

I. Паспорт программы

Наименование профессионального направления

Повар, кондитер

профессиональная проба «Приготовление мелкоштучных булочных изделий»

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
базовый	очная	90 минут	6-7/8-9/ 10-11 класс	- нозологическая группа: общие заболевания - необходимое специальное условие отсутствует - возможно проведение пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ»

II. Содержание программы Повар, кондитер

Введение (2 мин)

Общественное питание – это стратегически важная, развивающая 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, осваивают 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

Вспоминается сказка про Царевну-лягушку, которая могла за одну ночь выпекать диво-хлеб. Хлеб получался потому, что в душе ее горела любовь к Ивану-царевичу. И те же жены братьев, в глазах которых светилась злоба и зависть, никогда бы не смогли испечь точно такой хлеб, сколько бы не подсматривали за настоящим мастером-кулинаром.

Постановка задачи (3 мин)

Участник должен из готового сдобного теста сформовать и выпечь мелкоштучные булочные изделия.



Результатом правильно выполненного задания являются сдобные булочные изделия разной формы.

Наставник проводит инструктаж по технике безопасности (5 мин)

Выполнение задания (55 мин)

Подробная инструкция по выполнению задания

№	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	Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий

			стол	стол
2	Деление теста на куски	Берем заранее подготовленное сдобное тесто. Делим его на куски массой 55г. в количестве пяти штук. Подкатываем в шарики полученные тестовые заготовки. Накрываем пищевой пленкой и даем отлежаться 5-10 минут.	Берем заранее подготовленное сдобное тесто. Делим его на куски массой 55 г. в количестве пяти штук. Подкатываем в шарики полученные тестовые заготовки. Накрываем пищевой пленкой и даем отлежаться 5-10 минут.	Берем заранее подготовленное сдобное тесто. Делим его на куски массой 55 г. в количестве пяти штук. Подкатываем в шарики полученные тестовые заготовки. Накрываем пищевой пленкой и даем отлежаться 5-10 минут.
3	Формование	Затем каждую тестовую заготовку раскатываем с помощью скалки в круг. Разрезаем его с помощью ножа на три части и собираем в «грибок».	Раскатать каждую тестовую заготовку в тонкий пласт прямоугольной формы. Смазать растопленным сливочным маслом. Скатать пласт в рулет. Соединить между собой два конца рулета и защипнуть их. Острым ножом сделать надрез по центру сложенного вдвое рулета, оставляя пару сантиметров не разрезанными. И развернуть, формируя сердечко	Раскатать каждую тестовую заготовку в тонкий пласт прямоугольной формы. Смазать растопленным сливочным маслом. Скатать пласт в рулет. Соединить между собой два конца рулета и защипнуть их. Острым ножом сделать надрез с двух сторон по центру полученного рулета, оставляя пару сантиметров не разрезанными. И развернуть, формируя бабочку
4	Окончательная расстойка	Готовые «грибки» выкладываем на противень и ставим в расстойный шкаф на 5-10 минут на окончательную расстойку.	Готовые изделия выкладываем на противень и ставим в расстойный шкаф на 5-10 минут на окончательную расстойку.	Готовые изделия выкладываем на противень и ставим в расстойный шкаф на 5-10 минут на окончательную расстойку.
5	Смазка	В миску разбиваем яйцо и тщательно его перемешиваем. Добавляем чуть- чуть воды, еще раз перемешиваем и процеживаем через сито. Достаем изделия из расстойного шкафа и с помощью силиконовой кисти смазываем их поверхность яйцом и посыпаем сахаром	В миску разбиваем яйцо и тщательно его перемешиваем. Добавляем чуть- чуть воды, еще раз перемешиваем и процеживаем через сито. Достаем изделия из расстойного шкафа и с помощью силиконовой кисти смазываем их	В миску разбиваем яйцо и тщательно его перемешиваем. Добавляем чуть- чуть воды, еще раз перемешиваем и процеживаем через сито. Достаем изделия из расстойного шкафа и с помощью силиконовой кисти смазываем их

			поверхность яйцом и посыпаем сахаром	поверхность яйцом и посыпаем сахаром
6	Выпечка	Выпекаем при температуре 190-200°C в до готовности	Выпекаем при температуре 190-200°C до готовности	Выпекаем при температуре 190-200°C до готовности
7	Готовые изделия	Готовые изделия охлаждаем и подаем на оценку	Готовые изделия охлаждаем и подаем на оценку	Готовые изделия охлаждаем и подаем на оценку
8	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

Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

Для успешного выполнения предложенного задания наставнику необходимо заранее приготовить сдобное тесто. Рецептуру теста можно использовать предложенную в программе, либо использовать свою разработки.

Общая рецептура

Сырье	Количество сырья на 10 шт готовых изделий, г
Мука пшеничная в/с	356
Мука пшеничная в/с на подпыл	15
Сахар	37
Масло сливочное	11
Масло сливочное для разделки	15
Дрожжи прессованные	6
Меланж для смазки	13
Соль	6
Сахар для посыпки	30
Вода	156

Контроль, оценка и рефлексия (25 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
- Изделия имеют разную форму, не аккуратные
 - Форма изделий одинаковая, имеются не значительные отличия, изделия имеют аккуратный товарный внешний вид. Есть не значительные потеки от яичной смазки
 - Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, одинаковую форму. Нет потеков от яичной смазки
 - Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, абсолютно одинаковую форму
- Цвет выпечки
- Изделия имеют темный (горелый) или бледный (не допеченный) цвет
 - Изделия немного перепеченные или недопеченные.
 - Выпечка хорошая. Все изделия имеют равномерный цвет
 - Выпечка идеальная. Цвет на всех изделиях ровный с глянцем.

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

Вопросы для рефлексии учащихся

1. Какие вы знаете мучные кондитерские изделия?
2. Что является основным сырьем в приготовлении мучных кондитерских изделий?
3. Почему тесто для булочных изделий называется сдобным?
4. Как называется оборудование для выпечки?
5. Какие виды теста вы знаете?

Затем участники пробы приступают к чаепитию и дегустации своих булочных изделий.

III. Инфраструктурный лист

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

Инфраструктурный лист

Наименование	Технические характеристики	Кол-во	Расчет
Печь конвекционная	Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм	1	На 1 человека

Расстоечный шкаф	Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.	1	На 1 человека
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
Планетарный миксер	Ширина: 240 мм, Высота: 400 мм, Глубина: 462 мм, Мощность: 0.5 кВт, Напряжение: 220 В, Механизм поднятия головы: подъемная траверса, Число скоростей: вариатор (плавная регулировка), Скорость вращения венчика: от 78 до 422 об/мин., Вращение дежи: нет, Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали)	1	На 1 человека
Противень алюминиевый 600x400 без перфорации	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий	2	На 1 человека
Тележка- шпилька СМК (сварн., нерж., 14 уровней, размер листа 400x600)	Неразборная, вместимость: 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором, Материал: нержавеющая сталь AISI430	1	На 1 человека
Стол производственный	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, Материал столешницы: нержавеющая сталь	1	На 1 человека
1200x600x850	AISI430		
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)		1	На 1 человека
Миска глубокая из нержавеющей стали объем 750мл.	Ф 18 высота 6,5см. сталь 14/1 толщина стали 0,3 мм	4	На 1 человека
Пластмассовый скребок		1	На 1 человека
Нож универсальный 145 мм		1	На 1 человека
Поднос столовый 450x355 мм с Скалка		1	На 1 человека
Рукавица для пекарей с длинной манжетой		1	На 1 человека
Кисть силиконовая		1	На 1 человека
Вилки металлические		2	На 1 человека
Ложки столовые		2	На 1 человека
Мусорный контейнер 30-60		1	На 1 человека
Пергамент для выпекания		1/5	На 1 человека
Бумажные полотенца		1	На 1 человека
Губка для мытья посуды		1	На 1 человека
Пакеты для мусора		1	На 1 человека
Стрейч-пленка		1/5	На 1 человека

IV. Приложение и дополнения

Литература

Автор	Наименование
Богушева В.И.	Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. - 5-е изд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование).
Бурчакова И.Ю.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2017. – 384 с. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль)