******

**ПРОГРАММА** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ**

**«КОНДИТЕР»**

**Профессиональная среда: комфортная**

**Наименование профессионального направления:**

**повар, кондитер**

**Автор программы:**

 **Алексейчук Алёна Владимировна,**

**мастер производственного обучения**

 ***«КОНДИТЕР»***

1. Паспорт программы профессиональной пробы

**Профессиональная среда: комфортная**

**Наименование профессионального направления: повар, кондитер**

Автор программы: *Алена Владимировна Алексейчук, мастер производственного обучения*

Контакты автора: *Челябинская обл., город Троицк,* *allena1606@gmail.com*

*телефон: 8-908-061-00-52*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Вид* | *Формат проведения* | *Время проведения* | *Возрастная категория* | *Доступность для участников с ОВЗ* |
| Базовый | Очный | 90 минут | 8-9 классы | - |

2. Содержание программы

**Введение (10 мин)**

1. *Краткое описание профессионального направления.*

Кондитер – это профессиональный повар, занимающийся приготовлением кондитерских изделий и десертов. Кроме технического навыка, эта профессия подразумевает художественный вкус для оформления работ. Кондитер готовит кондитерские изделия на кондитерских фабриках и в специализированных цехах хлебозаводов. Приготавливает различные виды теста, начинок, кремов по заданной рецептуре. Выпекает и украшает продукцию. Проверяет вес готовых изделий. Использует ручные инструменты, механическое и электромеханическое оборудование. Для деятельности необходимы тонкая вкусовая и обонятельная чувствительность, тонкое цветоразличение, хорошая зрительно-двигательная координация (на уровне движений рук). Он должен уметь производить обработку исходного сырья в соответствии с его свойствами, приготавливать и отделывать различные виды кондитерских изделий.

2. *Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира.* Люди, имеющие специальность кондитера, устраиваются в организации общепита: рестораны, кафе, столовые. Кондитеры высшего разряда могут рассчитывать на место в самых престижных заведениях. Люди с этой специальностью также требуются в штатах хлебокомбинатов и заготовочных фабрик. Работа кондитера достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может стать руководителем кондитерского производства, начальником цеха или бригадиром. Те же, кто хочет попробовать себя в бизнесе, могут открыть частную кондитерскую.

3. *Необходимые навыки и знания для овладения профессией.* Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что кондитеру необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

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 десертов;

- рецепты различных сладостей и технологию их приготовления;

- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления десертов.

4. *Факты о профессиональном направлении*.

Сегодня кондитерское производство в России набирает темпы и чтобы шагать в ногу со временем, требуются глубокие знания и профессиональные навыки в изготовлении и оформлении кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента.

*Тема нашего урока*: - Приготовление шоколадных конфет «Баунти» ручной работы и десерт в стаканчике «твороженное удовольствие».

С развитием промышленности шоколад стал более доступен. В него включают разнообразные добавки: специи, молоко, сладкие вещества, вино, иногда даже пиво. Индустрия шоколада развивалась очень активно: теперь мы можем как купить, так и самостоятельно приготовить данный десерт.

Шоколадная продукция всегда представляет собой приятный подарок, особенно если это эксклюзив и приготовлен умелыми руками шоколатье.

Вашему вниманию представлены конфеты ручной работы, способы и технология их приготовления, виды начинок, способы использования вкусовых и ароматических добавок. Наша задача научиться приготовлению конфет.

*Десерт в стаканчике «Творожное удовольствие*» - это чудесный воздушный десерт из творога и банана.

Как и другие молочные продукты, **творог** содержит кальций и фосфор, которые укрепляют кости и зубы, а кальций положительно влияет на состояние нервной и мышечной системы. Также, в твороге есть натрий, необходимый для регуляции кровяного давления. В то же время, в некоторых видах творога может содержаться много натрия.

5. *Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.* Изготовление шоколадных изделий и твороженных десертов является одной из необходимых компетенций кондитера.

**Постановка задачи (5 мин)**

1. Приготовление конфет «Баунти»: приготовление кокосовой начинки, охлаждение, приготовление шоколада.

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

3. Приготовление десерта в стаканчике «Творожное удовольствие».

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

**Выполнение задания (55)**

1. *Технология сборки и оформление конфет «Баунти»*

кокосовая стружка – 80 г

сгущенное молоко – 30 мл

сливочное масло – 10 г

Молоко-150 мл

Какао-порошок-80 гр

Сливочное масло-30 гр

Сахар -30гр

*Шаги:*

1. Взвесить необходимое количество продуктов для приготовления конфет «Баунти»;

2.Сгущенное молоко соединить с кокосовой стружки, выложить массу в форму и убрать в морозилку на 20 мин;

3. Приготовить шоколад;

4. Кокосовую массу разрезать на прямоугольники и обмакнуть в шоколад, убрать в холодильник для застывания на 20 мин.

4. Продемонстрировать готовое изделие.

 *Организация процесса выполнения задания:*

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки полуфабрикатов, сборки и оформления кондитерского изделия.

Приготовление шоколадных конфет «Баунти» ручной работы:

- в миске соединить сгущенное молоко с кокосовой;

- на покрытую пищевой пленкой доску выкладываем смесь кокосовой стружки со сгущенкой и формируем плотный прямоугольник. Ширина бруска равна размеру батончика. Накрываем готовый брусок пищевой пленкой и отправляем в холодильник на 20 мин.

- в сотейник налить молоко и добавить сливочное масло, довести до кипения но не кипятить. В горячее молоко добавить сахар и хорошо перемешать, добавить какао-порошок, перемешать до однородности;

- после холодильника кокосовую смесь нарезаем на равные части;

- полученные брусочки окунуть в шоколад, уложить на разделочную доску и убрать в холодильник на 10 мин.

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.

*2. Технология сборки и оформление десерта в стаканчике «Творожное удовольствие»*

Творог (жирность не более 5%) – 170 гр.

Банан – 100 гр.

Сметана – 30 гр.

Свежие ягоды – для украшения

*Шаги:*

1. Взвесить необходимое количество продуктов для приготовления десерта в стаканчике «твороженное удовольствие».

2. Банан очищаем от кожуры и размять вилкой до однородной массы, добавить протертый через сито творог, сметану.

3. Выкладываем в стаканчик, украшаем фруктами.

*Организация процесса выполнения задания:*

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки полуфабрикатов, сборки и оформления десерта в стаканчике.

Банан очистить от кожуры и размять до однородной консистенции, добавить творог и сметану, тщательно перемешать. Массу выкладываем в стаканчик, украшаем дольками банана, можно посыпать какао-порошком.

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 (20 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. *Контроль результата, процедуре оценки*

Готовое кондитерское изделие должно соответствовать образцу по:

- составу – шоколадные конфеты с кокосовой начинкой

- весу – готовое изделие должно соответствовать образцу, допускается отклонение по весу до 20 гр.;

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

- внешнему виду и консистенции – десерт в стаканчике светло желтого цвета, допускаются отклонения в цвете (по желанию, как проявление творчества), сверху украшен ломтиками банана, консистенция однородная, нежная

3. *Вопросы для рефлексии:*

- вызвал ли у вас интерес процесс сборки и оформления кондитерского изделия?

- что для вас было самым интересным в профессиональной пробе?

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

3. Инфраструктурный лист

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование* | *Технические характеристики с необходимыми примечаниями* | *Количество* | *На группу/**на 1 чел.* |
| Столы производственные | На 2 рабочих места | 6 | На группу |
| Мойка кухонная |  | 3 | На группу |
| Весы электронные |  | 4 | На группу |
| Холодильник  |  | 1 | На группу |
| Плита электрическая |  | 1  | На группу |
| Миски |  | 1 | На чел. |
| Ложки |  | 2 | На чел. |
| Лопатка |  | 1 | На чел. |
| Ножи | Универсальные | 1 | На чел. |
| Кастрюля | 1 л | 1 | На чел. |
| Мешки кондитерские | Размер М | 1 | На чел. |
| Фольга  |  | 1 | На чел. |
| Стакан |  | 1 | На чел. |
| Бумажные капсулы |  | 4 | На чел. |

4. Приложение и дополнения

|  |  |
| --- | --- |
| *Ссылка* | *Комментарий* |
| https://www.kp.ru/putevoditel/obrazovanie/povar/konditer/?ysclid=l4mjixm0dm424276777 | [Профессия кондитер: описание, плюсы, минусы, где получить (kp.ru)](https://www.kp.ru/putevoditel/obrazovanie/povar/konditer/?ysclid=l4mjixm0dm424276777) |

**Приложение №1**

**Карта занятия профессиональной пробы.**

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема урока:** Приготовление шоколадных конфет «Баунти» ручной работы и десерт в стаканчике «твороженное удовольствие».

**Цели урока:**

**Обучающая:** сформировать умения у обучающихся по применению различных технологий приготовления и оформления шоколадной продукции (конфет ручной работы);

**Развивающая:** развивать навыки приготовления шоколадной продукции ручной работы; умения использовать оборудование и инвентарь в процессе работы; работать в команде;

**Воспитательная:** формирование у учащихся интереса к профессии, уверенности в себе, эстетического чувства при изготовлении изделий ручной работы, ответственности за результат своей работы.

**Тип урока:** изучение трудовых приемов и операций

**Оснащение урока:** плакаты, схемы, электрическая плита, холодильное оборудование, весы, производственные столы

 **Инструменты, инвентарь, посуда**: кастрюли различной ёмкости, мерная кружка, ножи поварские, разделочные доски, тарелки порционные, ложки, креманки, лопатки, кондитерские мешки.

**Документы письменного инструктирования:** инструкционно-технологические карты

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Элементы внешней структуры урока** | **Элементы внутренней структуры****урока** | **Деятельность****мастера п/о** | **Деятельность****обучающихся** |
| 1.Вводный инструктаж | 1.1 Организационный момент1.2 Целевая установка1.3 Формирование ориентировочной основы действий | Знакомство с учащимися. Краткое описание профессионального направления. Правила техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и личной гигиены. Какое значение в питании имеет шоколад, правила подготовки сырья к производству, требования к качеству шоколадных конфет и десерта в стаканчике «твороженное удовольствие».Показ слайдов (приложение №3, слайд №1,2) Сообщает тему урока: Приготовление шоколадных конфет «Баунти» ручной работы и десерт в стаканчике «твороженное удовольствие». Формирует цель урока, определяет, чему научатся учащиеся. Показ слайдов (приложение №3, слайд №3,4,5)Показ и объяснение по теме приготовление шоколадных конфет «Баунти» ручной работы:- в миске соединить сгущенное молоко с кокосовой стружкой и сливочным маслом;- на покрытую пищевой пленкой доску выкладываем смесь кокосовой стружки, сгущенкой и формируем плотный прямоугольник. Ширина бруска равна размеру батончика. Накрываем готовый брусок пищевой пленкой и отправляем в холодильник на 20 мин.- в сотейник налить молоко и добавить сливочное масло, довести до кипения но не кипятить. В горячее молоко добавить сахар и хорошо перемешать, добавить какао-порошок, перемешать до однородности;- после холодильника кокосовую смесь нарезаем на равные части;- полученные брусочки окунуть в шоколад, уложить на разделочную доску и убрать в холодильник на 10 мин.Показ и объяснение по теме приготовление десерта в стаканчике «твороженное удовольствие»- банан очистить от кожуры и размять до однородной консистенции, добавить творог и сметану, тщательно перемешать;- массу выкладываем в стаканчик, украшаем дольками банана, можно посыпать какао-порошком. | Отвечают на приветствие. Приводят в соответствие внешний вид, рабочее место. Слушают мастера производственного обучения. Слушают название темы.Восприятие показа и объяснение действий мастера |
| 2. Текущий инструктаж | 2.1. Формирование(отработка) новыхспособов действий2.2.Применение(закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действий | Осуществление контроля за обучающимися во время организации рабочего места в горячем цехе, приготовления шоколадных конфет «Баунти» ручной работы и десерт в стаканчике «твороженное удовольствие»Закрепление освоенных приемов организации рабочего места, проверки санитарного и технического состояния оборудования. | Отработка действийОсвоение приемов профессиональных навыков, знаний умений |
| 3. Заключительный инструктаж | 3.1 Подведение итогов урока | Анализ выполненных работ. Разбор типичных ошибок в работе учащихся. Указать на допущенные ошибки и разобрать их причины. | Самоанализ работы на уроке. Обучающиеся убирают рабочие места |

**Приложение №2**

**Инструкционно-технологическая карта.**

Инструкционно - технологическая карта №1

Шоколадные конфеты «Баунти»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | брутто | нетто |
| кокосовая стружка | 80 | 80 |
| сгущенное молоко | 30 | 30 |
| сливочное масло | 10 | 10 |
| молоко | 150 | 150 |
| какао-порошок | 80 | 80 |
| сливочное масло | 30 | 30 |
| сахар | 30 | 30 |
| Выход: |  | 400 |

1) В миске соединить сгущенное молоко с кокосовой стружкой.

2) На покрытую пищевой пленкой доску выкладываем смесь кокосовой стружки со сгущенкой и формируем плотный прямоугольник. Ширина бруска равна размеру батончика.

3) Накрываем готовый брусок пищевой пленкой и отправляем в холодильник на 20 мин.

4) В сотейник налить молоко и добавить сливочное масло, довести до кипения, но не кипятить.

5) В горячее молоко добавить сахар и хорошо перемешать, добавить какао-порошок, перемешать до однородности.

6) После холодильника кокосовую смесь нарезаем на равные части.

7) Полученные брусочки окунуть в шоколад, уложить на разделочную доску и убрать в холодильник на 10 мин.

Органолептические показатели конфет:

Форма – овально-продолговатая

Внешний вид – конфеты глазированные шоколадом, без видимых повреждений.

Цвет - темно-коричневый, насыщенный шоколадный

Вкус - горьковато сладкий, без посторонних привкусов.

Запах - характерный для шоколада

**Инструкционно-технологическая карта.**

Инструкционно - технологическая карта №2

Десерт в стаканчике «Творожное удовольствие»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | брутто | нетто |
| творог | 170 | 170 |
| банан | 100 | 100 |
| сметана | 30 | 30 |
| Выход: |  | 300 |

1) Банан очистить от кожуры и размять до однородной консистенции, добавить творог и сметану, тщательно перемешать.

2) Массу выкладываем в стаканчик.

3) Украшаем дольками банана, можно посыпать какао-порошком.

Органолептические показатели десерта:

Внешний вид – десерт подается в стаканчике, сверху дольки банана

Цвет – желтовато-белый

Вкус – в меру сладкий

Запах - характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Консистенция – нежная, однородная.

**Приложение №3**

[**Десерты.pptx**](%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8B.pptx)