Паспорт программы профессиональной пробы

**Профессиональная среда: комфортная**

**Наименование профессионального направления: повар, кондитер**

Автор программы: *Наталья Николаевна Андриянова, повар-кондитер IV разряда с квалификацией заведующий производством общественного питания.*

Контакты автора: с. Абалаково*, Енисейского района, телефон 89025440183.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Формат проведения* | *Время проведения* | *Возрастная категория* | *Доступность для участников с ОВЗ* |
| Очный | 90 минут | 8 классы | Учащиеся с УО. |

**2. Содержание программы**

**Введение (10 мин)**

1. *Краткое описание профессионального направления.*

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому — шедевр вкуса.

Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может, практически, любой человек, а вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле. Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Кондитер — это профессиональный [повар](https://www.google.com/url?q=https://ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%259F%25D0%25BE%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2580&sa=D&source=editors&ust=1672212311464275&usg=AOvVaw0CrsWQMfjueT9yKobOin07), создающий [кондитерские изделия](https://www.google.com/url?q=https://ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%259A%25D0%25BE%25D0%25BD%25D0%25B4%25D0%25B8%25D1%2582%25D0%25B5%25D1%2580%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B5_%25D0%25B8%25D0%25B7%25D0%25B4%25D0%25B5%25D0%25BB%25D0%25B8%25D1%258F&sa=D&source=editors&ust=1672212311464815&usg=AOvVaw3G2Ou2oBJeirGOHlRTufgf), [десерты](https://www.google.com/url?q=https://ru.wikipedia.org/wiki/%25D0%2594%25D0%25B5%25D1%2581%25D0%25B5%25D1%2580%25D1%2582%25D1%258B&sa=D&source=editors&ust=1672212311465057&usg=AOvVaw0x4ZoYNX6CEwiu4rG0ZH4V), и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.

Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.

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

Люди в среднем едят три раза в день — это обеспечивает стабильный спрос на услуги профессионалов проваров, кондитеров. Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар-кондитер угодил клиентам, то он может рассчитывать на благодарность и повторный визит этих посетителей через некоторое время. Из открывающихся предприятий значительный сегмент составляют предприятия общественного питания и рестораны, а значит хороший специалист без работы не останется. К тому же, не стоит забывать, что повара требуются не только в кафе и рестораны, но и в таких заведениях, как детские сады, школы, больницы.

Сегодня профессия повара — одна из наиболее востребованных в нашей стране, особенно в столице и крупных городах

В сегодняшней России, как и в дореволюционные времена, вновь появился спрос на личных поваров. Специалист, работающий в частной компании и готовящий для ее служащих, нередко получает достаточно высокую зарплату, которая не зависит от его опыта и ранга, а определяется исключительно реальными способностями. Сумма вознаграждения может быть гораздо больше, чем в ресторане или кафе, за счет постоянных надбавок-премий, если руководству очень понравятся обеды. В современной России состоятельные люди считают престижным и модным иметь личного повара не только в офисе, но и дома. Труд домашнего кулинара, как правило, оплачивают очень хорошо.

Несмотря на все преимущества работы в фирме или личным поваром у бизнесмена, настоящие мастера предпочитают трудную, хлопотную службу шеф-поваром в ресторане. Там, где каждый вечер зал заполняют поклонники его поварского таланта и нередко ценители неповторимого кулинарного искусства на бис просят пригласить шеф-повара к их столику, чтобы поблагодарить лично за доставленное наслаждение. А у банкетных столов, уставленных дивными яствами, в предвкушении удовольствия на фоне изумительных блюд гости фотографируются на память.

3. *Необходимые навыки и знания для овладения профессией.*

Профессия повар, по-своему, уникальна. В этом деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда. Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере. Так же, хороший повар должен быть внимателен, аккуратен, организован, должен иметь хорошую память.

Специалист должен **уметь**:

- проверять качество сырья на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;

- выбирать инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд;

- применять различные технологии в приготовлении десертов и их оформлении;

- оценивать качество готовых десертов;

- хранить сырье и готовые изделия с использованием оптимального температурного режима.

Специалист должен **знать**:

- физиологию питания человека;

- пищевую ценность продуктов;

- особенности хранения сырья и готовых кондитерских изделий;

- рецепты различных сладостей и технологию их приготовления;

- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления десертов, кондитерских изделий.

*4.Интересные факты о профессиональном направлении*.

Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Апиций.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров.

5. *Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.*

Изготовление бисквита и украшение его является одной из необходимых компетенций повара, кондитера.

**Постановка задачи (5 мин)**

1. Выпечь бисквит влажный шоколад и бисквит сухой и украсить заварным кремом и глазурью, используя творческий подход к выполнению задания.

2. Продемонстрировать итоговый результат, продукт. Демонстрируется вариант готового оформления.

**Выполнение задания (65 мин)**

1.*Технология приготовления и оформления бисквитов для мамы*

**Технологическая карта по приготовлению шоколадного бисквита.**

**Оборудование:** духовой шкаф, миски для замешивания теста 2 шт. (металлические), миксер или венчик для вымешивания теста, сито для просеивания муки, ложка столовая и чайная, пергаментная бумага, противень или форма для выпечки, весы кухонные, чаша для взвешивания продуктов, шпажка деревянная.

**Ингредиенты:**

* 2 [яйца](https://www.koolinar.ru/ingredient/yaytsa)
* 250гр. муки
* 55гр. какао
* 60 гр. сливочного масла 82%
* 60гр. растительного масла
* 280гр. молока
* 300 г. сахара
* 250 г. сливочного масла
* 1,5-2 г. экстракта ванилина
* 1,5 ч. л. сода
* 1ст.л. уксуса (6%)

**Технология приготовления:**

1. Включаем духовой шкаф на t 1800.
2. Подготавливаем форму для выпечки теста. Противень застилаем пергаментной бумагой.
3. Все продукты должны быть комнатной температуры (достать за 2 ч. до готовки).
4. В миску №1 отвешиваем и соединяем все сухие ингредиенты. Перемешиваем тщательно.
5. В миску №2 отвешиваем и соединяем все жидкие ингредиенты кроме уксуса. Объединяем все ингредиенты между собой, вымешиваем.
6. В миску №1 добавляем жидкие ингредиенты, перемешиваем до объединения ингредиентов.
7. В конце добавляем уксус, и тщательно перемешиваем.
8. Тесто должно получиться эластичным, жидким, однородным, без комочков.
9. Выкладываем в форму для выпечки, равномерно распределяем и ставим в духовой шкаф на t 1800, выпекаем до сухой шпажки.
10. После выпекания, бисквит оставляем до полного остывания в форме, после остывания убираем слой пергаментной бумаги, обворачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 24 часа для стабилизации.

**Заварной крем.**

**Ингредиенты:**

* 3 [яйца](https://www.koolinar.ru/ingredient/yaytsa)
* 25гр. муки
* 600 мл. молока
* 200 г. сахара
* 250 г. сливочного масла
* 1,5 г. ванилина

**Технология приготовления:**

* Молоко с ванилином довести до кипения. Яйца перемешать с сахаром и мукой.
* В яичную смесь влить тонкой струйкой горячее молоко при постоянном активном помешивании. Продолжая активно мешать, довести до кипения. Охладить.
* Сливочное масло взбить до побеления и увеличения в объеме. Ввести охлажденную заварную основу минимум в два этапа, каждый раз дожидаясь полного объединения продуктов.

2.*Рекомендации по организации процесса выполнения задания:*

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки бисквитного теста, выпечку, сборку и оформление изделия.

Во время самостоятельной работы учащихся наставник обходит рабочие места, следит за организацией рабочего места, санитарией, правильным ведением технологического процесса, оказывает помощь в подготовке и приготовлении, акцентируя внимание на выполнении правильных приемов работы.

При необходимости приостанавливает работу, указывая на ошибки, в последующем объясняя причины и способы их устранения.

**Контроль, оценка и рефлексия (10 мин)**

1.*Критерии успешного выполнения задания:*

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

- способность проявлять творчество при изготовлении кондитерских изделий;

- умение работать по образцу;

- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

2.*Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки*

Готовое кондитерское изделие должно соответствовать образцу:

- украшенный бисквит (фото в приложении);

- весу – готовое изделие должно соответствовать образцу (+/ - 10 гр.);

- внешнему виду – оформление должно соответствовать образцу, допускаются отклонения в цвете (по желанию, как проявление творчества).

3.*Вопросы для рефлексии:*

-вызвал ли у вас интерес процесс сборки и оформления кондитерского изделия? (участникам предлагается украсить макет торта на ватмане розами, если пробы были интересными и полезными)

-что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?

-какими навыками должен обладать повар, кондитер при оформлении кондитерских изделий?

3. Инфраструктурный лист

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями* | *Количество* | *На группу/**на 1 чел.* |
| Столы производственные | На 2 рабочих места | 9 | На группу |
| Мойка кухонная |  | 2 | На группу |
| Жарочный шкаф |  | 2 | На группу |
| Противень |  | 2 | На группу |
| Бумага для выпечки |  | 1 рулон на группу | На группу |
| Весы электронные |  | 2 | На группу |
| Миски |  | 3 | На группу |
| Ложки |  | 3 | На чел. |
| Мешки кондитерские | Размер М | 3 | На чел. |
| Ножницы |  | 1 | На чел. |
| Ножи | Универсальные | 3 | На чел. |
| Блендер  |  | 3 | На группу |
| Фигурки для украшения | Сердечки, цветы, пуговки | 3набора | На группу |

4. Приложение и дополнения.