

Министерство образования Кузбасса

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕНИНСК-КУЗНЕЦКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО
Начальник УО


Т.В. Евстифеева
« » 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор


М.Ю. Вершинин
« » 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессиональных проб
по профессии «Кондитер»

Ленинск-Кузнецкий 2021

Содержание

	стр.
1. Паспорт программы	3
2. Содержание программы	4
2.1 Введение	4
2.2 Постановка задания	7
2.3 Выполнение задания	8
2.4 Контроль и оценка	11
3 Инфраструктурный лист	13
4 Список использованных источников	17

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ:

Наименование профессионального направления: Кондитер.

Автор программы: Грушина Юлия Александровна, преподаватель.

Контакты автора: Кемеровская область - Кузбасс, г. Ленинск-Кузнецкий,

e-mail: yskryleva@yandex.ru, телефон: 89505985414

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Ознакомительный	Очный. Программа может реализовываться с использованием дистанционных технологий и электронных форм обучения.	90 минут	6,7,8,9,10,11 классы	Возможность проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ» Нозальная группа - 4

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Введение

Проблема подготовки школьников к жизненному и профессиональному самоопределению в современных социально-экономических условиях становится все более актуальной. Наиболее не подготовленными к рыночным отношениям оказались выпускники общеобразовательных школ, специальных средних и высших учебных заведений. Одной из основных причин этого является отсутствие целенаправленной профессиональной ориентации на всех возрастных этапах в системе непрерывного образования. Одним из способов решения указанных проблем является организация и проведение профессиональных проб.

Анализ рынка труда города Ленинска - Кузнецкого показал, что количество предприятий общественного питания с каждым годом увеличивается и востребованность профессии «Повар, кондитер» повышается среди выпускников школ с каждым годом, имеется постоянный спрос на этот вид деятельности.

Профессия «Кондитер» подразумевает создание кондитерских изделий: конфет, десертов, выпечки и т. п. Как правило, представителей этой профессии можно встретить в дорогих ресторанах и пекарнях. Однако иногда кондитерами называют людей, чей бизнес связан исключительно с продажей кондитерских изделий.

Также нужно сказать о социальной значимости. Профессия кондитер была и будет востребована во все времена, так как любовь людей к сладкому вовсе

не зависит от экономического состояния в стране или конкретном регионе. Например, в период повышения доходов растут продажи эксклюзивных кондитерских изделий, а во время кризиса и спада экономики продукция кондитеров помогает людям справиться с депрессией, за счет чего также пользуется большой популярностью.

Изумительные сладости, невиданные ранее кондитерские изделия с превосходным и незабываемым вкусом, потрясающие торты с неповторимыми украшениями и море вкусового и зрительного удовольствия - это творения людей особой профессии. Речь идет о кондитерах, или поварах-кондитерах. Это профессия, представители которой кажутся детишкам волшебниками и магами. Но мало кто знает, сколько труда, умений, навыков, знаний и практики нужно для того, чтобы называться кондитером и создавать вкусную красоту и чудесные изделия.

Для кондитера актуально:

- владение технологией производства продуктов и готовых изделий;
- знать рецептуру выпускаемых лакомств;
- знать их калорийность, биологическую ценность;
- знать сроки и условия хранения ингредиентов и готовых изделий;
- знать и применять гигиенические нормы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- приемы, способы и последовательность выполнения тепловой обработки;
- правила реализации и отпуска готовой продукции;
- правила эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды и прочее.

Первые кондитеры использовали для изготовления сладостей вовсе не сахар. Тогда о нем еще никто не знал, поэтому в ход шли натуральные ингредиенты, лидерами среди которых были мед и патока.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», дословно переводящегося как «варить в сахаре». Венецианцы одними из первых начали использовать для изготовления сладостей сахар.

Мужчин среди кондитеров намного больше, чем женщин. Причина такого гендерного дисбаланса скорее всего заключается в том, что это очень тяжелая профессия, где нельзя решить все проблемы только с помощью творческого подхода. Кондитеры используют технологически сложное оборудование и в среднем проводят на ногах до 16 часов в сутки.

Согласно старой легенде, первый круассан был приготовлен венским пекарем Питером Вендлером, который решил поэкспериментировать в честь неудавшейся турецкой осады. Прорыв вражеских войск в город помогли предотвратить кондитеры, услышавшие подозрительный шум.

Дизайнер тортов Дебби Уингхэм получил заказ от арабского шейха на изготовление торта в честь рождения его дочери. Десерт, который он сделал, стал самым дорогим за все время работы специалиста. Так как торт пришлось украшать драгоценными камнями, его итоговая стоимость составила более 45 млн. долларов.

2.2. Постановка задачи

Профессиональная проба ориентирует обучающихся на приготовление мармелада и технологический профиль обучения. Учащиеся получают знания и умения по кондитерскому делу, которые им могут пригодиться в жизни при изготовлении и оформлении кондитерских изделий для домашних торжеств.

При проведении профессиональных проб используются технологии приготовления кондитерских изделий, различное оборудование и инвентарь. По проведению профессиональных проб по профессии «Кондитер» предусматривается выполнение необходимых требований и правил безопасности труда.

2.3. Выполнение задания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИМБИРНЫХ ПРЯНИКОВ С ГЛАЗУРЬЮ



Пошаговая инструкция

Ингредиенты:

Сушеный имбирь – 40 гр.

Сахар - 160 г

Яйца - 130 гр.

Корица – 10 гр.
Мед натуральный – 30 гр.
Мука 800 гр.
Сода 10 гр.
Лимонный сок 40 гр.
Белки - 5 шт.
Пудра сахарная 220 г

Приготовление:

- В глубокую миску поместите натуральный мед, масло сливочное и сахар, поставьте все на водяную баню, и держите до образования пастообразной массы, помешивая. В конце добавьте щепотку соли.
- Все необходимые специи соедините вместе. Если они не перемолоты, воспользуйтесь кофемолкой и просейте через мелкое сито, чтобы избавиться от крупных частиц.
- Всыпьте полученную смесь в растопленную на водяной бане массу и заваривайте тесто, старательно перемешивая.
- Снимите массу с огня, добавьте половину муки и соду. Когда основа полностью остынет, вбейте яйца и добавьте оставшуюся муку. Замесите крутое тесто, поместите его в герметичный пищевой пакет, выпустите воздух и завяжите. Отправьте в холодильник на четыре часа.
- Раскатайте мучную массу толщиной не более двух сантиметров, выдавите формочками фигурки, переложите на противень, устеленный пергаментом, погрузите запекаться в разогретую электродуховку на восемь – десять минут.
- Белки перетрите с пудрой, добавьте сок лимона и вымешайте до однородности. Остывшие имбирные пряники смазывайте глазурью, ее можно оставить белой или капнуть пищевого красителя.
- Делайте роспись на остывших имбирных пряниках на свое усмотрение.

Рекомендации:

1. Одна из часто допускаемых ошибок – оставление пряников на пергаменте до остывания. Когда изделия будут готовы, сразу же снимайте их с бумаги, потом это сделать будет труднее.
2. Добейтесь, чтобы масса получилась максимально однородной. Если плохо вымесить основу, при выпекании на пряниках будут появляться пузыри.
3. Главным ингредиентом такой выпечки является имбирь. Как правило, в тесто его кладут в измельченном виде. Можно добавить кусочки имбиря с сахаром в крем, это придаст необычный, немного терпкий вкус.
4. Не стоит делать глазурь на воде, она будет плохо держаться и сыпаться. Кроме белковой глазури можно еще воспользоваться медовой с добавлением различных ягод.

2.4. Контроль и оценка

Основными участниками контроля являются:

- участок приготовления рецептурных смесей: контролируется содержание сухих веществ, редуцирующих веществ, кислотность, проводится органолептическая оценка;
- участок формования: контролируется массовая доля одного изделия, количество штук из полученного объема теста, проводится органолептическая оценка;
- участок упаковывания готовых изделий: контролируется качество укладывания пряников и упаковки в наружную тару.

Оценка качества пряников

Вкус, запах и цвет: характерные для данного наименования пряников, без постороннего привкуса и запаха. Пряники должны иметь вкус, аромат и цвет, соответствующие их наименованию.

Консистенция: мягкого печенья с выраженным вкусом имбиря и с умеренной сладостью.

Форма: разнообразная, соответствующая вырубкам. Для формового - правильная, с четким контуром, без деформаций.

Поверхность: покрыта белковой глазурью, гладкая.

Для осмысления опыта, полученного в ходе профпробы, участнику предлагаются следующие вопросы:

- 1) Что входило в содержание пробы?
- 2) Удалось ли проявить инициативу в процессе пробы?
- 3) Что вы увидели в действиях сверстников, также выполнявших работу?
- 4) Какой продукт удалось получить в процессе прохождения пробы?
- 5) Кто может являться потребителем такого продукта?
- 6) Сколько стоит произведенная работа в денежном эквиваленте (если уместно)?
- 7) Какие новые знания, умения и навыки были приобретены?
- 8) Какие проблемы имеются у представителей данной профессии, специальности?
- 9) Возможна ли перспектива выполнения таких или схожих действий?
- 10) Что изменилось в наших представлениях о себе и жизненных планах после прохождения пробы?

3. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/ на 1 чел.	Степень необходимости (необходимо/ опционально)
Стол производственный 1800х600х850 мм, с сплошной полкой	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	3	3	необходимо
Весы настольные электронные	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247х195 мм Габариты 278х317х141 мм	1	1	необходимо
Плита индукционная 2-х конфорочная	Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220	1	1	необходимо

<p>Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт</p>	<p>Габаритные размеры:800x770x509мм (ДxШxВ). Вместимость: 4 уровня, противень 600x400 мм. Мощность: 6,5 кВт. Напряжение: 380 В. Тип печи: с парообразованием и подключением к водопроводу. Расстояние между уровнями: 75 мм. Температурный режим: +30...+260 С. Управление: механическое. Количество уровней 4 Противень 600x400 мм Размер противня 600x400</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>необходимо</p>
<p>Холодильный шкаф</p>	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая. Аналог со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12...+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – «Danfoss» EKS - 101 Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>необходимо</p>
<p>Стол с моечной ванной 1000x600x850</p>	<p>Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание</p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>необходимо</p>

	Профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д.			
Планетарный настольный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт Тип миксера — планетарный Объем чаши — 4,28 л Материал — сталь Максимальная загрузка — 1,3 кг Напряжение — 220/240 В Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт Частота — 50-60 Гц Количество скоростей — 10 Габариты (ВхГхШ) — 36х22х36 см Оборотов/мин — от 58 до 220	1	1	необходимо
Сотейник 2 л для индукционной плиты	Параметры товара Состав нержавеющей сталь Объем 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит	1	1	необходимо
Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	Решётка для глазировки Размер: 460х260х30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.	1	1	необходимо
Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью.	1	1	необходимо
Сито среднее d=14 см	Тип сито Размер товара диаметр, см 14.6 Сантиметр Длина ручки, см 16 Сантиметр Особенности: наличие петли для подвешивания наличие ушка Материал/состав нержавеющей сталь Сито подходит для просеивания и процеживания различных продуктов.	1	1	необходимо

Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Характеристики: Материал: Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.	1	1	необходимо
Стакан мерный 2 л пластиковый	Тип: Мерные кружки Объём: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой	1	1	необходимо
Миска пластиковая 1 л	Объемом 1000 мл. Материал: пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	2	2	необходимо
Корзина для органических отходов	Пластиковый контейнер для мусора Объем: 12 - 20 л	1	1	необходимо
Формы металлические в ассортименте	Формы вырубки	1	1	необходимо
Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь	1	1	необходимо
Тарелка для подачи десерта	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20x30 см. Цвет белый	1	1	необходима
Скалка деревянная (бук)	Размер товара длина, см 44 Сантиметр Размер товара диаметр, см 5 Сантиметр Особенности ширина рабочей поверхности 25 см Материал дерево	1	1	необходима

4. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Издательство «РУСАЙНС», 2018. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Королёв, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник для СПО: в 2ч. Ч.1./ А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 356 с.

2. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст]: учебник для СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд. стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 210 с.

Интернет источники:

1. Кулинарный словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary>, свободный. – Загл. с экрана.

2. Академия кулинарии. Глоссарий. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.russianfoods.com/russian>, свободный. – Загл. с экрана.

3. Библиотека гостей и стандартов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gostrt.com/>, свободный. – Загл. с экрана.
4. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария, салаты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
5. Единый тарифно-квалификационный справочник [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info>, свободный. – Загл. с экрана
6. Кулина. Мастер-классы, пошаговое приготовление блюд с фото. Горячие и холодные закуски, салаты, супы и горячие блюда, хлебобулочные изделия, напитки, праздничные рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kulina.ru/articles/rec>, свободный. – Загл. экрана
7. Кулинарная энциклопедия от Кирилла и Мефодия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.megakm.ru/kitchen>, свободный. – Загл. с экрана.
8. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
9. Супер кок. Украшение блюд - пошаговые фото, рецепты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/decoration/decoration-02.html>, свободный. – Загл. с экрана.