

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОУ СПО «ТИРАСПОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ КОММЕРЦИИ»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГОУ СПО «ТТК»

Я.А.Лаевская

2020г

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ УЧАЩИХСЯ IX – XI КЛАССОВ

«Путешествие в мир кондитерских изделий»

Информационная карта программы профессиональной пробы

Организация разработчик профессиональной пробы	ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции»
Автор – составитель программы профессиональной пробы	Бурля К.И. – преподаватель профессионального учебного цикла 1 квалификационной категории, Рылякова Н.А. – мастер производственного обучения 2 квалификационной категории
Область применения программы профессиональной пробы	Сфера обслуживания
Аннотация	<p>Программа профессиональной пробы моделирует элементы профессиональной деятельности кондитера. В ходе ее реализации учащиеся получают представление о специфике востребованной и творческой профессии, знакомятся с историей развития кондитерского мастерства; видами кондитерского сырья и способами подготовки его к производству, ассортиментом и технологией приготовления различного вида кондитерских изделий, технологией приготовления украшений для тортов и пирожных, контролем качества кондитерской продукции; получают начальные навыки расчета рецептуры, приготовления и отделки торта.</p> <p>Результатом участия в профессиональной пробе будет создание каждым обучающимся авторского оформления бисквитного торта.</p>
Продолжительность программы профессиональной пробы	Программа рассчитана на 8 часов в группах численностью 5 человек
Количество страниц	10

Тематический план

№ п/п	Тема	Всего часов
1.	Знакомство с профессией «Кондитер»	1
2.	Подготовка кондитерского сырья к производству бисквита	1
3.	Приготовление бисквита.	1
4.	Приготовление сиропа.	1
5.	Приготовление элементов декора для отделки торта	1
6.	Приготовление торта бисквитно-кремового.	1
7.	Дизайнерское оформление торта.	1
8.	Итоговое занятие. Контроль качества готового продукта.	1
Итого		8

Содержание профессиональной пробы

Занятие №1

Введение. Общие сведения о профессии «Кондитер». Содержание и характер труда профессии кондитер. Роль профессии в современной жизни. Перспективы профессионального роста по данной профессии, возможные пути развития кондитера путем специализации и освоения смежных областей. Профессионально-важные качества. Основные понятия, профессиональная терминология. Инструменты, оборудование и инвентарь, используемые в производстве.

Задание № 2

Подготовка кондитерского сырья к производству бисквита. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству. Требования к хранению. Инструктаж по технике безопасности.

Практическая работа.

Расчет рецептуры для приготовления бисквитного теста. Взвешивание основного сырья для приготовления бисквита. Просеивание муки и сахара. Обработка яиц. Подготовка форм к выпечке бисквита.

Задание № 3

Приготовление бисквита. Замешивание и способы разрыхления теста. Технология приготовления различных видов теста.

Практическая работа

Приготовление бисквитного теста: взбивание яично-сахарной смеси до увеличения объема в 2,5-3 раза в течение 20-30 минут, внесение во взбитую массу муки, взбивание не более 20 секунд. Разлив теста в формы. Выпечка бисквита и его охлаждение. Выстаивание выпеченных полуфабрикатов.

Задание № 4

Приготовление сиропа.

Практическая работа

Расчет рецептуры для приготовления сиропа. Подготовка и обработка продуктов для приготовления сиропа: соединение сахара-песка с водой, доведение до кипения, удаление пены, кипячение, охлаждение, добавление ароматических веществ, определение готовности. Выдержка сиропа. Уборка рабочего места.

Задание № 5

Приготовление элементов декора для отделки торта из шоколадной глазури. Технология приготовления украшений для пирожных и тортов. Инструктаж по технике безопасности.

Практическая работа

Измельчение шоколадной глазури. Разогревание на водяной бане до 3334 0 С. Отсаживание ее кондитерским мешком или бумажным корнетиком на пергаментную бумагу. Создание художественных элементов декора.

Задание № 6

Приготовление торта бисквитно-кремового. Технология приготовления тортов и пирожных.

Практическая работа.

Зачистка бисквитного полуфабриката. Нарезка его на пласты. Промачивание пластов сиропом и промазывание кремом. Соединение пластов. Смазывание тонким слоем крема поверхность и боковые стороны торта при помощи кондитерской гребенки.

Задание № 7

Дизайнерское оформление торта. Качество кондитерской продукции и контроль над ней.

Практическая работа

Нанесение на боковые стороны торта кремового орнамента с использованием кондитерского мешка и кондитерской насадки. Украшение поверхности торта шоколадными элементами, фруктами, цукатами. Нанесение глянец-кляра на фрукты. Уборка рабочего места.

Задание № 8

Итоговое занятие. Контроль качества готового продукта. Контроль качества и оценка авторского оформления бисквитного торта. Дегустация самостоятельно приготовленных обучающимися тортов. Подведение итогов с обсуждением сложностей возникших при выполнении практической работы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

«Путешествие в мир кондитерских изделий»

по профессии «Кондитер»

для учащихся IX - XI классов

Краткое описание профессии: Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер — специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Цель профессиональной пробы: создать условия для знакомства учащихся с профессией кондитер, развитие личностных качеств учащихся 9-х классов, формирование представлений о социальной значимости профессиональной деятельности кондитера, дать возможность попробовать себя в данной сфере деятельности, помочь сделать осознанный выбор дальнейшего образовательного маршрута

Возраст учащихся: 15-16 лет

Форма организации профессиональной пробы: беседа, выполнение практических заданий

Планируемые результаты: По итогам профессиональных проб учащиеся должны:

иметь практический опыт

- ✓ подготовки кондитерского сырья;
- ✓ приготовления и оформления бисквитных тортов;

уметь:

- ✓ проверять органолептическим способом качество кондитерского сырья
- ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудование для изготовления торта;
- ✓ правильно обрабатывать продукты для изготовления торта;

- ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления торта;
- ✓ соблюдать технологию приготовления торта;
- ✓ оценивать качество бисквитного торта;
- ✓ выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- ✓ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству кондитерского сырья, используемого для изготовления бисквитного торта;
- ✓ правила выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним при изготовлении торта;
- ✓ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и изготовлении торта;
- ✓ правила оценки качества бисквитного торта;
- ✓ требования к качеству бисквитных тортов;
- ✓ способы и варианты оформления;
- ✓ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения программы профессиональных проб являются овладение учащимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1. Изготовить бисквитно - кремовый торт.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Пути получения профессии: Обучение в ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции» по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело» и по профессии «Повар, кондитер»

Возможная база проведения профессиональной пробы: ГОУ СПО «Тираспольский техникум коммерции»

Место в учебно-образовательном процессе: профессиональная проба является частью профессиональной ориентации учащихся 7-11 классов.

Сроки реализации профессиональной пробы: 8 часов

План реализации профессиональной пробы: Программа включает 2 этапа обучения, которые являются относительно независимыми друг от друга, но могут также рассматриваться как последовательные этапы изучения профессиональной пробы.

Форма отчета по прохождению профессиональной пробы (Приложение 1)

Итоги реализации профессиональной пробы

1. Осознанное профессиональное самоопределение учащихся
2. Создание творческой работы - авторски оформленного бисквитного торта

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:
ФИО

Учебное заведение

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

7. Стала ли для Вас профессия _____ по настоящему «моей»?

Если «да», то

почему? _____

Если «нет», то почему?»

Спасибо за участие в профессиональной пробе!