

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 мармеладного десерта и его правильной сервировкой, ознакомиться с профессиями связанными с кулинарией и ресторанным бизнесом, через практическую деятельность.

Задачи:

1. Ознакомить участников с основными ингредиентами и их пропорциями для приготовления мармеладного десерта.
2. Показать процесс приготовления мармеладного десерта, включая этапы подготовки, смешивания, охлаждения и создание композиции.
3. Предоставить возможность каждому участнику самостоятельно приготовить мармеладный десерт под руководством опытного наставника.
4. Научить правильной сервировке стола и подачи блюда гостям.
5. Рассказать о видах десертов на основе желеобразных веществ, о их истории и особенностях.

В результате профессиональных проб участники должны не только освоить базовые навыки приготовления и сервировки мармеладного десерта, 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 здоровье сберегающие технологии
Компетенция	Готовить и оформлять основные кондитерские изделия
Уровень сложности	базовый
Возрастная категория участников	Обучающие 17 – 25 лет
Время проведения	28.05.2024, 08.06.2024
Максимальное количество участников	12
Доступность для участников с инвалидностью и ОВЗ	да
Должность	Педагог-организатор

Введение

Мармелад — кондитерское изделие, приготовленное из фруктовых, ягодных пюре или соков, варёных с сахаром с содержанием влаги по массе не более 50 % (жевательный), более 50 % (фруктово-ягодный и желейный). Мармелад изготавливают из желатина, агар-агара и пектина.

Желатин – это продукт, полученный из костей, хрящей и шкур животных. Желатин естественным путем образуется во время приготовления холодца: хрящи в течение долгой варки становятся мягкими и пластичными, благодаря чему вместо бульона образуется гель. У него есть интересная особенность: он способен превращаться в гелеобразную текстуру и обратно в зависимости от температуры. Желатин классифицируется как жидкость при температуре выше комнатной, но превращается в твердое вещество при температуре ниже комнатной.

Согласно некоторым легендам считается, история создания мармелада начинается в Древней Греции, на берегах Средиземного моря. Прародители общечеловеческой философии придумали рецепт лечебной сладости, используя его в своей медицине. Для приготовления они брали фруктовый сок яблок или айвы, уваривали его, создавая мармелад на пектине, и называли «пелтэ» - в переводе «щиточек», «легкий щит». Прародителем этого продукта считается рахат-лукум, который создают из меда, розовой воды, крахмала, фруктов. До времен крестовых походов в Малую Азию, европейцам ничего не было известно о варенье, так как никто не подозревал о существовании сахара. Впервые о нем узнали в 16 веке. Это был недорогой продукт американского производства, поставляемый в Старый Свет на торговых кораблях. С тех пор в Европе начали изготавливать фруктовые кондитерские изделия, в романоязычных странах стали готовить конфитюр, в англоязычных - джемы.

Мармеладный десерт имеет множество преимуществ:

1. Фруктово-ягодный десерт помогает регулировать уровень холестерина и нормализует метаболизм.
2. Улучшает функционирование поджелудочной железы и печени
3. Ускоряет восстановление тканей в случае ранений либо ожогов.
4. Лакомство на основе агар-агара способно сбивать аппетит, оно поддерживает функционирование печени, оказывает слабительное действие и обогащает

организм йодом.

5. Если говорить о жевательном мармеладе, то его можно использовать для ослабления невротических и укрепления связок и хрящей. Он может оказывать успокаивающее действие, избавить от бактерий в ротовой полости, поддержать активность мозга и укрепить иммунную систему.

Профессиональные пробы для лиц с инвалидностью и ОВЗ

Участник должен смешать желатин с водой и растопить его, далее в желатиновую массу влить фруктовый сок и залить в силиконовую форму, после этого нужно поставить форму в холодильник до полного остывания.

Результатом правильно выполненного задания является мармеладный десерт.

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

Наименование работ	Описание работ
Подготовка рабочего места к работе	Перед началом работы необходимо вымыть руки, протереть рабочий стол.
Приготовление мармеладной массы с охлаждением	Берем желатин, высыпая его в емкость для растапливания. Наливаем воду так, чтобы она скрыла желатин. Ждем до набухания массы. После этого ставим емкость в микроволновую печь на 10 секунд, перемешать и так повторяя операцию наблюдаем за тем, чтобы наше содержимое не закипело, но в тоже время полностью растворилось. Фруктовый сок смешиваем с 1 ч.л сахара. Затем растопленную массу вливаем фруктовый сок. Горячую жидкость делим на две части, первую заливаем в силиконовую форму «медведь», а вторую часть окрашиваем в зеленый цвет и выливаем в пластиковый стакан, убираем в холодильник до полного застывания.

Сервировка	В момент застывания десерта, проходит сервировка стола и подготовка посуды.
Создание композиции	Достаем из холодильника и вынимаем готовый десерт из силиконовой формы. Готовых «медведей» кладем в стакан с мармеладом и высыпаем аккуратно кокосовую стружку.
Дегустация готовых изделий	Готовый десерт подаётся на оценку внешнего вида и вкуса мармеладных 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 подготовить ингредиенты по данной в таблице рецептуре.

Общая рецептура

«Мармелад»

Наименование сырья
Желатин
Сок фруктовый
Кокосовая стружка
Сахар
Пищевой краситель

Критерии качества выполненной работы

Чистота рабочего места по окончании работы

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

Соблюдение техники безопасности и личной гигиены

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

Форма изделий

- Форма изделий одинаковая, имеются незначительные отличия, изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, имеются сколы, трещины.
- Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, одинаковую, ровную форму.
- Изделия имеют аккуратный товарный внешний вид, абсолютно одинаковую форму, ровную, отсутствуют дефекты и вкрапления.