

## Паспорт программы:

### Повар, кондитер

Автор программы: Зязикова Луиза Руслан-Бековна, зав. ЦРД «Абилимпикс».

Контакты автора: Республика Ингушетия, город Назрань, [luiza-0001@yandex.ru](mailto:luiza-0001@yandex.ru).  
89034695887

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	очная	90 минут	8-9/ 10-11 класс	<ul style="list-style-type: none"><li>- слабовидящие, слабослышащие, общие заболевания, ЗПР и тяжелые нарушения речи.</li><li>- необходимо обеспечить:<ul style="list-style-type: none"><li>➤ наглядность инструкций, их доступность для слабослышащих участников;</li><li>➤ инструкции с крупным шрифтом или устные инструкции для слабовидящих участников;</li><li>➤ обеспечение психолого-педагогического сопровождения для каждой из категорий при необходимости или запросу участника.</li></ul></li><li>- возможно проведения пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ».</li></ul>

## Содержание программы:

### Введение (5/10 мин)

#### 1. Краткое описание профессионального направления:

*Повар кондитер – это кулинар, занимающийся изготовлением различного рода десертов и кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Специалисты этого направления трудятся в ресторанах, кафе, столовых, кофейнях, кулинарных отделах супермаркетов и, разумеется, в кондитерских. Они чаще всего готовят по утвержденному технологом рецепту. Повар-кондитер высокого уровня должен уметь готовить широкий ассортимент блюд. Все сладости подразделяются на мучные (торты, тирожные, кексы) и сахаристые (шоколад, конфеты, мороженое). Если речь идет о высокой кухне, то здесь мастер готовит десерт для конкретного посетителя. Кулинар может экспериментировать, большую роль играет умение украсить и правильно подать блюдо. При этом профессионал должен не только приготавливать десерты, но и следить за их калорийностью и свежестью.*

#### 2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира:

*Появление новых технологий приготовления десертов и оригинальных рецептов поддерживает постоянный высокий интерес потребителей к сладостям. Поэтому профессия кондитера*

*является востребованной среди работодателей. Перед кулинаром, который обладает высокой квалификацией и не ленится работать, открываются широкие горизонты для самореализации и обеспечения своих материальных потребностей.*

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией;

*Пространственное мышление, внимательность, память, художественные способности, конструкторские способности.*

4. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении;

- *Несмотря на все сложности, кондитер - это все же профессия творческая. Полет фантазии мастера не ограничивает ничто, поэтому каждый год на мировой кондитерской арене появляются такие вкусы, о которых еще вчера никто не мог и подумать.*
- *Обучение на кондитера в именитых школах стоит очень дорого, оно сопоставимо с обучением на юриста или врача - и по затратам, и по срокам обучения.*

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью.

*Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар, кондитер», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.*

*Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления ягодного тарта, эклеров и муссовых пирожных. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.*

*Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления сладких блюд, для развития творческих способностей школьников.*

#### **Постановка задачи (5 мин)**

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы:

*Самостоятельно приготовить ягодный тарт/эклер/муссовое пирожное.*

2. Демонстрация итогового результата, продукта.

#### **Выполнение задания (55 мин)**

1. Подробная инструкция по выполнению задания:

- *Смешать муку, сахар и разрыхлитель теста, перемешать ложкой.*
- *Добавить масло и яйцо, замесить тесто.*
- *Тесто выложить в форму, руки слегка смочить водой и сформировать бортики.*
- *Произвольно выложить на тесто ягоды*
- *В отдельной миске смешать молоко, сахар, ванильный сахар и сметану. Взбить венчиком.*
- *Добавить пудинг и творог. Опять слегка взбить.*
- *Вылить смесь на ягоды.*
- *Выпекать в разогретой духовке при 180гр 45 минут.*
- *Остудить первые 10 минут при открытой дверке духовки.*
- *Полностью остудить.*

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.

#### **Контроль, оценка и рефлексия (20 мин)**

1. Критерии успешного выполнения задания:

*Внешний вид, вкус, цвет и запах.*

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки;

3. Вопросы для рефлексии учащихся.

*Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация.*

*Обсуждение результатов.*

#### Инфраструктурный лист (на группу)

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество
Стол производственный 1800x600x850	Столешница и полка стола изготовлены из нержавеющей стали t=0,5 AISI 430, столешница стола усилена ЛДСП t=16мм, стойки-труба d=40, t=1,0, каркас оцинкованный.	5
Печь конвекционная ПКЭ - 4Э, 3,2 кВт	Напряжение 230В, материал изготовления - эмаль, панель управления - электромеханическая, количество уровней - 4.В комплекте 4 алюминиевых противня размером 435x320 мм, габаритные размеры - 630x635x514мм. Масса - 50 кг. Максимальная температура внутри камеры - 270 градусов.	2
Плита индукционная Gastrorag (185), TZ BT-350В, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	Габаритные размеры - 340x440x117мм, t диапазон - 60 - 240 градусов, комфорки - 1, уровней мощности - 15, материал корпуса - нерж. сталь, материал рабочей поверхности - стеклокерамика, тип управления - комбинированное.	4
Весы настольные электронные CAS SW-5	Максимальный вес - 5 кг, минимальный вес - 20 г, дискретность - 2 г, размер платформы 240x190мм, питание - 220 В+аккумулятор	2
Планетарный миксер QF3470, ёмкость 4,5 л, 0.65 кВт	Корпус из цинкового сплава с хром. покрытием, дежа из нерж. стали, количество скоростей - 6.	2
Холодильный шкаф 60x66x185	Двухкамерный, класс А, морозилка снизу, объем 318л	1
Стеллаж 4-х уровневый 600x400x1800	Материал каркаса и полки - нерж. сталь AISI430,	2
Ванна моечная односекционная	Размер мойки - 430x430x300мм, материал емкости нерж. сталь AISI 430.	1