

Министерство образования Новосибирской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«**НОВОСИБИРСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**»

Программа профессиональной пробы «Изготовление и сервировка десерта»

Программа рассчитана на слушателей, не имеющих профессионального образования, и включает в себя практико-ориентированное занятие в формате профессиональной пробы по направлению питание и сервис «Изготовление и сервировка десерта»

Цель: Создать условия для знакомства участников с основными технологиями, процессами изготовления злаковых батончиков и их правильной сервировкой и ознакомиться с профессиями, связанными с кулинарией и ресторанным бизнесом, через практическую деятельность.

Задачи:

1. Ознакомить участников с основными ингредиентами и их пропорциями для приготовления злаковых батончиков.
2. Показать процесс приготовления злаковых батончиков, включая этапы подготовки, смешивания, запекания и охлаждения.
3. Предоставить возможность каждому участнику самостоятельно приготовить злаковые батончики под руководством опытного наставника.
4. Научить правильной сервировке стола и подачи блюда гостям.
5. Рассказать о различных видах десертов на основе злаковых батончиков, их преимуществах и особенностях.

В результате профессиональных проб участники должны не только освоить базовые навыки приготовления и сервировки злаковых десертов, но и получить представление о профессиональной деятельности в сфере кулинарии, что может повлиять на их выбор будущей профессии.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

| | |
|---|---|
| Тематическое направление | Индустриальная среда |
| Подотрасль | Еда, пищевые и здоровьесберегающие технологии |
| Компетенция | Готовить и оформлять основные кондитерские изделия |
| Уровень сложности | базовый |
| Возрастная категория участников | Обучающие 17 – 25 лет |
| Время проведения | 17.05.2023 |
| Максимальное количество участников | 12 |
| Доступность для участников с инвалидностью и ОВЗ | да |
| Должность | Педагог-организатор |

Введение

Злаковые батончики – это один из самых популярных видов перекусов, который сочетает в себе удобство, вкус и пользу для здоровья. Эти батончики состоят из различных злаков, орехов, сухофруктов и других полезных ингредиентов, что делает их идеальным выбором для людей, ведущих активный образ жизни и заботящихся о своем питании. Из истории создания злаковых батончиков: «Первые злаковые батончики появились в 1960-х годах в США. Они были разработаны как часть движения за здоровый образ жизни, которое стало популярным в то время. Целью создания таких батончиков было предоставить людям удобный и питательный перекус, который можно было бы легко взять с собой. Со временем рецептуры батончиков совершенствовались, добавлялись новые ингредиенты, что делало их ещё вкуснее и полезнее». Злаковые батончики имеют множество преимуществ:

1. Высокое содержание клетчатки: Клетчатка, содержащаяся в злаках, помогает улучшить пищеварение и поддерживать чувство сытости на длительное время.

2. Энергетическая ценность: Благодаря углеводам, содержащимся в злаках, и натуральным сахарам из сухофруктов, злаковые батончики являются отличным источником энергии.

3. Белки и полезные жиры: Орехи и семена, часто входящие в состав батончиков, обеспечивают организм необходимыми белками и ненасыщенными жирами, которые важны для нормального функционирования организма.

4. Витамины и минералы: Злаковые батончики богаты витаминами группы В, железом, магнием и другими важными микроэлементами, способствующими поддержанию общего здоровья.

5. Отсутствие вредных добавок: В отличие от многих других видов перекусов, злаковые батончики не содержат искусственных консервантов, красителей и ароматизаторов, что делает их безопасными для здоровья.

Занятие по изготовлению и сервировке десертов на основе злаковых батончиков позволит участникам не только познакомиться с технологией их приготовления, но и оценить все их полезные свойства. Участники узнают, как можно использовать злаковые батончики в различных десертах, как правильно их подавать, и как такие десерты могут быть полезной и вкусной частью рациона.

Профессиональные пробы для лиц с инвалидностью и ОВЗ

Участник должен изготовить основу из банана, изюма, кокоса и обжаренных злаковых хлопьев и выпечь мелкоштучные злаковые изделия.

Результатом правильно выполненного задания являются злаковые батончики.

Пошаговая инструкция по выполнению задания «Изготовление и сервировка десерта: Злаковый батончик»

| Наименование работ | Описание работ |
|------------------------------------|--|
| Подготовка рабочего места к работе | Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий стол. |
| Сформирование основы | Берем заранее подготовленный банан. Разделяем его на куски и измельчаем в пюре массу. В основу к банану добавляется изюм 1 чайная ложка и кокосовая стружка 1 чайная ложка, перемешивается. Обжариваем 5 чайных ложек злаков 1-2 минуты, добавляем к основе. |
| Формировка | Готовую основу выкладываем на пергамент и формируем прямоугольник. |
| Выпечка | Изделия выкладываем на противень, выпекаются при температуре 180 ⁰ С до готовности. |
| Сервировка | В момент выпекания десерта, проходит пошаговая подготовка |
| Дегустация готовых изделий | Выпеченные изделия охлаждаются в условиях цеха, нарезаются и подаются на оценку внешнего вида и вкуса выпеченных изделий. |
| Чистота рабочего места | По окончании всех работ на рабочем месте должна быть чистота. Рабочий стол, мойка, посуда и инвентарь должны быть чистыми |

Рекомендации для эксперта по организации процесса

Выполнения задания

Для успешного выполнения предложенного задания наставнику необходимо заранее нарезать бананы и подготовить ингредиенты по данной в таблице рецептуре.

Общая рецептура

Злаковый батончик

| Наименование сырья |
|--------------------|
| Хлопья 5 злаков |
| Белый изюм |
| Кокосовая стружка |
| Банан |

Критерии качества выполненной работы

Чистота рабочего места по окончании работы

- Рабочее место грязное
- Рабочее место частично убрано
- Рабочее место чистое, но есть не большие замечания
- Рабочее место идеально чистое

Соблюдение техники безопасности и личной гигиены

- Участники имеет много грубых нарушений ТБ
- Участники имеет незначительные нарушения ТБ
- Участники имеет одно незначительное нарушение ТБ
- Участник не имеет замечаний

Форма изделий

- Изделия имеют разную форму, неаккуратные
- Форма изделий одинаковая, имеются не значительные отличия, изделия имеют аккуратный товарный внешний вид.
- Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, одинаковую форму.
- Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, абсолютно одинаковую форму.

Цвет изделия

- Изделия имеют темный (горелый) или бледный (не допеченный) цвет
- Выпечка хорошая. Все изделия имеют равномерный цвет
- Выпечка идеальная. Цвет на всех изделиях ровный.