

5. Профессиональная проба по компетенции «Кондитерское дело»

Цель программы: формирование первоначальных знаний, умений и навыков учащихся по профессии «Кондитер».

Задачи программы:

1. Познакомить учащихся школ с профессией «Кондитер»;
2. Содействовать формированию первоначальных профессиональных знаний и умений по профессии «Кондитер»;
3. Способствовать мотивации к выбору профессии «Кондитер»;

Структура программы: программа рассчитана на 16 часов и предполагает проведение 8 занятий по два академических часа (4 часа при дистанционном формате проведения профессиональных проб).

По итогам освоения программы учащиеся должны

знать:

- ✓ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при изготовлении и оформлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ✓ правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря;
- ✓ способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ✓ требования к качеству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

уметь:

- ✓ использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

иметь практический опыт:

- ✓ приготовления некоторых видов хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию	2
2	Технология приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста	2
3	Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста	2
4	Технология приготовления кондитерских изделий из песочного теста	2
5	Технология приготовления кондитерских изделий из заварного теста	2
6	Лепка из марципана и мастики	2
7	Украшение готовых кондитерских изделий	2
8	Выполнение итоговой работы	2
	Итого:	16

Содержание программы

Тема 1. Введение в профессию. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-важными и личностными качествами кондитера. Ознакомление с родственными профессиями кондитера, возможностями получения данных профессий. Ознакомление с организацией рабочего места в кондитерском цехе.

Тема 2. Технология приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Ознакомление с инвентарем, инструментами, оборудованием (тестомесильная дежа, весы, пекарский шкаф, производственный стол, сито, гастроемкости, кондитерские листы).

Тема 3. Технология приготовления кондитерских изделий из дрожжевого теста (булочка домашняя). Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 4. Технология приготовления кондитерских изделий из песочного теста. Классификация и ассортимент изделий песочного теста. Сырье, рецептура, требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 5. Технология приготовления кондитерских изделий из заварного теста. Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, подготовка сырья для заварного теста. Технология приготовления пирожных "Трубочка", "Шу", "Кольцо заварное с кремом из сливок". Организация рабочего места в цехе: оборудование, посуда, инвентарь.

Тема 6. Лепка из марципана и мастики. Требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 7. Украшение готовых кондитерских изделий. Специальные приемы и различные приспособления при украшении кондитерских изделий. Украшения из марципана (состав и виды марципанной массы); инструменты для работы (выемки различной формы, шпатели). Вырезание фигурок из марципана (кошка, заяц, мышка, «амулеты на счастье», цветы и т.д.). Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, выкладывание в корнетик, «отсаживание» в виде рисунков (точек, сетки и тонких орнаментов). Оборудование для темперирования шоколада (мармит, водяная баня), воощеная бумага для корнетика.

Тема 8. Выполнение итоговой работы: печенье «Курабье».

Учебно-тематический план при дистанционном формате обучения

№ п/п	Тема занятий	Кол-во часов
1	Введение в профессию. Лепка фигурок из сахарной мастики	1
2	Приготовление десерта	1
3	Украшение готовых кондитерских изделий	1
4	Выполнение итоговой работы	1
	Итого:	4

Содержание программы

Тема 1. Введение в профессию. Ознакомление с характеристикой, содержанием труда, профессионально-важными и личностными качествами кондитера. Ознакомление с родственными профессиями кондитера, возможностями получения данных профессий. Ознакомление с организацией рабочего места в кондитерском цехе.

Лепка фигурок из сахарной мастики. Требования к качеству, правила оформления и подачи изделия. Отработка практических навыков изготовления изделия.

Тема 2. Приготовление десерта из взбитых сливок. Эстетичное оформление десерта и его подача.

Тема 3. Украшение готовых кондитерских изделий. Специальные приемы и различные приспособления при украшении кондитерских изделий. Украшения из марципана (состав и виды марципанной массы); инструменты для работы (выемки различной формы, шпатели). Вырезание фигурок из марципана (кошка, заяц, мышка, «амулеты на счастье», цветы и т.д.). Украшения из шоколада. Темперирование шоколада, выкладывание в корнетик, «отсаживание» в виде рисунков (точек, сетки и тонких орнаментов). Оборудование для темперирования шоколада (мармит, водяная баня), вощеная бумага для корнетика.

Тема 4. Выполнение итоговой работы: пирожное «Картошка».