

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное образовательное учреждение  
профессиональная образовательная организация  
**«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»**

## **ПОВАР, КОНДИТЕР**

Группа профессионального направления: «Комфортная среда»

Программа практического мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»



## I Паспорт программы:

Наименование профессионального направления: 114 Повар, кондитер

Автор программы: Моисеева Евгения Александровна, мастер  
производственного обучения

Контакты автора: Челябинская область, г. Магнитогорск,  
[malina00.00@inbox.ru](mailto:malina00.00@inbox.ru) 8-900-079-87-05

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очная профессиональная проба	90 минут	6-7/8-9/ 10-11 класс	- Для инвалидов с нарушением слуха рекомендованы следующие виды трудовой и профессиональной деятельности: а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач – умственный, физический труд и легкий физический труд; б) по характеристикам цели трудовой и профессиональной деятельности, организации трудового процесса – творческий, динамический, разнообразный (по содержанию, темпу и т. п.); в) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности: регламентированный (с определенным распорядком работы, индивидуальный; г) по предмету труда - «Человек – техника», «Человек - художественный образ»; д) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд; е) по сфере производства - в сфере обслуживания.



## **II Содержание программы**

### **Введение (10 мин)**

1. Повар, кондитер – это человек, который специализируется исключительно на приготовлении кулинарных шедевров, для чего необходимы вкус, фантазия и изобретательность. Повар, кондитер – это кулинар, занимающийся изготовлением различного рода десертов и кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Нередко мастера сами придумывают новые блюда и составляют их рецептуры. Часто люди путаются и задают вопрос, кондитер – это кто: человек, который готовит десерт, или тот, кто его продает? Поэтому приставка «повар» в названии вносит необходимую ясность.

Специалисты этого направления трудятся в ресторанах, кафе, столовых, кофейнях, кулинарных отделах супермаркетов и, разумеется, в кондитерских.

2. На современном этапе экономического, политического и социального развития Российской Федерации стране все больше требуются квалифицированные специалисты, качество подготовки которых остается актуальной проблемой современного профессионального образования. Наряду с внешними имеются и внутренние факторы. Профессиональное образование должно в большей степени ориентироваться на удовлетворение потребностей рынка труда, на конкретные запросы работодателей, что объясняется рядом причин:

- ростом требований к квалификации и качеству подготовки специалистов;
- ужесточается конкуренция на рынке труда, появляются новые профессии;
- меняется внешняя среда, характер действия экономических и социальных факторов;
- растет рынок образовательных услуг, требовательнее становятся потребители: обучающиеся и их родители.

3. Специалист данного направления должен иметь следующие качества:



- физическая выносливость, ведь работать приходится по 10-12 часов в жарком помещении и на ногах;
- хорошая память, чтобы наизусть знать рецепты простых и сложных блюд;
- внимательность и хороший глазомер также необходимы, чтобы определить нужное количество ингредиентов, ровно шинковать продукты и т.д.;
- аккуратность, чистоплотность и организованность здесь будут не только не лишними, но практически обязательными качествами;
- хороший повар должен обладать высокой чувствительностью к вкусам, запахам;
- иметь хорошее воображение, эстетический вкус и творческую жилку чтобы, глядя на рецепт, уже представлять будущее блюдо.

4. Профессия повара считается одной из самых древних. А именно профессионалы, повара появились в Греции на острове Крит в 2600 году до н. э. В Древней Греции для солдат еду готовил специальный мастер кулинарного ремесла и получал за это деньги. Наверняка и в Древних Египте, Финикии, Шумере также были профессионалы этого дела, которые готовили еду для своих правителей и представителей знати.

Культура приготовления пищи в разных странах считалась по-разному. Где-то считали, что каждый должен уметь приготовить себе максимально простую пищу, а где-то в это же время из самых обычных продуктов создавались первые произведения искусства и познавались различные техники приготовления еды.

5. Профессиональная проба – это испытание, применение различных упражнений, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершённый вид. Так как, для школьников моделируются конкретные условия деятельности: ученики включаются искусственно в возможно свою будущую профессиональную деятельность. Быть наиболее успешным и конкурентоспособным, определиться с теми



направлениями, которые им нравятся, поможет школьникам приобретенный социальный опыт.

### **Постановка задачи (5 мин)**

В результате освоения программы слушатель должен

#### **знать:**

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
- рецептуру и основу технологии приготовления кондитерской продукции;
- названия, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- принципы и приемы презентации кондитерской продукции;

#### **уметь:**

- проводить подготовку рабочего места;
- соблюдать санитарные правила на рабочем месте;
- обрабатывать ягоды в соответствии с нормами САНПИНа и применять их в виде декорирующего элемента;
- готовить тесто, в соответствии с технологической картой;
- готовить начинку и крем, в соответствии с технологической картой;
- безопасно использовать технологическое оборудование;
- производить сборку и декорирование изделия, проводить презентацию;
- выполнять уборку рабочего места;

1. Демонстрация итогового результата, продукта



а)



б)

## Показатели качества и безопасности

### Органолептические показатели качества

#### Требования к качеству

Кекс должен иметь светло-желтую верхнюю корочку с трещиной; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша с равномерно расположенными цукатами. Влажность (25+3)%.

Виды брака	Причины возникновения
Кекс плотный, небольшого объема.	Мука с большим содержанием клейковины; недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось;
Кекс сырой внутри	Не соблюден температурный режим при выпекании теста. Не соблюдена норма продуктов.

Кекс с цукатами сохранил правильную форму, украшен масляным кремом и клубникой. Консистенция – пышная, нежная. Вкус сладкий; с ароматом ванили, цукатов. Температура подачи не выше 12 °С.

Срок хранения – не более 12 час.

### Выполнение задания (55 мин)

Подробная инструкция по выполнению задания

- подготовка рабочего места, инвентаря, оборудования;
- получение продуктов по списку;
- подготовка продуктов для приготовления теста. Приготовление теста.
- фасовка готового теста, выпекание до полной готовности;



- подготовка продуктов для приготовления крема. Приготовление крема, хранение в холодильнике (на первой полке), в целях соблюдения товарного соседства;
- подготовка ягод для декорирования капкейков;
- сборка, оформление и декорирование готовых изделий, презентация;

## **Технология приготовления**

### **Кекс с цукатами**

Приготовления кекса состоит из следующих операций:

- взбивания отдельно сливочного масла и яиц с сахаром, соединения соли, цукатов, соды и муки.
- масло сливочное размягчают и взбивают на пониженной скорости до пластичного состояния, одновременно соединяют яйца с сахаром, солью и взбивают до однородной массы.
- сливочному маслу небольшими порциями вводят яично-сахарную смесь, не прекращая взбивания.
- муку просеивают и соединяют с содой, ванилином и цукатами.
- в сливочную массу вводят оставшиеся ингредиенты, перемешивают до равномерного распределения муки и цукатов в тесте.
- готовое тесто отсаживают в подготовленные формы и выпекают при температуре 180-190°C в течение 15-20 минут.
- масляный крем состоит из следующих операций: размягчают сливочное масло, взбивают, вводят сгущенное молоко, взбивают, охлаждают, отсаживают на поверхность кексов.

На десертную тарелку выложить кекс, украсить кремом и свежими ягодами клубники.

Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

- обеспечить всех участников одинаковыми рабочими местами, инвентарем, оборудованием;



- обеспечить всех участников одинаковым количеством продуктов;
- раздать инструкционные карты;
- на собственном примере показать участникам всю последовательность технологических операций;

### **Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)**

#### 1. Критерии успешного выполнения задания.

Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

- все участники должны оцениваться по одинаковым критериям;
- в комиссии должно участвовать не менее 3 экспертов;
- для объективной оценки работы и результата участника была разработана карта оценивания. Каждый номер оценивается, максимум 10 баллов, **МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ 100.**

#### **Карта оценивания**

<b>Аспект критерия</b>	<b>Вес в баллах</b>	<b>Итого баллов</b>
<i>Приготовление бисквитного полуфабриката (max. 10)</i>		
№1.Порядок на рабочем месте		
№2.Работа с ножом, тепловым и механическим оборудованием		
№3. Качество выпеченного полуфабриката, хранение		
<i>Приготовление масляного крема (max. 10 )</i>		
№4.Соблюдение санитарных норм и правилпри изготовлении крема		
№5.Цвет и консистенция полуфабрикатов соответствуют		
<i>Оформление готового капкейка (max. 10 )</i>		
№6.Все элементы выполнены в соответствии с заданием		
№7.Цветовая гармония. Выдержан единый стиль композиции		





№8. Форма, размер готового изделия		
№9. Креативность		
№10. Вкус		

## 2. Вопросы для рефлексии учащихся

- Какие трудности возникли при приготовлении бисквитного полуфабриката?
- Какие трудности возникли при приготовлении масляного крема?
- Какие трудности возникли при оформлении капкейка?

## III Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу 6 чел/ на 1 чел.
Стол производственный	1800×600×850	1	6/1
Весы настольные электронные	Весы фасовочные до 15 кг «Масса К»	1	6/1
Ванна моечная односекционная с бортом	600×500×870	1	6/1
Смеситель холодной и горячей воды	Двухрычажный смеситель для мойки	1	6/1
Поднос пластик	Поднос столовый из полипропилена 525×325 мм, толщина 3,5 мм	1	6/1
Нож поварской	Нож поварской 20 см	1	6/1
Доска разделочная (белая, коричневая, зеленая)	Пластик 40х30 коричневая	3	18/3
Пленка пищевая	Размер 22×200	1	6/1
Тарелка для подачи капкейков (белая, круглая)	Диаметр 30 см	1	6/1
Перчатки одноразовые	Нитриловые размер М или S	15 пар	90 пар/15 пар
Контейнеры одноразовые	Размер 108×82 мм, 500 мл с	20 шт.	120 шт./20



для пищевых продуктов 300 мл	крышкой		шт.
Мешок кондитерский	Одноразовый	3	18/3
Насадка металлическая (закрытая звезда)	Диаметр 18	1	6/1
Ноутбук	Компьютерные комплектующие Дополнительные комплектующие	1	1
Проектор	портативный проектор технология DLP разрешение 800x600 световой поток 3600 лм контрастность 20000:1	1	1
Экран для проектора	Диагональ экрана: 100" Семейство: Triscreen Формат экрана: 1:1 Особенности покрытия: белый матовый Высота экрана (белое полотно): 180 см Ширина экрана (белое полотно): 180 см Тип установки: напольный Размеры черной кромки (см): 3 Размер корпуса экрана (см): 195x7.2x7.2 Размер упаковки (см): 211x14x20	1	1

## Приложение и дополнения

2. «Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности» (Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 <https://rosmintrud.ru/docs/mintrud/orders/268>).
3. «Академия-Медиа» Система Электронного Обучения 3.0 <https://elearning.academia-moscow.ru>
4. Чистякова С.Н. Профессиональные пробы и выбор профессии: кн. для учителя [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://psihdocs.ru/kniga-dlya-uchitelya-podredakciej-s-n-chistyakovej.html>
5. Банк профессиональных проб [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://centerproD8.ru/content/professionalnye-prob>
6. Телеканал «Еда» <https://www.tvveda.ru>



Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация  
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

Ссылка

<https://fs.znanio.ru/8c0997/2a/b7/64d5f86a950b78f1050969514e74e19ffe.png>

схема

приготовления теста для капкейков

<https://ds05.infourok.ru/uploads/ex/0db3/0015dfa2-e1f52f3e/img9.jpg> приготовление крема



## Приложение 1

№	Наименование	Ед. изм.	Брутто	Нетто
	<i>Кекс п/ф</i>	<i>кг</i>	-	<i>0,075</i>
1.	Яйца	кг	0,018	0,018
2.	Сахар	кг	0,018	0,018
3.	Мука	кг	0,024	0,024
4.	Масло сливочное	кг	0,018	0,018
5.	Цукаты	кг	0,017	0,017
6.	Сода	кг	0,001	0,001
7.	Ванилин	кг	0,001	0,001
8.	Соль	кг	0,001	0,001
	<i>Выход готового кекса</i>	<i>кг</i>	-	<i>0,065</i>
	<i>Крем творожный</i>	<i>кг</i>	-	<i>30</i>
9.	Сгущенное молоко	кг	0,009	0,009
10.	Сливочное масло	кг	0,022	0,022
11.	Сахар	кг	0,009	0,009
12.	<b>Клубника</b>	кг	0,005	<b>0,005</b>
	<i>Выход крема масляного с клубникой</i>	<i>кг</i>	-	<i>0,035</i>
	<i>Выход</i>	<i>кг</i>		<i>0,110</i>



## Приложение 2





## Приложение 3

### Тест

1. при какой температуре выпекают бисквит для капкейков?
  - a. 240
  - b. 180
  - c. 120
2. В какой момент в тесто вводят соду?
  - a. в начале замеса теста
  - b. в конце замеса теста
  - c. в середине замеса теста
3. Можно ли открывать дверцу пароконвектомата в процессе выпекания бисквита?
  - a. да
  - b. нет
4. На какой полке в холодильнике располагают (хранят) готовые полуфабрикаты для десерта?
  - a. самая нижняя
  - b. самая верхняя
  - c. третья сверху
  - d. можно хранить на любой полке
4. Нужно ли остужать бисквит после выпечки?
  - a. нет, почему...
  - b. да, почему...
5. На какой доске собирают капкейки, перед подачей?
  - a. белая доска
  - b. коричневая доска
  - c. зеленая доска
  - d. синяя доска
6. На какой доске производят нарезку ягод?
  - a. белая доска
  - b. коричневая доска
  - c. зеленая доска
  - d. синяя доска
7. На какой доске производят нарезку цукатов?
  - a. белая доска
  - b. коричневая доска
  - c. зеленая доска
  - d. красная доска
8. Выполняя какую операцию, необходимо использовать одноразовые перчатки?
  - a. выпекание бисквиты
  - b. уборки рабочего места
  - c. сборка изделия
  - d. взбивание крема



Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация  
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»