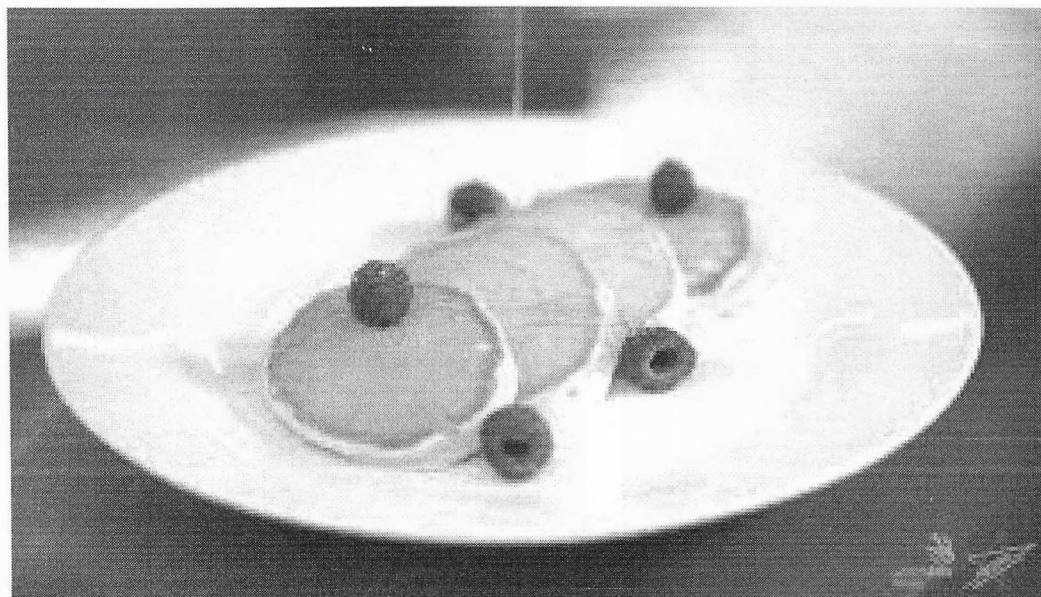
В миске смешать яйцо, творог, сахар и муку. Для более однородной консистенции можно пробить массу блендером. Обсыпать гастроемкость и разделочную доску мукой, чтобы сырники не прилипли. Сформировать шарики и обвалить их в муке. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.

Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки. Переложить сырники в гастроячейку и запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 5 минут.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 55° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 24 часов.
- ❖ Внешний вид – ровная, без трещин.
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинки внутри.
- ❖ Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.



Технико-Технологическая карта
Панкейки
 Рецепт

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 4 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сахар	30	30	120	120
Яйцо	40	40	160	160
Мука	210	210	840	840
Разрыхлитель	10	10	40	40
Масло растительное	25	25	100	100
Соль	2	2	8	8
Молоко	200	200	800	800
Мед	20	20	80	80
Выход	-	8шт/25гр	-	32шт/25гр

Технологический процесс приготовления

. Разбить в миску яйцо, добавить сахар и соль. Все тщательно взбить венчиком или миксером.. Добавить молоко и растительное масло и снова перемешать. Постепенно добавить муку и разрыхлитель, перемешивая тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны. Выложить ложкой тесто на сухую разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон

Рекомендация, если в панкейках будет много сахара, то они могут подгореть. Сковорода должна быть ровной и с антипригарным покрытием.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 12-14 ° С., 55-60 ° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 24 часов.
- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – масса однородная, без крупинки внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.
- ❖ Запах – творога.



Технико-Технологическая карта
Запеканка
 Рецепт

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Творог	500	500
Яйца	120	120
Сахар	70	70
Масло сливочное	10	10
Манка	40	40
Изюм	60	80
Разрыхлитель	10	10
Соль	2	2
Выход	-	600

Технологический процесс приготовления

Замочить изюм на 20 минут, чтобы он разбух. Протереть творог через сито, чтобы запеканка получилась мягкой и нежной. Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать манной крупой, чтобы запеканка не прилипла. Остатки манной крупы добавить к творогу. Добавить яйца, сахар соль, разрыхлитель, изюм и манную крупу. Все тщательно перемешать.

Можно для этого использовать блендер. Выложить массу в емкость для запекания и разровнять лопаткой. Запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 30 минут.

Рекомендация, чтобы запеканка была в меру плотной и равномерно пропеклась, нужно соблюдать пропорции

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- ❖ Температура подачи 65° С.
- ❖ Подаем на круглой белой тарелке
- ❖ Хранят не более 48 часов.
- ❖ Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- ❖ Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинки внутри.
- ❖ Цвет – на разрезе белый или желтый.
- ❖ Вкус – кисло-сладкий.

Запах – творога.