

I. Паспорт программы

Наименование профессионального направления

Повар, кондитер

Экспресс-проба «Собери бутерброд»

Автор программы: Сергеева Маргарита Анатольевна, преподаватель технологических дисциплин Чебоксарского кооперативного техникума Чувашпотребсоюза

Контакты автора: Чувашская Республика, г. Чебоксары, sergeevarita69@mail.ru, 89176519328

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Ознакомительный	очная	30 минут	6-7/8-9/ 10-11 класс	- допустимая нозологическая группа: общие заболевания - необходимое специальное условие отсутствует - возможно проведение пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ»

II. Содержание программы

Введение (2 минуты)

Общественное питание – это стратегически важная, развивающаяся отрасль, включающая в себя материально – техническое, организационное и научное обеспечение.

Повар, кондитер – это высококвалифицированный специалист, обладающий высоким уровнем знаний в ведении технологических процессов приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и холодных десертов, напитков.

Из всех специализаций эта не только самая сладкая, но и самая творческая. Повару-кондитеру не обойтись без художественного вкуса, воображения, фантазии, ведь приготовление и украшение каждого кондитерского изделия – это творческий процесс.

Повар, кондитер обучается в течении нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки и развивать способность к самосовершенствованию, осваивает широкий ряд специальных техник и методов разработки, создания ассортимента блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и холодных десертов напитков.

Повар, кондитер должен знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения; методы и способы приготовления блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и холодных десертов напитков.

Могут работать в предприятиях общественного питания разного уровня (закусочные, бары, кафе, рестораны), промышленных предприятиях (хлебозаводы), пекарнях,

самозанятость (приготовление блюд, мучных кондитерских изделий, горячих и холодных десертов напитков).

Интересный факт о профессиональном направлении

1. Если на привычный обычный бутерброд сверху положить еще один кусочек хлеба, получится сэндвич, калорийный, питательный. Готовят их так же, как бутерброды, смазывая маслом, соусами, выкладывают начинку и прикрывают таким же намазанным куском булки или хлеба.

2. В одном из лондонских супермаркетов можно приобрести необычайно дорогой сэндвич. Его цена — 85 фунтов стерлингов. Изделие состоит из мраморной говядины Wagyu, ломтиков фуа-гра, майонеза из масла трюфелей, сыра бри де мо, салата руккола, перца и помидоров черри (на самом деле это гамбургер, так как используется котлета, а не ломтики мяса)

Постановка задачи (1 мин)

Участник должен собрать и оформить из предложенных ингредиентов бутерброд, придумать название.

Результатом правильно выполненного задания являются красиво оформленные бутерброды с названием, отражающим его ингредиенты .



Наставник проводит инструктаж по технике безопасности (3 мин)

Выполнение задания (20 мин)

№	Этапы	6-7 класс	8-9 класс	10- 11 класс
1	Подготовка рабочего места к работе	Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий стол.	Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий стол	Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий стол
2	Выбор ингредиентов	Из предложенных ингредиентов выбираем необходимые для приготовления бутерброда	Из предложенных ингредиентов выбираем необходимые для приготовления бутерброда	Из предложенных ингредиентов выбираем необходимые для приготовления бутерброда
3	Приготовление бутерброда	Из выбранных ингредиентов готовим бутерброд	Из выбранных ингредиентов готовим бутерброд	Из выбранных ингредиентов готовим бутерброд

4	Оформление бутерброда	Оформляем бутерброд, подбираем название	Оформляем бутерброд, подбираем название	Оформляем бутерброд, подбираем название
5	Чистота рабочего места	По окончании всех работ на рабочем месте должна быть чистота. Рабочий стол, мойка, посуда и инвентарь должны быть чистыми.	По окончании всех работ на рабочем месте должна быть чистота. Рабочий стол, мойка, посуда и инвентарь должны быть чистыми	По окончании всех работ на рабочем месте должна быть чистота. Рабочий стол, мойка, посуда и инвентарь должны быть чистыми

Контроль, оценка и рефлексия (4 мин)

1. Критерии успешно выполненного задания

Контроль и оценка происходят по следующим вопросам:

Чистота рабочего места по окончании работы

- рабочее место грязное
- рабочее место частично убрано
- рабочее место чистое, но есть не большие замечания
- рабочее место идеально чистое

Соблюдение техники безопасности и личной гигиены

- Участник имеет много грубых нарушений техники безопасности (ТБ)
- Участник имеет незначительные нарушения ТБ
- Участник имеет одно незначительное нарушение ТБ
- Участник не имеет замечаний

Форма изделий

- Бутерброды имеют разную форму, не аккуратные
- Форма бутербродов одинаковая, имеются не значительные отличия, бутерброды имеют аккуратный товарный внешний вид.
- Бутерброды имеют аккуратный товарный внешний вид, одинаковую форму.
- Бутерброды имеют аккуратный товарный внешний вид, абсолютно одинаковую форму.
- Бутерброды красиво оформлены.
- В составе бутербродов много ингредиентов.
- Название бутербродов простое, не отражает состав.
- название бутербродов необычное, со смыслом.

Наставник делает выводы. Каждый участник пробы получает рекомендации от наставника в зависимости от качества выполненной работы

Вопросы для рефлексии учащихся

1. Какие существуют виды бутербродов?
2. В чем отличие канапе от бутерброда?
3. В чем отличие сэндвича от бутерброда?
4. Назовите самые необычные по сочетанию ингредиентов бутерброды?
5. Какие необходимо соблюдать правила при приготовлении бутербродов?

III. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/ на 1 чел.
Весы для простого взвешивания	Назначение весов: Для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): 5, Наименьший предел взвешивания (кг): 0,02, Дискретность (г): 1, Количество символов: 5, Предел взвешивания (кг): 5, Тип питания: От сети	1	На 1 человека
Слайсер			На 1 человека
Стол производственный разделочный	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	1	На 1 человека
Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая-, левая)	Габаритные размеры: 1000x600x850 мм, Размер мойки: 500x400x400, Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430	1	На 1 человека
Смеситель для холодной и горячей воды		1	На 1 человека
Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	Габаритные размеры: 600x500x1800 мм, Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430, Материал полки: нержавеющая сталь AISI 430	1	На 1 человека
Презентационный стол (офисный) (на каждого участника)		1	На 1 человека
Нож универсальный 145 мм		1	На 1 человека

Вилки металлические		1	На 1 человека
Мусорный контейнер 30-60 л		1	На 1 человека
Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	1	На 1 человека
Губка для мытья посуды		1	На 1 человека
Пакеты для мусора , 60л.		1	На 1 человека человека
Стрейч-пленка		1/5	На 1 человека человека
Доска разделочная		1	На 1 человека человека
Тарелки		1	На 1 человека человека
Терка		1	На 1 человека человека
Шпатель		5	На 1 человека человека

IV. Приложение и дополнения

Литература
Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. - 400 с.
Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для сред. проф. образования / Г.П. Семичева. - Москва : Академия, 2017. - 208 с.