

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ
«Повар, кондитер»**

для учащихся 8-9 классов

Автор: Луканина Ирина Владимировна
Место работы: ГАПОУ ИО АТОПТ
Адрес: 665827 г. Ангарск, мкр. 22, д. 17
Должность: зав. отделением
Телефон: 89025195020

г. Ангарск, 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.1.	АКТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ	3
1.2.	ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	4
1.3.	ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	5
1.4.	ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ	5
1.5.	МЕСТО ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ	5
1.6.	МЕХАНИЗМ СОТРУДНИЧЕСТВА С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ	5
1.7.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	5
1.8.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
1.9.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	7
2.	УЧЕБНЫЙ ПЛАН	8
3.	КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	9
4	СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПОВАР, КОНДИТЕР»	10
4.1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ	10
4.2	СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ	10
4.2.1	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА»	13
4.2.2.	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДА «ТАПАС»	14
4.2.3	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «КАРВИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ»	17
4.2.4	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»	22
4.2.5	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА ««ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ МАСТИКИ И УКРАШЕНИЙ ИЗ НЕЕ»	25
4.2.6	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ»	29
4.2.7	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТА «ЖАРЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ»	32
4.2.8	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА ОЛИМПИАДА «КУЛИНАРНЫЙ РИНГ»	35
5	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ	38
6	ПРИЛОЖЕНИЕ	39

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. АКТУАЛЬНОСТЬ, ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Профессиональное самоопределение рассматривается как результат процесса формирования у учащихся внутренней готовности к осознанному и самостоятельному построению, корректировке и реализации своего развития, самостоятельного нахождения личностно-значимых смыслов в конкретной профессиональной деятельности. Одним из оптимальных способов организации профессионального самоопределения является организация профессиональных проб учащихся. Профессиональные пробы являются, своего рода, моделью конкретной профессии, посредством апробирования которой, учащиеся получают сведения об элементах деятельности различных специалистов, что позволяет узнать данную профессию изнутри. При этом ученики на собственном опыте узнают о своих индивидуальных качествах и способностях, а главное, могут сами соотнести свой природный и накопленный потенциал с требованиями профессиональной деятельности повар, кондитер.

Приобретенный социальный опыт поможет школьникам легче определиться с теми направлениями, которые им нравятся и где они смогут быть наиболее успешны и конкурентоспособны.

Профессиональная проба – это завершённый вид учебно-трудовой деятельности обучающихся, моделирующий элементы определенного вида технологического (производственного) процесса и способствующий формированию целостного представления о содержании профессии.

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации на базе ГАПОУ ИО Ангарский техникум общественного питания и торговли с **целью** – создание условий для профессионального самоопределения учащихся школ Ангарского городского округа по профессии «Повар, кондитер».

Задачи:

- познакомить учащихся содержанием и характером труда работников данной профессии;
- формировать допрофессиональные знания, умения и навыки, опыт практической работы по профессии «Повар, кондитер»;
- развить и укрепить интерес к будущей профессии;
- воспитать готовность к самостоятельному, сознательному и обоснованному выбору профессии.

Настоящая программа представляет собой комплекс мероприятий (профессиональных проб), проводимых в форме мастер классов, экскурсионно-выставочных мероприятий, олимпиады для школьников АГО.

1.2. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Профессиональные пробы организованы на базе ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли».

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что школьникам дается возможность приобрести допрофессиональные знания, умения и навыки практической работы в профессиональной деятельности, проявить творчество работе, укрепить интерес к будущей профессии.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь. Программа проведения профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 8-9 классов.

Профессиональные пробы проводятся рассредоточено. Каждая профессиональная проба представляет собой самостоятельную, логически завершенную единицу учебно-трудовой деятельности.

Этапы программы :

1. Подготовительный:

- проведение анкетирования среди учащихся 8-9 классов с целью выявления профессиональной ориентации;

- проведение встреч рабочих групп по планированию совместной деятельности в рамках программы профессиональных проб «Повар, кондитер».

2. Практический:

- заключение договоров с образовательными партнерами о прохождении профессиональной пробы учащимися 8-9 классов АГО;

- организация и проведение профессиональных проб для школьников;

- информационное обеспечение участников программы.

- по итогам реализации программы предусмотрено анкетирование участников профессиональных проб (см. приложение №2) и выдача сертификата (см. приложение № 3)

3. Заключительный:

- подготовка отчета о реализации программы профессиональных проб « Повар, кондитер» за отчетный период;

- планирование работы на следующий учебный год

1.3. ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Старший школьный возраст - это возраст формирования собственных взглядов и отношений. Именно в этом проявляется самостоятельность старшеклассников. Главное психологическое приобретение ранней юности – это открытие своего внутреннего мира. Обретая способность погружаться в себя, свои переживания, юноша заново открывает целый мир новых эмоций, которые становятся состоянием собственного «Я».

Вместе с сознанием своей уникальности, неповторимости, приходит чувство одиночества. Это порождает острую потребность в общении и одновременно повышение его избирательности.

Стремление к самостоятельности не исключает потребности в общении со взрослыми. Эта потребность в данном возрасте выше, чем в других возрастах. В юности возникает много проблем, которые со сверстниками решить невозможно. Им не хватает жизненного опыта. И тогда на помощь приходят взрослые. Поэтому перед родителями, учащимися и педагогами лежит большая ответственность за будущее подростков и за то чтобы подросток правильно выбрал свой профессиональный жизненный путь. Для того чтобы определиться с выбором профессии, необходимо соотнести множество различных факторов: свои потребности, самооценку, мечты, интересы, темперамент, способности, состояние здоровья и другие. Таким образом, незнание мира существующих профессий является трудностью и важнейшей проблемой профессионального самоопределения для современных подростков. Подросток должен не просто выбрать профессию, она должна ему нравиться, он должен учитывать потребности в профессии в том регионе, в котором он будет жить.

Таким образом, формирование мировоззрения, самостоятельности суждений, формирование адекватной самооценки, стремление к самовоспитанию и профессиональному самоопределению - основные новообразования в личности старшего школьника.

1.4. ТРЕБОВАНИЯ К НАЧАЛЬНЫМ ЗНАНИЯМ И УМЕНИЯМ

Для успешного освоения профессии повара необходимы базовые знания по естествознанию.

1.5. МЕСТО ПРОГРАММЫ В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Профессиональные пробы являются частью профессиональной ориентации обучающихся 8-9 классов.

В учебном плане основной общеобразовательной программы профессиональные пробы реализуются за счет времени, отводимого на реализацию элективных курсов **в объеме 16 часов**

1.6. МЕХАНИЗМ СОТРУДНИЧЕСТВА С ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПАРТНЕРАМИ

заключение договоров прохождения учащимися общеобразовательных школ Ангарского городского округа с образовательными партнерами.

1.7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

В целях ресурсного обеспечения программы профессиональных проб «Повар, кондитер» в ГАПОУ ИО АТОПТ:

- 1) создан локальный акт – «Положение об организации профессиональных проб»;
- 2) создана целевая система образовательного партнерства;
- 3) сопровождение программы руководителями;
- 4) информационно-образовательное освещение реализации программы (подготовка отчетов, публикация статей в городской газете и на сайте ГАПОУ ИО АТОПТ).

В период прохождения профессиональных проб на базе ГАПОУ ИО АТОПТ на учащихся распространяются правила охраны труда, действующие в профессиональной образовательной организации, правила пожарной безопасности.

Контроль работы учащихся и отчетность:

1. Учет посещаемости в журнале «Профессиональные пробы» ведется преподавателем или мастером, закрепленным за профессиональной пробой
2. Учет выполненной работы ведется каждым учащимся индивидуально.
3. Ответственное лицо в ПОО по реализации программы оставляет за собой право попросить учащегося/учащихся написать рефлексивное эссе о выполненной работе.

Ответственность:

Директор :

- обеспечивает общее руководство и осуществляет контроль за прохождением профессиональной пробы;
- утверждает программу профессиональной пробы;
- рассматривает аналитические материалы по организации профессиональной пробы.

Ответственный в ПОО за реализацию программы:

- составляет программу профессиональной пробы;
- заключает договора с учебными учреждениями о прохождении учащимися профессиональной пробы;
- заключает договора с социальными партнерами о прохождении учащимися профессиональной пробы;
- осуществляет методическое руководство и контроль за деятельностью лиц, участвующих в организации и проведении профессиональной пробы;
- контролирует ведение документации по прохождению профессиональной пробы;
- готовит аналитические материалы.

Классные руководители ПОО:

- оказывают содействие реализации программы (в т.ч.

информационное);

Преподаватели, мастера п/о, закрепленные за профессиональными пробами:

- знакомят учащихся с необходимой документацией;
- осуществляют практическую помощь в подготовке заданий;
- следят за безопасностью условий труда;
- консультируют учащихся-практикантов.

-ведут учет посещаемости, осуществляют оценку достижения планируемых результатов и выдачу документа, подтверждающего прохождение профессиональных проб.

1.8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По итогам выполнения профессиональных проб школьники должны **знать**:

-содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;

- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;

- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

Школьники должны **уметь**:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем (ножами, кондитерскими мешками с насадками и т.д.), оборудованием (плитой электрической с жарочным шкафом, блендером и т.д.), документацией (технологической картой) ; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;

- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

1.9. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Система оценки достижения планируемых результатов освоения обучающимися программы:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

Оценка достижения планируемых результатов проводится в форме зачета (см. приложение 1)

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 программы проведения профессиональных проб
 по профессии «Повар, кондитер»

Категория – школьники 8-9 классов

Срок обучения – 16 часов с выдачей сертификата.

№ п/п	Наименование профессиональных проб	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические занятия
1	Введение в профессию. Тематическая сервировка праздничного стола	1	0,5	0,5
2	Приготовление бутерброда «ТАПАС»	2	0,5	1,5
3	Карвинг из овощей и фруктов для начинающих	2	0,5	1,5
4	Изделия из дрожжевого теста	2	0,5	1,5
5	Приготовление кондитерской мастики и украшений из нее	2	0,5	1,5
6	Приготовление песочного печенья	2	0,5	1,5
7	Приготовление десерта «Жареное мороженое»	2	0,5	1,5
8	Экскурсионно-выставочное мероприятие в период проведения чемпионата WorldSkills Russia	1	1	0
9	Олимпиада «Кулинарный ринг»	2	0	2
	ИТОГО:	16		

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Проведение профессиональных проб «Повар, кондитер»

№	Название профессиональной пробы								
		Сентябрь с 18-23. 2017	Октябрь с 18-23. 2017	Ноябрь с 18-23. 2017	Декабрь с 18-23. 2017	Январь с 18-23. 2017	Февраль с 18-23. 2017	Март с 18-23. 2017	Апрель с 18-23. 2017
1	Введение в профессию. Тематическая сервировка праздничного стола								
2	Приготовление бутерброда «ТАПАС»								
3	Карвинг из овощей и фруктов для начинающих								
4	Изделия из дрожжевого теста								
5	Приготовление кондитерской мастики и украшений из нее								
6	Приготовление песочного печенья								
7	Приготовление десерта «Жареное мороженое»								
8	Экскурсионно-выставочное мероприятие в период проведения чемпионата WorldSkills Russia								
9	Олимпиада «Кулинарный ринг»								
	Итого часов	3	2	2	2	2	1	2	2

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

4.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ

Содержание деятельности. Повар - это специалист по приготовлению пищи. Повар, кондитер осуществляет первичную кулинарную обработку сырых продуктов, изготавливает порционные полуфабрикаты, холодные закуски, первые, вторые блюда, соусы, сладкие блюда и напитки, определяет качество приготовления пищи. Замешивает различные виды теста и изготавливает изделия из них (булочки, кексы, печенье, торты, пирожные). Для приготовления тортов и пирожных готовит различные крема, сиропы, глазури, помадки. Умеет красиво подать и оформить блюдо, изделие.

Инструмент деятельности: во время работы использует различное оборудование: овощерезки, мясорубки, электросковороды, блендеры, комбайны, жарочный шкаф, электроплиты, холодильное оборудование, пользуется специальным кондитерским оборудованием и приспособлениями (тестомесильная, взбивальная машина, миксер, кондитерские мешки, насадки, кисточки, формочки и т.д.).

Родственные профессии: бармен, пекарь, технолог пищевой продукции.

Преимущества профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда, разнообразие деятельности, творческий подход, возможность профессионального роста – получение более высокого разряда, приобретение бесценных знаний и навыков, которые обязательно пригодятся в жизни.

Ограничения профессии: большая физическая нагрузка, постоянное напряжение внимания, работа с кипящими жидкостями и раскаленными поверхностями.

Профессионально важные качества: ручная ловкость, способность переносить значительное физическое напряжение, тонкие вкусовые ощущения, хорошо развитое обоняние, хорошо развитое зрительное восприятие цвета, достаточное развитие долговременной словесно-логической памяти, способность переключаться быстро с одного вида деятельности на другой (переключение внимания).

Условия труда: Работа повара происходит преимущественно стоя, в движении, с использованием специальных инструментов. Как правило, это подвижная деятельность, связанная с активностью и физическим трудом.

Области применения профессии: профессиональная деятельность повара, кондитера осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории,

оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

Предприятия г.Ангарска, на которых используется труд по профессии «Повар, кондитер»:

- ООО «Паприка» клуб-ресторан «Берлога»
- ИП Кузьменко Л.А., кулинарный цех
- ИП Петрова Т.М., столовая «Бриг»
- ИП Седина О.В, кафе «Бархан»
- МБДОУ детский сад комбинированного вида №54, столовая
- ООО «Алтын» столовая Туя
- ООО «Дайтори», ресторан
- ООО «Буржуаз», кафе «Оливка»
- ООО «Орфей», кафе бар «Шалаш»
- ООО «Саша», ресторан русской кухни «У Саши»
- ООО «Север», ресторан «Пилснер»
- ООО «Технология общественного питания», ресторан быстрого обслуживания «Макфудс»
- ООО «Центровой» ресторан «Золотой Дракон»
- ООО Бар-ресторан «Баринь»
- ООО Крем брюле, кафе
- ООО Производственно-торговая фирма «Ангарскивестстрой», ресторан «Зебра»

Медицинские противопоказания: Работа поваром, кондитером не рекомендуется людям, страдающим следующими заболеваниями:

- ✓ - органов дыхания;
- ✓ - опорно-двигательного аппарата;
- ✓ - болезни кожи с локализацией на кистях рук;
- ✓ - бактерионосительство.

Квалификационные требования:

Профессиональный стандарт, определяет следующие квалификационные требования к профессии «Повар»:

Функциональная карта вида профдеятельности

№	Название обобщенной трудовой функции	Необходимый уровень квалификации	Названия должностей
1	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции под руководством повара.	3	- помощник повара; - младший повар.
2	Приготовление блюд, напитков, изделий кулинарии и другой продукции разнообразного ассортимента	4	- повар
3	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	- шеф-повар; - бригадир поваров.

4	Управление текущей деятельностью основного производства организации питания	6	- заведующий производством; - управляющий производством.
---	---	---	---

Уровень квалификации 3 предполагает образование по основным программам профподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, либо по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих длительностью до 1 года.

Квалификация 4 уровня требует наличия среднего профессионального образования, а также подготовку по программам переподготовки или повышения квалификации рабочих и служащих.

5 уровень квалификации требует среднего профессионального образования с возможным прохождением программ переподготовки или повышения квалификации, а также дополнительным обучением по профессиональным программам.

Уровень квалификации 6 предполагает наличие высшего (не ниже бакалавриата) или среднего профессионального образования, а также обучения по дополнительным профессиональным программам.

Таким образом, повар должен:

- иметь среднее профессиональное образование.
- Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных, мучных кондитерских изделий, в том числе совместимость, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.
- Знать товароведную характеристику сырья, в т.ч. новых и нетрадиционных видов, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортирования и реализации продукции
- Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.
- Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни, в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества.
- Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами предприятия, технологическими картами при изготовлении блюд и кулинарных изделий.
- Знать, правила оформления и подачи блюд, способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий
- Осознавать ответственность за выполняемую работу.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

4.2.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ. ТЕМАТИЧЕСКАЯ СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА»

Цель:

Научить приемам складывания салфеток, сервировки стола.

Задачи:

Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления.

Получить первоначальный навык по тематической сервировке праздничного стола.

Развивать эстетический вкус при складывании салфеток, сервировки стола, внимательность, аккуратность.

Воспитывать самостоятельность.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила сервировки, предметы сервировки

Приемы складывания салфеток

Уметь:

Самостоятельно сервировать праздничный стол, используя разные приемы складывания салфеток

Содержание профессиональной пробы

Введение

Общие сведения о профессии «Повар», о значимости профессии и знакомство с профессиональной характеристикой.

Понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Последовательность сервировки праздничного стола Санитарных требований при сервировке праздничного стола.

Практическая работа

Складывание салфеток разными способами.

Сервировка праздничного стола

Тематическая сервировка стола: «день святого Валентина», «Для милых дам». Презентация работ, анкетирование.

Тестирование по теме «Сервировка стола»

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: мультимедийное оборудование, презентация о профессии сервировочные столы.

Инвентарь: салфетки, столовая посуда, столовые приборы, скатерть, аксессуары для оформления блюд.

4.2.2 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДА «ТАПАС»

Цель:

1. Познакомить с технологией приготовления бутерброда «Тапас», приобрести навыки приготовления бутербродов.
2. Формировать у школьников интерес к профессии повар, кондитер.
3. Способствовать развитию творческой активности школьников в профессиональной деятельности.

Задачи:

Получить первоначальный навык по приготовлению бутербродов «Тапас» и нарезки гастрономических продуктов, овощей, фруктов.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении бутербродов «Тапас» и нарезки гастрономических продуктов, овощей, фруктов.

Способы приготовления бутербродов «Тапас» и подачи, правила хранения, приемы оформления.

Уметь:

Приготавливать бутерброды «Тапас» и производить нарезку гастрономических продуктов, хранить холодные закуски.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», 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. Санитарные правила приготовления бутербродов «Тапас». Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению бутербродов «Тапас».

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления холодных закусок, для развития творческих способностей школьников.

Изготовление бутербродов «Тапас»

Багет нарезают на куски, смазывают маслом и обжаривают. Сыр взбивают со сливками и чесноком. На багет выкладывают сырную массу,

сверху кладут черри и вареное яйцо.

Презентация готового изделия

На закусочную тарелку выкладываем готовые бутерброды, оформляем зеленью.

Анкетирование.

Материально-техническое обеспечение

Оборудование: жарочный шкаф, пароконвектомат, миксер, весы, производственный стол.

Инвентарь:

Разделочные доски, ножи, кастрюли, кондитерский мешок с резной насадкой.

Сырьё:

Багет, яйца перепелиные, помидоры черри, чеснок, сливки 35%, сыр творожный, масло сливочное.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

**Затраты на приобретение продуктов для проведения профессиональной
пробы по теме «Приготовление бутерброда «Тапас»**

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед в граммах	Цена за 1 килограмм	Сумма, руб
Багет	30	30-00	0-90
Сыр творожный	10	428-00	4-28
Сливки 35%	5	500-00	2-50
Чеснок	1,3	180-00	0-03
Помидоры черри	11	220-00	2-42
Яйцо перепелиное	1 шт	6-50	6-50
Масло сливочное	3	275-00	0-83
Выход	65		17-43

Итого сумма на 1 учащегося составит 17 рублей 43коп.

С учетом цен на сырье на 30 05. 2017 год

4.2.3. ПРОФЕССТОНАЛЬНАЯ ПРОБА «КАРВИНГ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ»

Цель: получить первичный навык по нарезке , первичной обработке и формовке традиционных видов овощей и фруктов. Развивать умения и навыки в области искусства карвинга, используя творческий подход к выполнению задания.

Задачи:

1. Рассмотреть варианты изготовления резки овощей и фруктов;
2. Изучить правила работы карвинга;
3. Освоить новые, простые и более сложные приёмы резки овощей и фруктов;
4. Создать своими руками украшения из овощей и фруктов с наименьшими материальными затратами.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов при нарезке овощей и фруктов;

Технику обработки овощей и фруктов;

Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и фруктов.

Уметь:

Вырезать из овощей и фруктов в технике «карвинг», декорировать блюда и фруктовые тарелки.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила нарезке овощей и фруктов. Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по нарезке овощей и фруктов.

Технология работы:

Помидор.

- 1.Разрезаем его пополам и отрезаем ненужную часть.
- 2) Затем острым ножом тонко нарезаем одну из половинок помидора. Если он маленький, то можно соединить две нарезанные половинки в одну.

3) После этого «растягиваем» помидор, как можно тоньше и начинаем его закручивать в цветок.

4) Чтобы аккуратно перенести готовый цветок на блюдо, необходимо обхватить его обеими руками, прижимая его со всех сторон.

5) Нашему цветку чего-то не хватает. Можно добавить зелень петрушки или сделать колокольчики из огурца. Для этого нужно положить огурец на ладонь. Острым маленьким ножом, направляя его на себя, надрезаем огурец в форме лепестка, погружая лезвие ножа до середины. Затем поворачивая его, надрезаем еще два лепесточка.

6) Должен получиться колокольчик с тремя лепесточками. Чтобы отделить цветок от огурца нужно слегка его повернуть и, он сам отпадет.

Дальше можно продолжить в том же порядке, пока огурец не закончится.

В серединку колокольчиков можно добавить полоски из перца или маслинки.

Лепестки из огурца.

1. Разрезать огурец вдоль на две половинки.

2. Сделать один надрез, не прорезая до конца, вторым движением отрезать раздвоенную пластинку.

Вариант №1. Один лепесток завернуть вовнутрь. Опустить на 5 минут в ледяную воду.

Вариант №2. Нарезать огурец на пластинки толщиной 1-1,5 мм, не прорезая до конца. Разделить «пачками» с нечетным количеством пластинок.

Загнуть лепестки во внутрь, опустить на 5 минут в ледяную воду.

Вариант №3. Вдоль огурца сделать бороздки на кожице. Нарезать огурец пластинками толщиной 1-1,5 мм, не дорезая до конца. Разделить «пачки». Разложить веером.

Цветок из моркови.

1. Почистить морковь и сделать заготовку длиной 3-5 см. с равномерными бороздками.

2. Сделать заготовку шаровидной формы диаметром 3-4 см со срезом внизу для основы цветка.

3. Сверху на основе цветка нанести узор мелкой клетки или любой другой.

4. По бокам основы сделать в шахматном порядке толстые и глубокие прорезы для укрепления в них лепестков. Закрепить лепестки, украсить центр.

Роза из картофеля, свеклы, моркови, редиса.

Вариант вырезания «вовнутрь».

1. Сделать заготовку из продукта диаметром 5-7 см и высотой около 3 см. Придать с одной стороны более округленную форму.

2. Разделить заготовку на 5 частей и ножом вырезать первый лист розы.

3. Вырезать мякоть из под первого лепестка.

4. Вторым лепестком начинать вырезать из-под первого. Каждый

последующий лепесток должен заходить под предыдущий на 1/4.

5. Вынуть мякоть из под второго лепестка аналогично первому. Прорезать все лепестки и еще раз выровнять площадку для вырезания второго ряда.

6. Вырезать второй ряд лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно первого ряда.

7. Аналогично сделать и дальнейшие ряды, постепенно уменьшая размер лепестков. И изменяя их наклон

Оформление фруктовой тарелки.

Для этого нам необходимо нарезать половинку апельсина. Тоже самое проделываем с лимоном. Цветок из лимона очень хорошо подходит к рыбным продуктам. Дальше разрезаем киви. Можно украсить тарелку или положить в таком виде на фрукты.

Крылышки из яблок и груш.

Нам понадобятся половинки фруктов.

Зрительно яблоко делим пополам. На одной из половинок находим середину и погружаем нож слегка углубляя. Чтобы было легче представить, мы как бы срезаем кожуру. Нужно, чтобы получилась половинка лепесточка. Затем с другой стороны делаем тоже самое, но надрезаем ровно до сделанных уголков. Нужно следить, чтобы лишнее не срезали. Получился листочек. Отступив от вырезанного 2-3 мм вырезаем следующий листик. Вырезаем до тех пор, пока не дойдем до нашей «границы» яблока. Теперь все детали соединяем и раздвигаем так, чтобы получилось крылышко. Такие крылышки смотрятся как лепесточки, поэтому их можно использовать в кулинарии при украшении любых блюд. А, чтобы яблоко не темнело его нужно сбрызнуть лимоном или опустить в подкисленную воду.

Из груши можно сделать такие же крылья. Украшаем ими наше блюдо.

У нас на тарелке остается место. Поэтому можно положить туда ягоды или оформить фруктами уже известным нам способом.

Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из овощей и фруктов.
Анкетирование.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: производственный стол, холодильник.

Инвентарь: доски разделочные (зеленого) цвета, ножи «ОС», ножницы, ножи карбовочные овальные, треугольные ложка – нуазетка нож - овощечистка, емкости для хранения овощей и фруктов, воды, тарелки .

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Сырьё: овощи, фрукты.

Литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария «Повар кондитер» - М.; Академия 2012-+

2. Кристианини Джина, Страбелло Вилма, Фантазии из овощей и фруктов. М, Изд: Наоола – пресс, 2013.

3. М. Козина. Как украсить блюдо. М, Изд: Владис, 2014.

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml

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

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

**Затраты на приобретение продуктов для проведения
профессиональной пробы по теме «Карвинг из овощей и фруктов для
начинающих»**

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед гр.	Цена за 1 ед., руб.	Сумма, руб.
Огурцы	200	70	14-00
Помидоры	100	60	6-00
Морковь	200	25	5-00
Картофель	200	18	3-60
Свекла	200	18	3-60
Яблоки	200	100	20-00
Мандарины	130	120	15-60
Итого сумма			67-80

Итого сумма на 1 учащегося составит: 67-80

С учетом цен на сырье на 30.05.2017 г.

4.2.4. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»

Цель: получить первичный навык по изготовлению изделий из дрожжевого теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из дрожжевого теста.

Уметь:

Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы «Изделия из дрожжевого теста» Булочка «Дорожная»

Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из дрожжевого теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из дрожжевого теста.

Формование и выпечка изделий из дрожжевого теста

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 пакоконвектомате 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.

Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из дрожжевого теста. Анкетирование.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: жарочный шкаф или пароконвектомат, весы, производственный стол.

Инвентарь: скалки, кондитерские листы, кондитерские лотки, ножи, пергамент или калька, технологические карточки для приготовления изделий из дрожжевого теста.

Сырьё: мука пшеничная, сахар-песок, маргарин, соль, дрожжи прессованные, масло растительное.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

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, - 2015 г.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия 2012

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

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml

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

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

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

Булочка «Дорожная»

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед. (в граммах)	Цена за 1 ед., руб.	Сумма, руб.
Мука пшеничная	130,04	30-00	3-90
Сахар-песок	24	40-00	0-96
Маргарин	34,04	150-00	5-10
Соль	1,2	20-00	0-30
Дрожжи прессованные	3	120-00	0-36
Вода	61	0	0
Масло растительное	5	90-00	0-45
Итого	2/100		11-07

Итого сумма на 1 учащегося составит: 11 рублей 07 копеек
С учетом цен на сырье на 30 05. 2017 г.

4.2.5. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ МАСТИКИ И УКРАШЕНИЙ ИЗ НЕЕ»

Цель:

1. Познакомить с технологией приготовления кондитерской мастики, приобрести навыки приготовления украшений из мастики.
2. Формировать у школьников интерес к профессии «Повар, кондитер».
3. Способствовать развитию творческой активности школьников в профессиональной деятельности.

Задачи:

1. Сформировать условия для осознания сущности и социальной значимости и красоты своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса.
2. Сформировать условия для умения проводить оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
3. Получить первоначальный навык по приготовлению кондитерской мастики и украшений из неё.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии и гигиены, при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении кондитерской мастики и украшений из неё.

Способ приготовления мастики, правила хранения мастики, приемы изготовления украшений из мастики.

Уметь: Приготавливать кондитерскую мастику, готовить украшения из мастики, хранить мастику.

Содержание профессиональной пробы

Введение

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии Повар, кондитер, 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 требованиях к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления кондитерской мастики и украшений из неё. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению мастики и украшений из неё.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления украшений из кондитерской мастики, для

развития творческих способностей школьников.

Особое внимание обращается на соблюдение правил санитарии и гигиены, охраны труда, необходимых при проведении профессиональной пробы. Школьники знакомятся и лично участвуют в приготовлении украшений из кондитерской мастики, являющейся неотъемлемой частью в освоении профессии кондитер. Дается информация о разновидностях мастики, и особенностях её приготовления.

Профессиональная проба предусматривает использование опыта прошлого (лепка из пластилина) и изучение нового в общественном питании, с учетом особенностей приготовления украшений для тортов, а также привитие кулинарной культуры, необходимой в общем культурном развитии человека.

Для проведения профессиональной пробы используются такие формы и методы как: беседа, практическая работа, с привлечением студентов техникума в роли инструкторов. Работа проводится в малых группах, индивидуально. Профессиональная проба способствует развитию интереса и показывает красоту профессии повар, кондитер.

Изготовление кондитерской молочной мастики, окрашивание её в различные цвета

Сухое молоко, сахарную пудру в соотношении 1: 1 просеивают, перемешивают, добавляют сгущенное молоко и замешивают мастику.

Готовую мастику убирают в полителеновый мешок, чтобы не высохла.

Для окрашивания мастики мы используем специальные кондитерские красители, мастику делим на части и каждую часть окрашиваем в нужные цвета. Окрашенную мастику помешаем в полителеновый мешок.

Изготовление роз. Мастику раскатываем в пласт толщиной 1-2 см. вырезаем круглые заготовки, 4 маленьких и 5 побольше, круглыми формочками.

Вместо таких формочек можно использовать обыкновенные рюмки или просто скатать шарики из мастики, раскатать их и сформовать розу.

Края заготовок 2/3 делаем еще тоньше. А теперь приступаем к сборке розы. Вначале берем маленькие лепестки из одного сворачиваем бутон розы, затем к нему прикрепляем следующий лепесток, и так все лепестки. Скрепляем лепестки с помощью воды, смачиваем кисточку и смазываем место крепления лепестка. Готовую розу мы накалываем на зубочистку и помещаем на пенопласт или поролон для просушки.

Изготовление тюльпана. Мастику раскатываем в пласт толщиной 1-2 см., вырезаем 2 заготовки с тремя лепестками, которые скрепляем при помощи кисточки смоченной водой, формуем тюльпан, края лепестков находят один на другой и помещаем в форму, для высыхания.

Форма может быть самая разная, например рюмка. В центр тюльпана можно положить карамельные шарики. Можно их заменить шариками из мастики другого цвета.

Можно приготовить тюльпан, скатав из мастики 4-5 одинаковых

шариков, раскатать их и уложив в формочку со смешением один на один, сформовать тюльпан. Оставить для высушивания.

Изготовление незабудок. Мастику голубого цвета раскатываем в тонкий пласт и вырубам заготовки специальной формочкой с пяти лепестками. Затем делаем углубления и в центр цветка, смочив его водой помешаем шарик из мастики желтого цвета или карамельный шарик.

Изготовление листиков

Мастику зеленого цвета раскатываем в пласт, вырезаем заготовки в форме листьев, и с помощью ножа наносим прожилки. Выгибаем листья, чтобы они были более естественные и помешаем их для высыхания на скалку или карандаш.

Изготовление ягод клубники.

Из мастики красного цвета формуем шарики круглой формы, слегка вытягиваем, формуем в виде ягоды клубники, делаем проколы зубочисткой на поверхности заготовки и прикрепляем к готовой ягоде листик из мастики. Оставляем для подсушивания.

Презентация готовых украшений из мастики

На тарелку выкладываем готовые украшения. Анкетирование

Материально – техническое обеспечение

Оборудование:

Производственный стол, весы.

Инвентарь:

Посуда для замеса мастики, сито, скалка, деревянные зубочистки, пенопласт, форма для сушки цветов (контейнер для яиц предварительно промытый) кисточка, и различные формочки для изготовления цветов.

Сырьё:

Сухое молоко, сахарная пудра, сгущенное молоко, пищевые красители.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

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, - 2015 г.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия 2012

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

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml

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

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/2363>

**Затраты на приобретение продуктов для проведения
профессиональной пробы по теме «Приготовление кондитерской
молочной мастики и украшений из неё»**

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед в граммах	Цена за 1 килограмм	Сумма, руб
Сахарная пудра	30	216,67	7
Сухое молоко	30	172,28	5
Сгущенное молоко с сахаром цельное	43	97,30	4
Красители пищевые	1	1000	1
Выход	100		17 -00

Итого сумма на 1 учащегося составит 17 -00
С учетом цен на сырье на 30.05.2017 г.

4.2.6 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ»

Цель:

Получить первичный навык по изготовлению изделий из песочного теста.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из песочного теста.

Уметь:

Приготовить печенье из песочного теста в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы «Приготовление песочного печенья»

Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из песочного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению песочного печенья.

Замешивание теста

Подготовить весоизмерительное оборудование и необходимый инвентарь. Обработать дезинфицирующим раствором рабочий стол, оборудование и инвентарь. Используя технологическую карточку рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества изделий. Просеять муку ручным способом. Обработать яйца. Взбить маргарин с сахаром. В соответствии с технологией приготовления замесить тесто, органолептически определяя готовность при замесе.

Формование и выпечка печенья

Тесто раскатать, на присыпанном мукой столе в пласт, толщиной, ~3 мм. При помощи формочек из теста вырезать четное количество цветочков (звездочек, сердечек и т.п.). Затем у половины цветочков (звездочек, сердечек) вырезать серединку при помощи меньшей формочки. Цветочки и ободки выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать до нача-

ла зарумянивания ~12-15 минут в нагретой до ~180°C жарочном шкафу или пароконвектомате.

Готовое печенье вынуть из жарочного шкафа, снять с пергамента и охладить.

Оформление

Основы цветочков смазать сгущенкой, сверху положить ободки. Середины цветочков заполнить растопленным молочным или темным шоколадом и нанести красивые узоры-разводы из белого шоколада.

Презентация готового изделия

Презентация готового печенья из песочного печенья. Анкетирование.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование: жарочный шкаф или пароконвектомат, миксер, весы, производственный стол.

Инвентарь: скалки, формы (выемки), кондитерские листы, кондитерские лотки, кондитерский мешок и насадки, ножи, пергамент или калька, ножницы, сито, технологические карточки для приготовления песочного теста, глазури,

Сырьё: мука, маргарин, яйца, сахар, соль, сода, вода, варёная сгущёнка, молочный шоколад.

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

1. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. Учебное пособие/Г.В. Ткачёва, А.Б. Юдина — М.:Академкнига, 2005 г.

2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия 2005

3. Шестакова Т.И. «Кондитер» - М.; «Дашков и К», 2006

http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml

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

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

**Затраты на приобретение продуктов для проведения
профессиональной пробы по теме
«Приготовление песочного печенья»**

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед.	Цена за 1 ед., руб.	Сумма, руб.
Мука	0,09	21.38	1-92
Сахар	0,037	41-38	1-60
Масло сливочное	0,075	312-24	23-41
Яйцо	0,010	30-80	0-77
Масса п\ф	212		
Сгущенное молоко	0,04	48-00	2-30
Шоколад	0,01	220-00	2-20
Выход готового изделия	240 гр		32-22

Итого сумма на 1 учащегося составит 32-22

С учетом цен на сырье на 30.05.2017 г.

4.2.7 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТА «ЖАРЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ»

Задача: получить первичный навык по приготовлению, оформлению десерта «Жареное мороженое» и декорация тарелки с десертом.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

Знать:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебном кулинарном цехе.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении жареного мороженого, оформления и декорирования тарелки

Уметь:

Производить, формование шариков из ванильного мороженого, измельчать кукурузные хлопья в блендере, обваливать шарики в кукурузной крошке, обжаривать во фритюре, оформлять десерты из мороженого, декорировать тарелку соусом, в соответствии с технологией приготовления.

Содержание профессиональной пробы «Десерт – жареное мороженое»

Введение

Общие сведения о профессии «Повар, кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления десерта «Жареное мороженое». Требования техники безопасности при работе с стеклянной посудой, тепловым оборудованием, блендером. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению десертов.

Приготовление блюда «Жареное мороженое»

Из ванильного мороженого формируют шарики, одинакового размера и помещают их в морозильную камеру холодильника. Затем берут кукурузные хлопья и измельчают их в блендере до состояния крошки. Разогревают жир до 170 °С. Шарики мороженого обмакивают в льезон и панируют в кукурузной крошке и быстро опускают в жир на 3 минуты, затем вынимают и дают стечь жиру. Шарики должны быть румяного золотистого цвета.

Оформление десерта

На тарелку d-24см кладут шарики жареного мороженого, 3 штуки на порцию. оформляют листиками мяты и дольками клубники. Тарелку декорируют шоколадным соусом. Для этого шоколад измельчают, помещают в ёмкость, которую ставят в другую ёмкость с горячей водой и помешивая доводят шоколад до расплавленного состояния. Затем растопленный шоколад кладут в подготовленный корнетик и декорируют тарелку.

Презентация готового изделия

Презентация готового десерта «жареное мороженое», декорированного шоколадным соусом и украшенного листиками мяты и дольками клубники.
Анкетирование.

Материально – техническое обеспечение

Оборудование:

Холодильник, электрическая плита, производственный стол.

Инвентарь и инструменты:

Маркированные доски, ножи, ложка для мороженого, столовая ложка, шумовка и чайные ложки, ёмкость для фритюра, ёмкость для растапливания шоколада, тарелки, для подачи d- 24см.

Сырьё:

Мороженое ванильное, кукурузные хлопья, яйцо, масло растительное, листики мяты, свежая клубника, шоколад

Нормативно-технологическая документация - технологические карты, инструкция по охране труда и технике безопасности.

Литература

Кальтенбах М. 1000 вкусных десертов. АСТ пресс

Элерт Ф. Шоколадное лакомство» АСТ пресс

<http://rud.ua/ru/consumer/delicious-desserts-from-ice-cream-and-fruit-69/>

**Затраты на приобретение продуктов для проведения
профессиональной пробы по теме
«Приготовление десерта «Жареное мороженое»**

(Из расчета на 1 человека)

Наименование продуктов	Кол-во ед.	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.
Ванильное мороженое	70	200-00	14-00
Кукурузные хлопья	12	60-00	00-72
Растительное масло	20	80-00	01-60
Шоколад	20	800-00	16-00
Яйцо	20	50-00 дес	02-50
Листья мяты	3	100-00	00-30
Свежая клубника	5	300-00	01-50
Выход блюда	150		36-62

Итого сумма на 1 учащегося составит: 36-62

С учетом цен на сырье на 30.05.2017 г.

4.2.8 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА ОЛИМПИАДА «КУЛИНАРНЫЙ РИНГ»

Положение об олимпиаде школьников «Кулинарный ринг»

Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение определяет статус, цели и задачи олимпиады школьников «Кулинарный ринг» (далее Олимпиада), порядок её организации, проведения и финансирования, организационно-методическое обеспечение, порядок участия в олимпиаде и определения победителей и призёров.
- 1.2. Организаторами олимпиады является Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли» (Далее ГАПОУ ИО АТОПТ) при содействии Управление образования администрации Ангарского городского округа.
- 1.3. Основными целями и задачами олимпиады являются:
 - выявление способностей и интересов школьников, влияющих на выбор профессии;
 - повышение интереса к профессиональной деятельности Повара, кондитера;
 - профессиональная ориентация школьников;
 - пропаганда среднего профессионального образования;
 - повышение конкурентоспособности обучающихся;
 - создание необходимых условий для поддержки одаренных детей.
- 1.3. Олимпиада проводится по следующим направлениям физиология питания, питание и здоровье человека, кулинария.
- 1.4. Олимпиада проводится по заданиям, составленным на основе общеобразовательных программ по Биологии и Технологии (далее – олимпиадные задания).
- 1.5. Олимпиадные задания разрабатываются педагогическими работниками ГАПОУ ИО АТОПТ в составе организационного комитета по подготовке и проведению олимпиады «Кулинарный ринг».

2. Порядок организации и проведения олимпиады.

- 2.1. Олимпиады проводится в очной форме.

3. Организационно-методическое обеспечение олимпиады.

3.1. Для организационно-методического обеспечения проведения школьной олимпиады создается оргкомитет из числа педагогических работников ГАПОУ ИО АТОПТ.

3.2. Состав оргкомитета утверждается приказом директора ГАПОУ ИО АТОПТ.

3.3. Оргкомитет Олимпиады:

- определяет количество и содержание заданий для Олимпиады;

- рассматривает апелляции в случае, если во время проведения Олимпиады, жюри и участник не смогли прийти к единому мнению по оценке работы участника;

- анализирует, обобщает итоги и представляет отчёты и информацию для сайта о проведении Олимпиады.

4. Порядок участия в олимпиаде и определение победителей.

4.1. В Олимпиаде принимают участие школьники 9 классов.

4.2. От каждой общеобразовательной организации для участия в олимпиаде может быть представлена одна команда в составе трёх человек.

4.3. Допускается присутствие зрителей, не участвующих в конкурсных испытаниях, но желающих познакомиться с особенностями профессионального образования на базе ГАПОУ ИО АТОПТ или планирующих обучение по профессии «Повар, кондитер»

4.5. Олимпиада включает в себя два этапа:

1 этап: проходит в форме викторины, в которой обучающимся предлагается ответить на вопросы в тестовой форме, позволяющие продемонстрировать знания по анатомии, физиологии, гигиене, кулинарии, основам здорового питания.

2 этап: проходит в форме творческого проекта. Командам, в течение установленного времени, необходимо:

1) приготовить блюдо (холодные закуски, салат) из продуктов, предложенных организаторами конкурса (инвентарь, рабочая одежда и необходимое оборудование также предоставляется организатором Олимпиады);

2) подготовить презентацию своего блюда с обоснованием его пользы, креативности, потребительских характеристик.

4.6. В программу Олимпиады (Приложение №2) включены экскурсии по учебным цехам ГАПОУ ИО АТОПТ, обучающие мастер-классы.

4.7. Проверку выполненных олимпиадных заданий школьного этапа Олимпиады осуществляет жюри, состав которого формируется из числа педагогических работников ГАПОУ ИО АТОПТ.

4.8. Жюри Олимпиады:

- оценивает выполненные олимпиадные задания 1 этапа;
- выявляет победителя в личном первенстве по итогам викторины (1 этап);
- проводит оценку выполнения заданий 2 этапа;
- определяет команду – победителя по итогам двух туров;
- рассматривает совместно с оргкомитетом апелляции;
- представляет в оргкомитет аналитические отчёты о результатах проведения школьного этапа Олимпиады.

4.9. Участники Олимпиады, набравшие наибольшее количество баллов, признаются победителями при условии, что количество набранных ими баллов превышает половину максимально возможных баллов. В случае,

когда победители не определены, в школьном этапе определяются только призёры.

4.10. Список победителей и призёров Олимпиады утверждается организатором данной Олимпиады. Заверенный список победителей школьного этапа Олимпиады с указанием набранных баллов направляется в Управление образования администрации Ангарского городского округа.

4.11. Победители и призёры школьного этапа Олимпиады награждаются дипломами.

4.12. Преподавателям, подготовившим призёров и победителей Олимпиады, вручаются благодарности.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

№ п/п	Наименование
Оборудование	
1.	Рабочие и производственные столы
2.	Плита электрическая с жарочным шкафом
3.	Моечная ванна
4.	Блендер
5.	Весы
6.	Производственные стеллажи
7.	Стол для контроля качества
8.	Мультимедийная установка
9.	Персональный компьютер
10.	Фотоаппарат
Инструменты, материалы	
1.	Доски цветные
2.	Ножи
3.	Тарелки
4.	Миски
5.	Ложки
6.	Кондитерские мешки с насадками
7.	Пергамент
8.	Кастрюли
9.	Противни
Дидактическое обеспечение	
1.	Презентация о профессии
2.	Комплект учебно-методической документации
3.	Технологические карты
4.	Инструкции по охране труда и технике безопасности

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

	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	

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?





3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?





3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Областное государственное автономное образовательное учреждение среднего
профессионального образования
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

СЕРТИФИКАТ
Участника профессиональной пробы
«Повар, кондитер»

Ученик _____
МБОУ СОШ № _____

Профессиональная проба «_____»

Дата «-«_____ 2017

Директор ГАПОУ ИО АТОПТ _____ / С.А. Карп /

