

ГБПОУ Мишкинский агропромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ Мишкинский
агропромышленный колледж
И.Н. Аминев



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

Кондитер

в рамках проекта «Билет в будущее» 2024

Мишкино, 2024 год

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ

Кондитер

Сфера: Комфортная среда

Автор программы: Цыбанева Екатерина Николаевна

Контакты автора: Республика Башкортостан, с. Мишкино, e-mail: tsybaneva89@mail.ru

телефон: +7 917 736 10 11

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очная	90 минут	– 8-9 кл.	– Возможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ»

Ответственное лицо за реализацию мероприятий на площадке

ФИО	Контактные данные (телефон, e-mail)
Иванова Алла Емельяновна	89279467798, kualla@mail.ru

Заявляемые наставники площадки

№ п/п	ФИО наставников	Заявляемое профессиональное направление	Квалификация наставников	Документы, подтверждающие квалификацию
1	Цыбанева Екатерина Николаевна	43.01.09 Повар, кондитер	Среднее профессиональное, Повар, кондитер Дополнительная образовательная программа «Психолого-педагогические технологии в профессиональном образовании» Курсы повышения квалификации: «Кондитер – профессионал»	Подготовка участника на Отборочные соревнования на право участия в Региональном этапе чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Республики Башкортостан

Содержание программы

1. Введение (5/10 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 отделявать 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. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении

- Первые школы для поваров появились около 400 года нашей эры в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот. Некоторые блюда могли стоять целые состояния. Но самым

известным кулинаром был признан Поль Бокюз. Он происходил из старинной династии поваров, был обладателем трех звезд «Мишлен», кавалером ордена Почетного легиона и непререкаемым авторитетом. В 1989 году он получил титул «Шеф-повар века».

- Кондитерское дело уходит своими корнями в далекую историю, когда люди стали использовать мёд, а чуть позже научились добывать сахар из сока тростника. Впервые этому научились в Индии в 850-м году нашей эры.

- Первые конфеты появились благодаря древним египтянам, которые случайно смешали финики, орехи и мёд.

- Чупа-чупс – единственная конфета, которая побывала в космосе. В 1995 году космонавты со станции «Мир» попросили отправить им конфеты. Самым безопасным десертом был признан чупа-чупс.

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «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 кондитера.

Пока люди будут любить сладкое, кондитер будет обеспечен работой. Инновации есть не только в технике, они приходят и в кондитерскую. Кондитер начинает свою карьеру с небольших столовых и кафе с маленькой клиентурой и с простыми пирожными в меню. Постепенно, набравшись опыта, он переходит к выполнению крупных заказов на изготовление тортов и сложных десертов.

Многие кондитеры работают в больших ресторанах и отелях. Самые опытные участвуют в конкурсах, тем самым подтверждая свое мастерство как среди российской, так и среди международной аудитории. Кухню, в процесс приготовления еды, и десерты не исключение. Чего стоит только молекулярная кухня. С развитием новых технологий, меняется и мода, и вкусы потребителей. И задача кондитера — чутко реагировать на эти изменения, предлагая обществу все новые десерты.

6. Связь с работодателем

Работодатели к профессии подходят очень творчески. Зачастую одна и та же профессия может иметь много разных наименований. Такое разнообразие затрудняет статистический анализ. Профессия кондитера всегда ассоциировалась с ароматом вкусной выпечки или десерта с нотками ванили или корицы, а также белоснежным колпаком. Прием на работу таит в себе ряд нюансов, которые связаны с соблюдением санитарного законодательства и требований к должности кондитера. От полноты и качества трудового договора с данным специалистом во многом будет зависеть успех и прибыль работодателя.

2. Постановка задачи (3/5 мин)

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

В рамках пробы компетенции предлагается ознакомиться с инструментами и материалами, необходимыми для приготовления, оформления и подачи маршмэллоу.

Цель: получить первичный навык по приготовлению сиропа, работы с желатином, оформления и подачи.

Развить умения и навыки в области искусства оформления и подачи маршмэллоу, используя творческий подход к выполнению задания.

2. Демонстрация итогового результата, продукта

Маршмэллоу- это кондитерское изделие, напоминающее пастилу. Состоит из сахара или кукурузного сиропа, желатина, размягченного в горячей воде, глюкозы, взбитых до состояния губки, к которым может добавляться немного красителей и ароматизаторов

3. Выполнение задания (15/55 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

1. Организация рабочего места
2. Процесс подготовки сырья к производству
3. Подготовка желатина
4. Приготовление сиропа
5. Окрашивание и стабилизация маршмэллоу
6. Оформление декора и подача.

Подготовка желатина: В стакан(чашу), которую можно нагреть в микроволновой печи, налить воды. Затем насыпать желатина, перемешать. Нам нужно что бы желатин впитал всю воду, тогда он готов.

Приготовление сиропа: В ковш наливаем воды, потом добавляем сахар и инвертный сироп, соли. Ставим ковш на огонь и варим сироп.

Взбиваем желатин с сиропом, пока масса не станет белой и пышной. Добавляем красители если нужно, разливаем по формам и убираем на стабилизацию.

Оформляем и подаем.

4. Контроль, оценка и рефлексия (7/20 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. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

Наставник дает общую вербальную оценку представленного результата и рекомендации по развитию навыков, умений, компетенций участника, акцентирует его внимание на наиболее успешных и менее успешных моментах в его работе. Итоговая оценка работы наставником должна носить мотивирующий характер, подчеркивая важность проб и ценность ошибок на этапе поиска будущей профессии.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

Что тебя больше всего заинтересовало в пробе?

Было ли тебе интересно работать с оборудованием, которое использовалось в пробе?

Как полученные новые знания и навыки меняют для тебя ситуацию с выбором профессии?

Что вы ожидали от профессиональной пробы, что получилось, что не получилось?

Насколько соответствовало содержание пробы вашим ожиданиям?

Перечислите основные проблемы и трудности, которые вы испытывали во время выполнения практических заданий в рамках профессиональной пробы.

Является ли представленное содержание профессиональной деятельности подходящим для вас?

Какие моменты профпробы, на ваш взгляд, были наиболее удачными, интересными и окажут влияние на ваш профессиональный выбор. Почему?

4. После участия в профессиональной пробе участникам предлагают заполнить Анкету обратной связи (Приложение 1)

Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/ на 1 чел.
Стол производственный	800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой	<i>шт</i>	1 на группу участников
Шкаф холодильный POLAIR DM 105-S	Объем 500л., 5 полок. Дверь стекло.	<i>шт</i>	1 на группу участников
Мойка односекционная со столешницей	Ванна моечная "ASSUM-Premium" ВПП-4/10-П 1000x600x850	<i>шт</i>	1 на группу участников
Весы настольные электронные (профессиональные) SWN-03	Предел взвешивания максимальный 3 кг: Предел взвешивания минимальный, 0,01 кг: Наибольший предел взвешивания не менее 3 кг наименьший предел взвешивания	<i>шт</i>	1 на группу участников
Ковер диэлектрический	750 мм*750 мм	<i>шт</i>	1 на группу участников
Плита индукционная INDOKOR IN3500S	Плита индукционная настольная с одной греющей поверхностью, установленная на производственном столе.	<i>шт</i>	1 на группу участников
Подставка под индукционную плиту	Производственный стол	<i>шт</i>	1 на группу участников
Силиконовая форма	Силиконовая форма в виде сердечек	<i>шт</i>	1 на группу участников
Контейнер	Объем 0,350 мл	<i>шт</i>	4 на группу участников
Сотейник	Объем 0.5л	<i>шт</i>	1 на группу участников
Пирометр	Термометр инфракрасный (Пирометр) ELARI	<i>шт</i>	1 на группу участников
Мерный стакан	Объем 1 литр	<i>шт</i>	1 на группу участников

Лопатка	Силиконовая	<i>шт</i>	2 на группу участников
Доска разделочная	Пластик. Минимальные размеры H=18,L=600,B=400мм;	<i>шт</i>	1 на группу участников
Нож	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 208 мм.	<i>шт</i>	1 на группу участников
Миска	Миска	<i>шт</i>	1 на группу участников
Пергаментная бумага	1 рулон (10 м)	<i>рулон</i>	1 на группу участников
Фартук	Фартук одноразовый	<i>шт</i>	1 на 1 участника
Перчатки	Перчатки одноразовые	<i>шт</i>	1 на 1 участника
Чепчик	Чепчик одноразовый	<i>шт</i>	1 на 1 участника
Бумажные полотенца	Бумажные полотенца	<i>рулон</i>	1 на 1 участника
Салфетка для мытья посуды	Салфетки для мытья посуды	<i>шт</i>	1 на группу участников
Моющее средство 0,5л	Моющее средство 0,5л	<i>шт</i>	1 на группу участников
Пакеты для мусора	Пакеты для мусора	<i>шт</i>	2 на группу участников
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объем 40 литров	<i>шт</i>	2 на группу участников
Кисточка силиконовая	Кисточка силиконовая	<i>шт</i>	1 на группу участников
Миксер планетарный <i>GastroMix B5</i>	Объем дежи 5 литров	<i>шт</i>	1 на группу участников
Сито	Сито	<i>шт</i>	1 на группу участников
Микроволновая печь	Микроволновая печь MYSTERY MMW-2013	<i>шт</i>	1 на группу участников

Кондитерский мешок	Кондитерский мешок	<i>шт</i>	<i>1 на 1 участника</i>
Крахмал кукурузный	Крахмал кукурузный	<i>г</i>	<i>100 г на группу участников</i>
Сахарная пудра	Сахарная пудра	<i>г</i>	<i>100 г на группу участников</i>
Сахар	Сахар	<i>г</i>	<i>320 г на группу участников</i>
Краситель водорастворимый	Краситель розовый и голубоц	<i>г</i>	<i>2 г на группу участников</i>
Желатин	Желатин 220 Бблюм	<i>г</i>	<i>24 г на группу участников</i>
Инвертный сироп	Инвертный сироп	<i>г</i>	<i>130 г на группу участников</i>
Подсолнечное масло	Подсолнечное масло	<i>г</i>	<i>10 г на группу участников</i>

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Анкета по итогам посещения профессиональной пробы

Ответ на несколько вопросов по результатам участия в мероприятии. Все данные обрабатываются обезличено, организаторы не видят ответов с привязкой к твоему имени.

1. Насколько тебе **понравилось** мероприятие
Не понравилось Совсем не интересное Понравилось, очень интересное
2. Насколько много **нового и ценного** тебе удалось узнать?
Совсем ничего нового и ценного Очень много нового и ценного
3. Насколько мероприятие **помогло** тебе с выбором профессионального направления или подтвердило твой выбор?
Совсем не помогло Очень помогло
4. Будешь ли ты **заниматься** этим профессиональным направлением?
Точно не буду Точно буду
5. Хочешь ли ты **посетить** еще одно мероприятие в рамках этой профессиональной среды?
Да Не уверен Нет
6. Мероприятия каких профессиональных сред тебе **интересно было бы посетить** (не более трех)
Здоровая Комфортная Социальная Умная Аграрная
Креативная Деловая Безопасная Индустриальная
7. Напиши **пожелания** к организаторам (*необязательный ответ*)
