



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

Приказ № 29 от «29» 08 2022 г.

М.И. Пальчук

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
в рамках проекта «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций

Профессиональное направление:
«КОНДИТЕР»

г. Симферополь, 2022

Разработчик программы:

Фетисова Виктория Сергеевна – преподаватель высшей категории ГБПОУ РК «РКИГ», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело».

Контакты автора: Республика Крым, г. Симферополь, ул. Дыбенко, д. 14, тел.+ 7 (978) 76 70 821

Программа профессиональных проб по профессии «Кондитер» разработана для организации и проведения мероприятий по ранней профессиональной ориентации школьников в рамках федерального проекта «Билет в будущее» на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» с целью содействия профессиональному самоопределению учащихся средних школ.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	4
1.1	Паспорт программы	4
1.2	Общая характеристика программы профессиональной пробы	4
1.3	Цель реализации программы	6
1.4	Планируемые результаты обучения	6
1.5	Критерии оценивания	7
2.	Методика проведения занятия	8
2.1	Общая характеристика занятия	8
2.2	Структура занятия	10
3.	Текущий инструктаж	12
4.	Заключительный инструктаж	12
5.	Опорный конспект	12
6.	Литература	16
	Приложение 1. Инструкционная карта по приготовлению шоколадных конфет	17
	Приложение 2. Техничко-технологическая карта	18
	Приложение 3. Оценка достижения планируемых результатов	20
	Приложение 4. Анкета участника профессиональной пробы	21
	Приложение 5. Вопросы для рефлексии учащихся	22

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Паспорт программы

Наименование профессионального направления: «Кондитер».

Уровень сложности: базовый.

Формат проведения: очный.

Время проведения: 90 минут.

Возрастная категория: 6 - 11 класс.

Доступность для участников с ОВЗ: да.

1.2 Общая характеристика программы профессиональной пробы

В современных условиях рациональное использование трудовых ресурсов является необходимым фактором развития производства, торговли, сферы услуг и других видов экономической деятельности. Причины неэффективной профессиональной деятельности многочисленны, однако большая часть из них (80%) прямо связана с физиологическими, психическими и социальными особенностями работников. Труд работников должен быть производительным, однако не все люди в одинаковой мере способны освоить ту или иную профессию.

Профессия – это род трудовой деятельности, требующий определённой подготовленности, и является источником существования людей. Некоторые индивиды за короткое время могут овладеть трудовыми навыками, быстро достигнуть профессионального совершенства, у других же, наоборот, «вхождение в профессию» затягивается, человек теряет интерес к профессии и приходит к иному виду деятельности. В настоящее время эта проблема достаточно актуальна, поскольку подростки, в общем, как и взрослое население, в связи с большой конкуренцией на рынке труда буквально «цепляются» за любую возможность трудоустройства.

Поэтому важно с подросткового возраста достаточно точно определится со своими профессиональными интересами, склонностями, состоянием здоровья, работоспособностью, необходимыми знаниями, умениями, навыками. Все эти проблемы помогает решить профориентация, которая является особой формой заботы общества о профессиональном становлении подросткового поколения, поддержки и развития природных дарований, и сопровождается проведением комплекса специальных мер содействия человеку в профессиональном самоопределении и выборе оптимального вида занятости с учётом его потребностей и возможностей, социально-экономической ситуации на рынке труда.

Целью системы профессиональной ориентации является формирование у школьников способности выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимально соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда. В связи с этим профессиональная ориентация призвана решать задачу формирования личности работника нового типа, что обеспечит эффективное

использование кадрового потенциала и рациональное регулирование рынка труда.

Особо значимой является проблема приобретения школьниками адекватных представлений о профессиональной деятельности, избираемой профессии и собственных возможностях, активного развития их, формирования потребности и умения включаться в общественный производительный труд и социальные отношения трудового коллектива. Ориентация на профессиональный труд и выбор своего профессионального будущего выступает как неотъемлемая часть всего учебно-воспитательного процесса при обязательном дополнении его информационной и консультативной работой, практической деятельностью для развития склонностей и способностей школьников труду.

Помощь учащимся в правильном выборе профессии предполагает необходимость специальной организации их деятельности, включающей получение знаний о мире профессионального труда с последующим соотношением знаний о себе со знаниями, о профессиональной деятельности (профессиональная проба).

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 завершенный 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 8-9 классов для привлечения их внимания к профессии «Повар, кондитер» и их профессионального самоопределения в будущем.

При проведении профессиональных проб используются технология приготовления кондитерских изделий, различное оборудование и инвентарь, учитывая возрастные особенности школьников.

Программа проведения профессиональных проб построена таким образом, что с возрастом, становясь старше и самостоятельнее, школьникам дается возможность проявить творчество в работе, приобрести интересные и полезные знания и умения.

Профессиональный стандарт 33.010 «Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.09.2015 г., регистрационный № 38940, в соответствии с которым, кондитер 4-го и 5-го квалификационного уровня должен производить широкий ассортимент сложных кондитерских изделий, таких как шоколадные изделия ручной работы, конфеты

и птифуры с последующей их продажей в специализированных магазинах, подачей в отелях и ресторанах.

Кондитер должен уметь производить полный ассортимент горячих, холодных и замороженных десертов, тортов, бисквитов. Он должен иметь навыки создания различных видов украшений из шоколада, сахара, марципана, кувертюра (засахаренные фрукты), других декоративных материалов и ингредиентов. Кондитер высокой квалификации может специализироваться на изготовлении композиций, тематических тортов для особых событий.

К знаниям и умениям специалиста кондитерского дела предъявляются высокие требования. Кондитер должен постоянно тренироваться, чтобы поддерживать высокий профессиональный уровень, осваивая широкий спектр специальных техник производства и декорирования кондитерских изделий и десертов. Кондитер должен иметь художественный вкус, гастрономические способности, навыки экономного использования сырья и ресурсов, а также знать основы финансовой грамотности с целью достижения высоких результатов за определенное время и фиксированной стоимости.

В отдельных случаях кондитер должен уметь работать непосредственно с клиентами. Поэтому общие компетенции, такие как коммуникабельность и способность к предпринимательской деятельности, ему необходимы при выполнении профессиональных функций, в том числе, и при обсуждении нужд клиентов. Высоко оценивается такое профессиональное качество, как инициативность.

Профессиональные пробы проводятся на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» в профессиональной лаборатории «Кондитерское дело».

1.3. Цель реализации программы

Формирование положительного отношения и устойчивого интереса к профессии «Поварское и кондитерское дело» и помощь в осознанном выборе школьниками профессии в будущем.

1.4. 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.

По итогам выполнения профессиональных проб 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.

1.5. Критерии оценивания.

1. Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены.
2. Способность проявлять творчество при приготовлении кондитерских изделий.
3. Умение работать по образцу.
4. Соблюдение технологического приготовления кондитерских изделий.

2. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЯ

2.1. Общая характеристика занятия

Целевая группа	Школьники 6 - 11 классы
Количество учащихся	16 человек
Тема	«Приготовление шоколадных корпусных конфет с двумя начинками»
Вид занятия	Мастер-класс
Цели занятия	Обеспечить единые подходы при выполнении государственной политики, основанной на безопасности жизнедеятельности Привлечь внимание к проблеме формирования культуры безопасности подрастающего поколения Создать условия для развития логического мышления, творческого и познавательного потенциала школьника
Формы обучения	Объяснение, демонстрация, опрос, самостоятельная работа учащихся на рабочих местах
Методы обучения	Практический показ с отработкой умений по приготовлению шоколадных корпусных конфет с двумя начинками; объяснительно-иллюстрированная беседа
Межпредметная интеграция	<ul style="list-style-type: none"> • Товароведение пищевых продуктов • Оборудование предприятий общественного питания • Физиология питания, санитария и гигиена • Рисование и лепка • Охрана труда
Материально-техническое обеспечение	Профессиональная лаборатория «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой Средства ИКТ: веб-камера, монитор, ноутбук, сеть интернет Видеоматериалы
Сырье	Бельгийский черный (54 %), белый, молочный шоколад, какао-масло, жирорастворимые красители, сливки 35 %, натуральные образцы шоколадных конфет
Информационные образовательные ресурсы	https://worldskills.ru www.mchs.gov.ru

Цели занятия

Учебная

- обеспечить усвоение школьниками технологии приготовления шоколадных конфет с двумя начинками;
- научить последовательно выполнять технологический процесс приготовления конфет.

Воспитательная

- привить любовь к избранной профессии;
- выработать бережное отношение к сырью, оборудованию, имуществу;
- сформировать чувство ответственности за безопасность производства пищевой продукции.

Развивающая

- развить у школьников познавательную деятельность и профессиональное мышление.

2.2. Структура занятия

1. Организационный момент
2. Вводный инструктаж
 - 2.1. Мотивация учебной деятельности
 - 2.2. Формирование умений и навыков
 - 2.3. Показ преподавателем приемов работ по приготовлению шоколадных конфет с двумя видами начинок
 - 2.4. Закрепление

Ход занятия

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность школьников
Организационная часть (3 мин.)	Проверка готовности школьников к уроку: - приветствие - проверка внешнего вида - наличие спецодежды и обуви	Подготовка учащихся к лабораторному занятию: наличие форменной одежды, соответствующий внешний вид
Вводный инструктаж (42 мин.)	Ознакомление с темой занятия, целями урока, ассортиментом приготовления шоколадных конфет	Внимательно слушают
2.1. Мотивация учебной деятельности	Актуальность выбранной профессии, эстетика	
2.2. Актуализация знаний	В ходе вводного инструктажа проводится опрос учащихся: 1. Какие виды шоколада вы знаете? 2. Какие типы конфет вы знаете? 3. Что такое темперирование шоколада? 4. Что такое ганаш?	Отвечают на поставленные вопросы
2.3. Показ приемов приготовления	Преподаватель излагает тему урока и одновременно демонстрирует процесс приготовления кондитерского изделия	Внимательно смотрят за действиями педагога,

шоколадных конфет	«Шоколадные корпусные конфеты с двумя начинками», используя инновационные педагогические технологии. Показывает приемы приготовления шоколадных конфет. План вводного инструктажа 1. Инструктаж по ОТ и ТБ по приготовлению шоколадных конфет 2. Организация рабочего места для приготовления шоколадных конфет 3. Виды и характеристика шоколада. 4. Рецептура и технология приготовления шоколадных конфет 5. Требование к качеству шоколадных конфет, условия и сроки хранения	демонстрацией приемов работы
2.4. Закрепление нового материала	После практического показа, преподаватель, с помощью оценочного листа оценивает знания, умения	Смотрят, анализируют, запоминают
3. Текущий инструктаж (30 мин.) 3.1. Инструктаж по ОТ для кондитеров, при работе в профессиональной лаборатории	Преподаватель организывает работу учеников по выполнению практических заданий, дает задания согласно инструкционным картам	Слушают инструктаж по ОТ для кондитеров, при работе в учебном кулинарном и кондитерском профессиональной лаборатории
3.2. Самостоятельная работа учащихся по выполнению практического задания	Проводит целевой обход рабочих мест с целью определения соблюдения правил охраны труда учащимися, соблюдению ими норм санитарии и гигиены, выявления ошибок, допускаемых во время работы	Выполняют задания, строго соблюдая технологический процесс в соответствии с инструкционными картами
3.3. Целевой обход преподавателем рабочих мест учащихся	Стимулирует действия учащихся и мотивирует их к правильности технологической последовательности выполнения заданий по технико-технологическим картам	Выполняют задания, соблюдая технологический процесс в соответствии с инструкционными картами
4. Заключительный инструктаж (5 мин.)	Преподаватель проводит бракераж приготовления конфет, предлагает всем ученикам продемонстрировать работу бригад и оценить качество выполненных работ Выставляет баллы за приготовление конфет	Смотрят и оценивают работы
4.1. Анализ выполненных работ школьниками	Предлагает учащимся определить шоколадные конфеты, выполненные в соответствии с технологическими картами	Проводят взаимооценивание приготовленных конфет с двумя начинками
4.2. Подведение итогов занятия (10 мин)	Преподаватель подводит итоги и анализирует выполнение поставленных целей урока, обращая	Выставляют баллы в оценочных ведомостях

	внимание на положительные стороны и указывая на ошибки, допущенные учениками во время самостоятельной работы	Выбирают лучшие шоколадные конфеты
Итого		90 минут

3. Текущий инструктаж

- 3.1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности
- 3.2. Самостоятельная работа учащихся
- 3.3. Целевой обход преподавателя рабочих мест учащихся

4. Заключительный инструктаж

- 4.1. Анализ выполненных учащимися конфет
- 4.2. Подведение итогов урока

Опорный конспект: «Темперирование шоколада»

От текучести шоколада зависит толщина оболочки и звонкий хруст шоколадных изделий: более текучий шоколад позволяет получать более тонкую оболочку со звонким хрустом.

Работая с шоколадом необходимой текучести, экономится время: менее текучий шоколад позволяет гораздо быстрее отливать крупные формы. Более текучий шоколад лучше всего подходит для форм со сложным рисунком, выполняя этот производственный процесс необходимо заливать шоколад в формы в 2-3 приема – сначала в корпус конфеты, затем отливаем дно конфеты.

Перекристаллизация делает шоколад твердым, придает ему красивый атласный блеск и звонкий хруст. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Плохо кристаллизованный или вовсе некристаллизованный шоколад становится серым и тусклым.

Что такое «темперирование» или «кристаллизация»? Целью темперирования является кристаллизация какао-масла в шоколаде, после чего он готов к последующему использованию. В процессе темперирования какао-масло в шоколаде принимает устойчивую кристаллическую форму. Это гарантирует получение идеального конечного продукта с атласным блеском и звонким хрустом. В процессе охлаждения шоколад сжимается, поэтому его легче вынуть из формы. Необходимо учитывать, что расплавленный шоколад до температуры 40-45° С при остывании до рабочей температуры, не имеет глянцевого блеска. Но если провести должным образом темперирование шоколада до нужной рабочей температуры, превосходный результат гарантирован. Технологический процесс темперирования доводит шоколад до нужной рабочей температуры и одновременно поддерживает кристаллическую структуру какао-масла.

Ключевых принципов правильного темперирования шоколада всего три: время, температура и движение.

Кристаллизация пройдет быстрее и проще, если добавить к растопленному шоколаду темперированный шоколад. Именно на этом этапе просто незаменимы шоколадные дропсы (производитель Callebaut), т.к. какао-масло, содержащееся в этих калетах, уже имеет нужную кристаллическую структуру. При добавлении их в растопленный шоколад ускоряется цепная реакция, в результате чего, получается шоколад с нужной кристаллической структурой. Необходимое количество калет (шоколадных дропсов) зависит от температуры растопленного шоколада и их самих. Если температура растопленного шоколада около 40° С, следует добавить 5% калет, имеющих комнатную температуру, т. е. 15° до 20° С.

Этапы кристаллизации

Этапы	Профессиональные действия
Первый	Растопить шоколад в емкости для плавки шоколада, повернуть ручку термостата до 45° С
Второй	Уменьшите температуру до ± 27° С для темного шоколада или до ± 29° С для молочного и белого шоколада и сразу же добавьте 5% калет (шоколадных дропсов) комнатной температуры
Третий	Хорошо перемешать шоколад так, чтобы твердые кристаллы калет растворились в шоколаде до однородной массы. Если калеты растворяются слишком быстро, это означает, что шоколад слишком горячий. В этом случае необходимо добавить дополнительную порцию калет для понижения температуры шоколада.
Четвертый	Получить слегка загустевший шоколад, который имеет рабочую температуру 30° С. Такой шоколад готов к дальнейшему использованию. Необходимо темперировать каждый вид шоколада перед тем, как использовать его для отливки шоколадных форм и полых фигур, глазирования тортов и шоколадных конфет с целью красивой глянцевой поверхности, атласного блеска и звонкого хруста в кондитерских изделиях

Температура темперирования шоколада различна.

Шоколад темный: 45–50° С → 27° С → 31–32° С

Шоколад молочный: 45° С → 27° С → 29–30° С

Шоколад белый: 45° С → 26° С → 28–29° С

Темперирование шоколада на мраморной поверхности

Распустить шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до температуры 45° - 50° С. Продолжительность импульсов нагрева зависит от количества шоколада: если шоколада немного, импульсы должны быть по 10–15

секунд, чем больше шоколада, тем дольше импульсы. Необходимо после каждого импульса достать из микроволновой печи миску с шоколадом и тщательно перемешать шоколад.

Перегревать шоколад свыше 50°C не следует, т. к. потребуются больше времени для дальнейшего охлаждения шоколада до рабочей температуры.

Нагреть шоколад до $45\text{--}50^{\circ}\text{C}$, охладить его на мраморной поверхности до 27°C . Для этого вылить шоколад на мраморную (гранитную) столешницу. Часть шоколада можно оставить в миске (не более 30 % от общей массы). Если темперირуется небольшое количество шоколада (100-300 г), то необходимо охладить всю порцию. Если шоколада больше, часть его нужно оставить в миске, для дальнейшего доведения шоколада до рабочей температуры.

Температура 27°C – условный температурный порог, который необходимо пройти. Темперирование сводится к тому, чтобы какао-масло, которое содержится в шоколаде, кристаллизовалось до стабильной структуры. Не имеет особого значения, чем и как перемещают шоколадную массу по мраморной поверхности, лучше это сделать двумя металлическими шпателями. Также не важна последовательность и ритмичность движений, самое главное – равномерно охлаждать шоколадную массу по всему объему.

Когда температура опустится ниже 27°C , необходимо собрать шоколад обратно в миску, тщательно перемешать. Если после смешивания шоколада в миске температура окажется ниже рабочей (30°C), необходимо подогреть шоколад феном. Одновременно, нагрев феном позволит избавиться от нежелательных пузырей в шоколадной массе.

Повысив температуру шоколада до рабочей, нужно проверить результат, окунув кончик ножа в шоколад и оставить кристаллизоваться в течение 1-2 минут при комнатной температуре. Кристаллизованный шоколад должен приобрести матовую нелипкую поверхность, что свидетельствует о готовности шоколада к дальнейшему использованию.

Если на шоколаде появились разводы или поседения, то технологических процесс был выполнен неверно.

Темперированный шоколад, используемый при приготовлении конфет, легко выходит из форм, т. к. во время кристаллизации какао-масла его в объеме уменьшается.

Шоколад можно темперировать повторно, для этого нужно пройти все шаги с самого начала: распустить, охладить и нагреть до рабочей температуры. Хранить шоколад необходимо в темном месте при комнатной температуре.

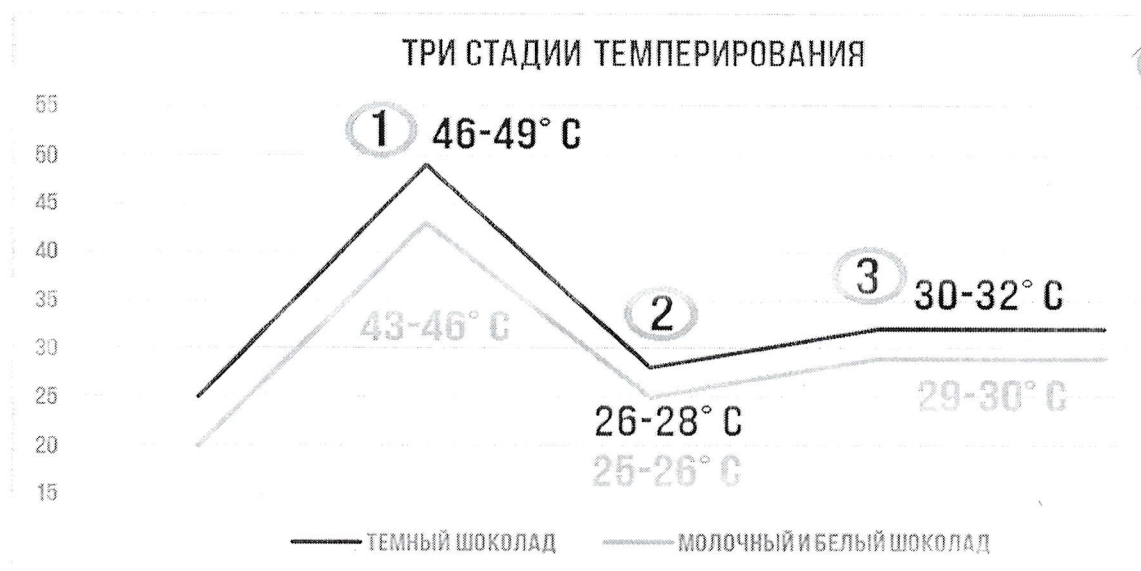
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : Лабораторно-практические работы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, И. В. Ермилова. – М. Издательский центр «Академия», 2014 год. – 384 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
5. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. –
6. Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.
7. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
8. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
9. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 480 с.

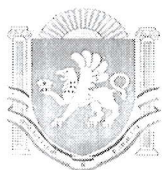
ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

по приготовлению шоколадных корпусных конфет

Тема: «Темперирование шоколада. Приготовление корпуса конфеты»



1. Черный шоколад (54 %) нагреть в микроволновой печи до температуры 50° С, перемешивая силиконовой лопаткой через каждую минуту.
2. Проверить пирометром температуру нагретого шоколада (должна быть 50° С).
3. 70 % от всего количества нагретого шоколада вылить на стол, 30 % оставить в пластиковой миске.
4. Металлическим шпателем «гонять» шоколад по столу, периодически проверять температуру пирометром до достижения температуры шоколада на мраморной поверхности до 27° С.
6. Соединить охлажденный шоколад на мраморном столе с шоколадом в миске.
7. Рабочая температура шоколада должна установиться 30° С.
8. Наполнить поликарбонатные формы шоколадом.
9. Обстучать форму по столу так, чтобы форма равномерно была наполнена шоколадом.
10. Излишки шоколада удалить с помощью шпателя.
11. Перевернуть наполненную шоколадом поликарбонатную форму вниз.
12. Шпателем обстучать поликарбонатную форму, чтобы получился «шоколадный дождь».
13. Перевернуть форму в исходное положение. Шпателем зачистить края формы.
14. Поликарбонатную форму поставить в холодильник.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК РКИГ»
М.И. Пальчук

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Шоколадная корпусная конфета с двумя начинками**

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» для приготовления кондитерского изделия «Шоколадная корпусная конфета с двумя начинками».

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления авторского кондитерского изделия «Шоколадная корпусная конфета с двумя начинками», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификат и знак соответствия, сертификаты качества и безопасности, таможенный сертификат.

3. Рецепт

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов	
		Масса брутто, г	Масса нетто, г
<i>Корпус шоколадной конфеты</i>			
1.	Шоколад черный 54 %	500	500
<i>Начинка хрустящая</i>			
2.	Фундучная паста	40	40
3.	Шоколад молочный	40	40
4.	Какао-масло	14	14
5.	Соль	1	1
6.	Кунжут	21	21
7.	Вафельная крошка	10	10
<i>Начинка «Молочный ганаш»</i>			
8.	Шоколад молочный	155	155
9.	Сливки (жирность 33 %)	55	55
10.	Глюкоза	50	50
11.	Молоко (жирность 3,2 %)	33	33
12.	Какао-масло	28	28
<i>Оформление</i>			
13.	Шоколад белый	200	200
	Выход	14 штук по 10 - 15 г	

4. Технологический процесс

Изготовление корпуса шоколадной конфеты. Натереть спиртом внутреннюю поверхность поликарбонатной формы. Осуществить темперирование черного шоколада, т.е. весь шоколад нагреть до 50° С. Затем 70 % от его общей массы вылить на мраморный стол, охладить до 27° С. Для выравнивания температуры шоколада до 30–31°С соединить охлажденный шоколад (70 %) с оставшимися 30 % нагретого шоколада. До краев наполнить подготовленную форму темперированным шоколадом. Форму с шоколадом перевернуть и с помощью шпателя выбить излишки шоколада на стол, чтобы получился тонкий корпус шоколадной конфеты.

Приготовление начинки хрустящей. Шоколад растопить с какао-маслом, добавить фундучную пасту, кунжут, вафельную крошку, соль, перемешать, охладить до температуры 30° С. Отсадить начинку из кондитерского мешка в корпус шоколадного батончика.

Приготовление начинки «Молочный ганаш». Сливки соединить с молоком, подогреть, не доводя до кипения, добавить глюкозу. Полученную смесь ввести в белый шоколад, перемешать до получения массы однородной консистенции, охладить её до температуры 30° С. Из кондитерского мешка отсадить молочный ганаш на хрустящий слой в корпусе шоколадного батончика.

Изготовление нижней части шоколадной конфеты. Начинки в корпусе залить темперированным черным шоколадом для получения нижней части шоколадного батончика. Поликарбонатную форму с кондитерским изделием охладить в холодильной камере в течение 2–3 часов. Готовую шоколадную конфету извлечь из формы, перевернув форму на мраморный стол. Нанести шпателем на ацетатную пленку темперированный белый шоколад. Дождаться, когда шоколад перейдет из глянцевого состояния в матовое, вырезать пазлы. Установить по одному пазлу на каждый батончик.

5. Требования к оформлению, реализации и безопасности

Авторское кондитерское изделие «Корпусная шоколадная конфета с двумя начинками» имеет шоколадный гляцевый корпус прямоугольной формы, верхняя поверхность без трещин. Сверху на батончик перпендикулярно установлен плоский пазл из белого шоколада.

Запах соответствует продуктам, входящим в состав конфеты. Вкус – орехово-шоколадный, при раскусывании прослеживается характерный хруст вафельной крошки.

Согласно СанПин 2.3.2.1324-03-1, срок годности данного кондитерского изделия 2 месяца, при температуре от +2° С до +6° С.

Оценка достижения планируемых результатов

Название профессиональной пробы _____

Дата проведения _____

Планируемый результат _____

Данные о заполнителе:

ФИО _____

Образовательная организация _____

Класс _____

	Показатели	Критерии зачет/незачет
1.	Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены	
2.	Способность проявлять творчество	
3.	Умение работать по образцу	
4.	Соблюдение технологии приготовления	
ИТОГ		

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИ _____

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?

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Вопросы для рефлексии учащихся

- 1. Считаешь ли ты, что тебе необходимо уже сейчас думать над выбором профессии, о своей будущей занятости?**
 1. да
 2. не знаю, может быть
 3. еще рано – сначала надо получить образование

- 2. На каком этапе выбора профессии / будущей занятости ты находишься?**
 1. выбрал один или несколько равноценных вариантов, готовлюсь к ним – уже есть подробный план действий
 2. выбрал один или несколько равноценных вариантов, но не знаю, с чего начать подготовку,
 3. рассматриваю несколько вариантов, хочу понять, какой из них лучше,
 4. не думал пока, чем буду потом заниматься, выбираю следующую ступень образования,
 5. пока ничего не выбрал

- 3. Какое участие принимают родители (или другие важные для тебя люди) в твоём выборе профессии:**
 1. я решаю, чем я хочу заниматься в жизни, а родители советуют, где лучше для этого учиться и как избежать сложностей, связанных с выбранной мной профессией.
 2. я опираюсь на жизненный опыт родителей, и мы вместе решаем, чем мне лучше заниматься в сегодняшних условиях.
 3. родители никак не участвуют в моём выборе профессии.
 4. я ничего не решаю.

- 4. Что, на твой взгляд, правильно делать в ситуации, когда твой выбор профессии отличается от выбора, который рекомендуют родители?**
 1. Обсудить это с родителями – обосновать свой выбор, выслушать мнение родителей, их аргументы, и принять взвешенное решение
 2. Надо согласиться с родителями, потому что у них больше жизненного опыта.
 3. Не нужно особенно ориентироваться на мнение родителей, потому что они не очень понимают, как живёт молодёжь и как устроена современная жизнь.
 4. Не знаю

- 5. Что ты сейчас делаешь в области своего профессионального интереса?**
 1. участвуешь в кружке, проектных школах, олимпиадах

2. разговариваешь с людьми, занятыми в интересующей тебя сфере, с родителями, с друзьями по поводу будущей работы
3. пока ещё ничего особенного не делаю – надо сначала закончить школу

6. Откуда ты обычно узнаешь об интересующих тебя профессиях? Это:

1. представители профессии,
2. специальные сайты,
3. родители,
4. друзья,
5. уроки в школе, школьные учебники,
6. художественная литература и кино,
7. не искал пока,
8. другое

7. Напиши две наиболее важных задачи, которые тебе нужно решить сейчас на пути выбора и получения профессии / будущей занятости.

1. _____

2. не знаю

8. Почему ты выбрал данную профессию / тип занятости?

1. мне интересно то, чем придётся заниматься
2. мне кажется очень важным, то что делают люди этой профессии для всех
3. эта профессия позволит мне достойно обеспечить себя и семью
4. эта профессия позволит занять место в обществе, среди других людей
5. не знаю, я ещё не совсем определился

Спасибо за участие в опросе!