

ПРОГРАММА  
**«ПРОВЕДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ»**

по профессии 19.01.17. Повар, кондитер  
для обучающихся 5-9 классов



г. Красноярск, 2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	3
2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	4
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.....	4
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ .....	4
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	5
5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	5
5.1.1. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ДЕСЕРТ-ЭТО ПРОСТО».....	6
5.1.2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА».....	8
5.1.3 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ГОРЯЧИЙ ДЕСЕРТ «АЛЯСКА».....	11
5.1.4 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ».....	13
5.1.5 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУРИНОГО РУЛЕТКИ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ».....	16

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

**Профессиональная проба** – это специально организованная деятельность, позволяющая соотнести свои индивидуальные возможности с требованиями, предъявляемыми данной профессиональной деятельностью к человеку;

приобрести первоначальный опыт в определенной сфере деятельности; испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба помогает "окунуться" в будущую профессию, убедиться в ее достоинствах, определиться в недостатках.

Вид профессиональной пробы: профориентационная (самоопределение и выбор профессии).

Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 5-9 классов для привлечения их внимания к профессии «Повар, кондитер» и их профессионального самоопределения в будущем.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности школьников, (например тепловое оборудование используется только с 6 класса).

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что с возрастом, становясь старше и самостоятельнее, школьникам дается возможность проявить творчество работе, приобрести интересные и полезные знания и умения.

Профессиональные пробы проводятся на базе лаборатории общественного питания техникума индустрии гостеприимства и сервиса.

Программа проведения профессиональных проб по профессии «Повар, кондитер» предусматривает выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

## **2. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Формирование положительного отношения и устойчивого интереса к профессии «Повар, кондитер» и помощь в осознанном выборе школьниками профессии в будущем.

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

По итогам выполнения профессиональных проб школьники 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.

Школьники должны уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- выполнять простейшие вычислительные и измерительные операции;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

## **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:**

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при приготовлении блюд и изготовлении кондитерских изделий;
- умение работать по образцу;
- соблюдение технологии приготовления блюд и изготовлении кондитерских изделий.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ



### 5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы проведения  
профессиональных  
проб  
по профессии  
**19.01.17. Повар,  
кондитер**

Категория – школьники 5-9 классов

Срок обучения – 12 часов с выдачей сертификата.

№ п/п	Наименование профессиональных проб	класс	Всего, час.	В том числе	
				лекции	практические занятия
1	«Десерт-это просто»	5	2	0,5	1,5
2	Изделия из дрожжевого теста	6	2	0,5	1,5
3	Горячий десерт «Аляска»	7	2	0,5	1,5
4	Приготовление песочного печенья	8	2	0,5	1,5
5	Приготовление и подача куриного рулетика с овощным гарниром	9	3	0,5	3,5
<b>Итого:</b>		5-9	<b>12</b>	2,5	9,5

### **5.1.1. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ДЕСЕРТ – ЭТО ПРОСТО»**



**Задача:** получить первичный навык по нарезке фруктов и оформлению десерта из фруктов и мороженого.

**По итогам профессиональной пробы школьники должны:**

**Знать:**

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из фруктов и мороженого, декорирования изделий.

**Уметь:**

Производить нарезку фруктов, оформлять десерты из мороженого, декорировать изделия фруктами, печеньем, шоколадом в соответствии с технологией приготовления.

#### **Содержание профессиональной пробы «ДЕСЕРТ – ЭТО ПРОСТО»**

##### **Введение**

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления десерта из фруктов и мороженого. Требования техники безопасности при работе с ножами, стеклянной посудой. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению десертов.

## Изготовление полуфабрикатов из фруктов



Вырезаем из апельсина корзинки, удаляем мякоть апельсина. Нарезаем бананы и киви в виде удлинённых ломтиков, коронок, долек. Измельчаем шоколад.

### Оформление десерта

С помощью ложки для мороженого формируем шарики из ванильного и шоколадного мороженого, выкладываем в корзинки из апельсина, оформляем фруктами, шоколадом, шоколадными грибочками, тёртым шоколадом. Оформляем подачу на десертной тарелке.

В креманку выкладываем веером фрукты, шарики из мороженого, поливаем соком.

### Презентация готового изделия

Презентация готового десерта из фруктов и мороженого, декорированного тёртым шоколадом и украшенного фруктами. Анкетирование.

### Материально – техническое обеспечение

#### Оборудование:

Холодильный шкаф, чайник, производственный стол.

#### Инвентарь:

Разделочные доски, ножи, ложка для мороженого, столовые и чайные ложки, креманки, стаканы, тарелки, чашки для кипятка, ручная соковыжималка для цитрусовых, трубочки для коктейлей.

#### Сырьё:

Апельсины, киви, бананы, лимоны, горький шоколад, печенье «Грибочки в шоколаде», мороженое сливочное ванильное, шоколадное.

#### ИСТОЧНИКИ:

1. «Десерты с мороженым», Семь поварят, издательство «Аркаим».
2. <http://supercook.ru/zz305-greece-21.html>.
3. <http://tvoyaizuminka.ru/kulinariya/desert-iz-morozhenogo-i-fruktov-dlya-lyubimoy-k-8-marta>.
4. <http://rud.ua/ru/consumer/>.

## 5.1.2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»



**Задача:** получить первичный навык по изготовлению изделий из дрожжевого теста.

**По итогам профессиональной пробы школьники должны:**

**Знать:**

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из дрожжевого теста.

**Уметь:**

Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.



## Содержание профессиональной пробы «ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА»

### Введение

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из дрожжевого теста.

Требования техники безопасности при работе с ножами, ножницами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из дрожжевого теста.

### Формование и выпечка изделий из дрожжевого теста

Тесто выложить на разделочную поверхность, посыпанную мукой, разделить на кусочки равной величины (50 гр) и, подкатывая, придать им форму шариков. Шарики уложить швом вниз, после небольшой расстойки (5-7 мин.) раскатать в виде кружочка или овала. Придать форму в соответствии с названием. Произвести надрезы ножом или ножницами.

Сформованные изделия уложить ровными рядами с расстоянием между ними 3-4 см на металлические листы, смазанные жиром, и поставить на 15-20 мин. в теплое (30-35 °С) влажное место для расстаивания.

После расстойки изделия аккуратно смазать хорошо размешанными сырыми яйцами (лучше желтками) и после этого немедленно выпекать в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 200- 220 °С в течение 10-15 мин.

Для улучшения вкуса готовые горячие пирожки смазать сливочным маслом или маргарином, уложить в один ряд на деревянный лоток или доску, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10-15 мин.

### Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из дрожжевого теста. Анкетирование.

### Материально – техническое обеспечение

**Оборудование:** жарочный шкаф или пароконвектомат, весы, производственный стол.

**Инвентарь:** скалки, формы (выемки), кондитерские листы, кондитерские лотки, ножи, пергамент или калька, ножницы,

технологические карточки для приготовления изделий из дрожжевого теста.

**Сырьё:** тесто, яйцо, повидло, изюм, масло растительное.

#### **ИСТОЧНИКИ:**

1. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. Учебное пособие/Г.В. Ткачёва, А.Б. Юдина — М.: Академкнига/ Учебник, 2005.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.; Академия, 2005.
3. Шестакова Т.И. «Кондитер» - М.: «Дашков и К», 2006
4. [http://www.good-cook.ru/tort/tort\\_033.shtml](http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml)
5. <http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml>
6. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/>



### **5.1.3. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ГОРЯЧИЙ ДЕСЕРТ «АЛЯСКА»**



#### **Задача:**

получить первичный навык по нарезке фруктов, приготовлению меренги, оформлению десерта из фруктов, мороженого, бисквита и меренги. Декорированию тарелок для подачи.

**По итогам профессиональной пробы школьники должны:**

#### **Знать:**

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из фруктов и мороженого, бисквита, взбитый яиц, декорирования изделий и посуды.

#### **Уметь:**

Производить нарезку фруктов, обрабатывать куриные яйца, готовить меренги, формировать десерт из готового бисквита, фруктов, мороженого, меренги, декорировать изделия в соответствии с технологией приготовления.

Декорировать тарелку для подачи десерта.

### **Содержание профессиональной пробы «ГОРЯЧИЙ ДЕСЕРТ «АЛЯСКА»»**

#### **Введение**

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления десерта «Аляска». Требования техники безопасности при работе с ножами, стеклянной посудой, тепловым оборудованием, миксером. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению десертов.

#### **Декорирование тарелок**

На тарелку нанести сахарным сиропом или растительным маслом фантазийный узор, посыпать тарелку маком, корицей или сахарной пудрой (если тарелка тёмного цвета». Круговыми движениями убрать

излишки сыпучих продуктов.

### **Изготовление полуфабрикатов**

Нарезаем бананы и киви в виде удлинённых ломтиков, коронок, долек. Для приготовления итальянской меренги обрабатываем куриные яйца. Белки отделяем от желтков. Взбиваем в крепкую пену. В это же время соединяем в кастрюле сахар и воду. Доводим сироп до до кипения. Во взбитые белки, не прекращая взбивать, постепенно вводим горячий сироп и взбиваем до устойчивых пиков. Кондитерским кольцом выдавить круги из готового бисквита. Это основа десерта.

### **Изготовление десерта «Аляска»**

На бисквиты выложить фрукты. Перенести всё на форму для выпечки с пергаментом. Выложить сверху по шарикку мороженого. Фантазийно украсить десерты меренгой с помощью силиконовой лопатки или кондитерского шприца. Поставить десерты в хорошо разогретую духовку до 250°С на самый верхний уровень. Выпекать в режиме «гриль» или «конвенция с верхним тенем» 1-2 минуты. До зарумянивания меренги.

### **Презентация готового изделия**

На декорированную тарелку выкладываем фрукты, горячий десерт. Анкетирование.

## **Материально – техническое обеспечение**

### **Оборудование:**

Холодильный шкаф, чайник, миксер, электропечь, производственный стол, жарочный шкаф или пароконвектомат.

### **Инвентарь:**

Разделочные доски, ножи, кондитерские кольца, силиконовые лопатки, кондитерские мешки, ложка для мороженого, кастрюли, формы для выпекания, столовые и чайные ложки, кисточки, ватные палочки, тарелки, чашки для кипятка.

### **Сырьё:**

Готовый бисквит, киви, бананы, мороженое сливочное, куриные яйца, сахар, растительное масло, мак, корица, сахарная пудра.

## **ИСТОЧНИКИ:**

1. «Десерты с мороженым», М.:«Аркаим», 2012.
2. [http://webspoon.ru/receipt/desert-alyaska\\_](http://webspoon.ru/receipt/desert-alyaska_)
3. <http://tvoyaizuminka.ru/>.
4. <http://rud.ua/ru/>.

### **5.1.4. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА** **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ»**



#### **Задача:**

Получить первичный навык по изготовлению изделий из песочного теста.

**По итогам профессиональной пробы школьники должны:**

#### **Знать:**

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при приготовлении изделий из песочного теста.

#### **Уметь:**

Приготовить печенье из песочного теста в соответствии с технологией приготовления.

### **Содержание профессиональной пробы** **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ»**

#### **Введение**

Общие сведения о профессии «Кондитер». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту кондитера. Санитарные правила в приготовлении изделий из песочного теста. Требования техники безопасности при работе с ножами, посудой, жарочными шкафами.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению песочного печенья.

#### **Замешивание теста**

Подготовить весоизмерительное оборудование и необходимый инвентарь. Обработать дезинфицирующим раствором рабочий стол, оборудование и инвентарь. Используя технологическую карточку

рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества изделий. Просеять муку ручным способом. Обработать яйца. Взбить маргарин с сахаром. В соответствии с технологией приготовления замесить тесто, органолептически определяя готовность при замесе.

### **Формование и выпечка печенья**

Тесто раскатать, на присыпанном мукой столе в пласт, толщиной, ~3 мм.

При помощи формочек из теста вырезать четное количество цветочков (звездочек, сердечек и т.п.). Затем у половины цветочков (звездочек, сердечек) вырезать серединку при помощи меньшей формочки. Цветочки и ободки выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать до начала зарумянивания ~12-15 минут в нагретой до ~180°C жарочном шкафу или пароконвектомате.

Готовое печенье вынуть из жарочного шкафа, снять с пергамента и охладить.

### **Оформление**

Основы цветочков смазать сгущенкой, сверху положить ободки. Середины цветочков заполнить растопленным молочным или темным шоколадом и нанести красивые узоры-разводы из белого шоколада.

### **Презентация готового изделия**

Презентация готового печенья из песочного печенья. Анкетирование.

### **Материально – техническое обеспечение**

#### **Оборудование:**

жарочный шкаф или пароконвектомат, миксер, весы, производственный стол.

#### **Инвентарь:**

скалки, формы (выемки), кондитерские листы, кондитерские лотки, кондитерский мешок и насадки, ножи, пергамент или калька, ножницы, сито, технологические карточки для приготовления песочного теста, глазури,

#### **Сырьё:**

мука, маргарин, яйца, сахар, соль, сода, вода, варёная сгущёнка, молочный шоколад.

## Источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных и кондитерский изделий» - М.: Академия, 2005.
2. Технология продукции общественного питания: практические основы профессиональной деятельности кондитера. Учебное пособие/Г.В. Ткачёва, А.Б. Юдина — М.: Академкнига/Учебник, 2005.
3. Шестакова Т.И. «Кондитер» - М.; «Дашков и К», 2006.
4. [http://www.good-cook.ru/tort/tort\\_033.shtml](http://www.good-cook.ru/tort/tort_033.shtml)
5. <http://www.gotovim.ru/national/scotish/9617.shtml>
6. <http://www.povarenok.ru/recipes/show/23636/>



### **5.1.5. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА** **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУРИНОГО РУЛЕТИКА** **С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ»**



#### **Задача:**

Получить первичный навык по приготовлению и подаче рулетика из филе курицы с овощным гарниром.

#### **По итогам профессиональной пробы школьники должны:**

##### **Знать:**

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в производственной лаборатории.

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при и подаче куриного рулета с овощным гарниром.

##### **Уметь:**

Производить подготовку к запеканию, приготовление и подачу куриного филе с овощным гарниром в соответствии с технологией приготовления.

### **Содержание профессиональной пробы** **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУРИНОГО РУЛЕТИКА С ОВОЩНЫМ** **ГАРНИРОМ»**



#### **Введение**

Общие сведения о профессии «Повар». Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарные требования к рабочему месту повара в лаборатории общественного питания.

Санитарные правила приготовления к запеканию куриного филе и овощного гарнира. Требования техники безопасности при работе с инвентарём, тепловым оборудованием (пароконвектоматом, эклектическими плитами), посудой.

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению мяса птицы и овощного гарнира.

### **Приготовление полуфабрикатов для куриного рулетика**

Куриное филе отбить с обеих сторон. Приготовить начинку для куриного филе (нарезать брусочками маринованные огурцы и брынзу, нарезать и обжарить на растительном масле свежие шампиньоны).

### **Приготовление куриного рулетика**

Куриное филе смазать майонезом, посыпать рубленым чесноком, уложить грибы, брынзу и огурцы. Закрутить филе птицы в виде рулетика, смазать майонезом и уложить в лоток для запекания. Запекать в пароконвектомате 20 минут.

### **Приготовление гарнира**

Замороженную овощную смесь разморозить, Куриные яйца взбить миксером с небольшим количеством молока. Овощную смесь выложить в лоток для запекания, залить куриными яйцами с молоком и поставить в пароконвектомат для запекания.

### **Подача готового блюда**

Готовые куриные рулетики вынуть, нарезать наискосок. На порционную тарелку выложить овощной гарнир, куриные рулетики, украсить зеленью и подать.

### **Материально – техническое обеспечение**

#### **Оборудование:**

Производственный стол, пароконвекционная печь, электропечь, миксер.

#### **Инвентарь:**

Разделочные доски, ножи, молоток для отбивания мяса, лотки для запекания, сковорода, тарелки, вилки, столовые ножи.

#### **Сырьё:**

Куриное филе, грибы, брынза, маринованные огурцы, лук, майонез, чеснок, зелень укропа и петрушки, яйца, свежие замороженные овощи (цветная капуста, фасоль, горошек, болгарский перец, морковь, кукуруза, брокколи).

## Литература:

1. Сборник рецептур 2004 г. «Хлебопродуктинформ» /Лапшина В.Т.
2. Сборник рецептур 2008 г. Москва «Академия» авт. Харченко В.И.
3. <http://tvoyaizuminka.ru/kulinariya/>.
4. <http://rud.ua/ru/consumer/>.

