

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/>.

