

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

**ТЕХНОЛОГ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

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: 122 Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Автор программы: Вайзер Ирина Дмитриевна

Контакты автора: г. Магнитогорск, 89511279394, vayzer.irina@mail.ru

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очная профессиональные пробы	90	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 (5 мин)

1. Краткое описание профессионального направления «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»



Технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Качественная еда — залог здоровья населения страны. Поэтому профессия технолога пищевого производства будет востребована всегда и ее значение только возрастает, особенно в современных условиях. А это возможно только в случае появления и внедрения эффективных конкурентоспособных новых технологий, разработкой которых также занимаются технологи пищевого производства.

Пищевая продукция представлена огромным количеством продуктов. Соответственно, различны и технологии их производства.

2. Место и перспективы профессионального направления «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» в современной экономике региона, страны, мира

В настоящее время все больше возрастает значение предприятий общественного питания. Обуславливается это изменениями методов переработки сырья, развитием коммуникаций, интенсификацией многих производственных процессов, усовершенствованием способов доставки.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Деятельность технолога представляет собой работу в сфере общественного питания и охватывает круг различных обязанностей в этой области. Технолог общественного питания должен обладать ответственностью, организованностью, аккуратностью, внимательностью, иметь хорошую вкусовую и обонятельную чувствительность и творческие способности.

Технолог определяет качество продуктов, рассчитывает их количество для получения готовых блюд. Составляет меню. Распределяет обязанности и контролирует работу. Отвечает за исправность оборудования и качество готовых блюд. Осуществляет контроль над качеством и соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Интересные факты о профессиональном направлении «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»



В каком бы направлении ни работал технолог, основная его задача — не допустить нарушения производственного цикла. Малейшее отступление от технологии и рецептуры производства продукта приведет к браку. Только постоянно контролируя все составляющие производства можно обеспечить качество продукции. Так, например, если для производства сарделек поставщики привезли мясо не того сорта, выяснять причину этого и требовать поставки мяса необходимого качества обязан технолог. Следить за температурой воздуха в производственных цехах, производящих молочную продукцию или вин также входит в обязанности технолога. Исправность оборудования, своевременные поставки нужного количества упаковок — всё это контролирует технолог.

Сфера работы технолога пищевого производства разнообразна: мясо-молочные комбинаты, молокоперерабатывающие предприятия, кондитерские фабрики, хлебопекарни и макаронные заводы, консервные заводы, а также заводы по производству минеральных вод, слабоалкогольных напитков, вин, крепких алкогольных напитков. Востребованы технологи и на заводах по производству пищевых кислот, хлебопекарных и спиртовых дрожжей в лабораториях различных отраслей промышленности.

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Фингер фуд (finger-палец, food-еда) - это миниатюрные закуски и блюда, которые удобно есть руками без использования столовых предметов. Этот вид подачи очень распространен: ни одно мероприятие не обходится без закусок этого формата. Канапе, закуски на шпажках, салаты и десерты в шотах или в мини-посуде, небольшие сэндвичи, круассаны и брускетты – практически любое блюдо можно сделать в формате фингер фуд.

На сегодняшний день это является наиболее популярным течением в кулинарном искусстве.

Постановка задачи (7 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

В результате освоения программы учащийся должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности;
- сырье и продукты, их товароведные свойства и характеристики;
- ассортимент фингер фудов;



- последовательность выполнения работ;
- виды оборудования, инструментов, инвентаря, их назначение и устройство, правила эксплуатации при приготовлении фингер фудов.

уметь:

- выполнять трудовые действия с соблюдением требований охраны труда, электробезопасности, гигиены труда, пожарной безопасности;
- использовать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления фингер фудов;
- выполнять технологические операции по приготовлению фингер фудов;

По окончании курса учащийся изготавливает фингер фуд (тарталетка из сдобного пресного теста) с начинкой из сливочного сыра и различными вкусовыми компонентами. Начиная от приготовления и выпечки тарталетки (основы), приготовления начинки, подготовки вкусовых компонентов, оформления и подачи.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

Умение выполнять простейшие действия, операции и т.п. профессиональной пробы:

- соблюдение правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;
- демонстрация профессионального навыка, приобретенного ходе прохождения профессиональной пробы.

Выполнение задания (55 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

- проверить наличие необходимого сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- проверить состояние оборудования, наличие инструментов, инвентаря, приспособлений;
- произвести распаковывание сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- произвести органолептическую оценку качества сырья и продуктов, дополнительных ингредиентов;
- произвести взвешивание сырья, продуктов, согласно рецептуре;
- замесить сдобное пресное тесто;
- подготовить начинку;
- подготовить вкусовые компоненты;
- произвести выпечку тарталеток;



– произвести оформление и подачу фингер фуда.

Технология приготовления сдобного пресного теста

В молоке размешивают яйцо, сахар, соль, растирают до однородного состояния, добавляют размягченный маргарин или сливочное масло и сметану. Все перемешивают до однородной массы, постепенно добавляют муку. Быстро замешивают тесто. Оставляют в холодно месте на 10-15 мин.

Технология приготовления начинки

Сливочный сыр размягчают, добавляют сливки, размешивают, чтобы получилась однородная эластичная масса. Добавляют рубленую зелень, чеснок и соль. Доводят до вкуса. Начинку помещают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой насадкой.

Начинка должна иметь однородную, эластичную консистенцию, вкус в меру соленый, с легким ароматом чеснока и зелени.

Подготовка вкусовых компонентов

Для вкусовых компонентов можно использовать различные гастрономические продукты (колбаса, ветчина), корнишоны, сладкий болгарский перец, маслины, оливки и др. Нарезают тонкими ломтиками. Вкусовые компоненты должны иметь ровные края, тонкие, толщиной 1-1,5 мм, свежие, не заветренные. Запах и вкус соответствующие доброкачественным продуктам.

Формование таргалетки

Готовое тесто порционируют. Используют металлическую форму с ровными или гофре краями. Порцию теста вдавливают в форму, выравнивая толщину по всему объему. Готовые формы с тестом ставят на листы и выпекают при температуре 220-240 С.

Выпеченные основы аккуратно вынимают из форм, охлаждают.

Приготовленный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, сухим. Должны иметь правильную форму, края ровные.

Оформление фингер фуда

В выпеченную основу из кондитерского мешка с насадкой порционируют начинку из сливочного сыра, придавая красивую форму. Сверху укладывают вкусовые компоненты, придерживаясь вкусовых и цветовых сочетаний.

Подача фингер фуда

Помещают таргалетку в одноразовую бумажную капсулу и ставят на тарелку для подачи.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания



Наставник совершает целевые обходы, контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований и правила безопасности труда.

Контролирует и помогает учащимся в выполнении задания.

Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Задание считается выполненным, если учащийся, соблюдая алгоритм трудовых действий, выполнил самостоятельно задание и результат соответствует требованиям к качеству, основываясь на внешние и органолептические показатели.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

Это может быть беседа, в ходе которой выясняется, изменились ли профессиональные намерения учащихся, какие трудности и сомнения они испытывали при выполнении пробы. Также возможен и письменный опрос. Недопустимо выставлять отметки и сравнивать обучающихся друг с другом. По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся 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; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы. Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; выполнять простейшие трудовые операции; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями. При подведении итогов выполнения этапов или всей пробы в целом преподаватель подчеркивает, какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне (например, невнимательность, излишняя подвижность или пассивность и др.), и дает необходимые рекомендации.

Вопросы для рефлексии учащихся

- Ребята, что вы сегодня нового и интересного для себя узнали?
- Ребята, какие у вас были трудности?
- Ребята, чему вы новому сегодня научились?
- Ребята, что вас больше всего удивило?
- Ребята, вам бы еще раз хотелось выполнить сегодняшнюю работу?



III Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу 8 чел/на 1 чел
Печь конвекционная	800x770x509, напр380в, мощность 6,5квт	1	1/1
Планетарный настольный миксер	напряжение 220/240в, мощность 1,35квт	1	1/1
Стол производственный	1800×600×850	8	8/1
Весы настольные электронные	Весы фасовочные до 15 кг «Масса К»	8	2/1
Ванна моечная односекционная с бортом	600×500×870	8	8/1
Смеситель холодной и горячей воды	Двухрычажный смеситель для мойки	8	8/1
Ноутбук	Компьютерные комплектующие Дополнительные комплектующие	1	1/1
Проектор	портативный проектор технология DLP разрешение 800x600 световой поток 3600 лм контрастность 20000:1	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	1/1
Доска разделочная	Доска разделочная пластик 40x30 белая	8	8/1



Миска из нержавеющей стали	Миска из нержавеющей стали 1 л	8	8/1
Миска из нержавеющей стали	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	8	8/1
Противень для конвекционной печи	600x400	4	4/1
Лопатка силиконовая	Лопатка силиконовая 20 см	8	8/1
Венчик малый	Венчик малый 20 см	8	8/1
Сито металлическое	Сито металлическое диаметр 30 см размер ячеек 0,5	8	8/1
Миска пластиковая	Миска пластик 1-1,5 л	8	8/1
Стакан мерный	стакан мерный 1 л пластиковый	8	8/1
Насадка металлическая	Круг 16×35, высота 50 мм	8	8/1
Форма для тарталетки металлическая	Высота 1 см, диаметр 3 см	24	24/3
Корзина для мусора	Корзина для мусора 60 л	1	1/1
Тарелка для подачи (белая)	Диаметр 20 см	8	8/1
Скатерть для презентационного стола	Размер 150 × 150	1	1/1
Капсула бумажная	Упаковка 100 шт		24/3
Губка для мытья посуды	Упаковка 10 шт	8	8/1
Салфетка вискозная для уборки	Упаковка 10 шт	8	8/1
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	Размер 108×82 мм, 500 мл с крышкой	8	8/1
Пленка пищевая	Размер 22×200	1	1/1
Мешок кондитерский одноразовый	Размер 30×20	8	8
Полотенце бумажное	Упаковка 2 шт	8	8/1



Пакеты для мусора 30 л	Упаковка 20 шт.	1	1/1
Перчатки нитриловые одноразовые размер М или S	Упаковка 50 пар	8	1/1
Моющие средства	Средство для мытья посуды	1	1/1
Колпак поварской	Одноразовый	8	8/1
Фартук поварской	Одноразовый	8	8/1

Приложение и дополнения

1. «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>).
2. «Академия-Медиа» Система Электронного Обучения 3.0 <https://elearning.academia-moscow.ru>
3. Чистякова С.Н. Профессиональные пробы и выбор профессии: кн. для учителя [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://psihdocs.ru/kniga-dlya-uchitelya-podredakciej-s-n-chistyakovoj.html>
4. Банк профессиональных проб [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://centerproD8.ru/content/professionalnye-prob>
5. Телеканал «Еда» <https://www.tveda.ru>



Приложение 1

Наименование	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Тесто		
Мука пшеничная	414	414
Яйцо	57	57
Масло сливочное или маргарин	96	96
Молоко	96	96
Сметана	50	50
Сахар	14	14
Соль	4	4
Выход теста	-	710
Выход выпеченной тарталетки	-	25 шт по 25 г
Начинка		
Сыр сливочный	100	100
Сливки 10-15%	25	25
Соль	2	2
Чеснок	1,5	1
Выход на 25 шт	-	125
Выход на 1 шт	-	5
Вкусовые компоненты		
Оливки	5	5
или маслины	5	5
или Гастрономические продукты	5	5
или Перец болгарский сладкий	7	5
Выход 1 шт	-	35