

Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ
ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»
(для учащихся старших классов общеобразовательных
организаций)



Минусинск, 2020

Рассмотрены на заседании
цикловой комиссией
электротехнических дисциплин
Протокол № _____
« ____ » _____ 20 ____ г
Методист
_____ И.А.Кулакова

Согласовано:
Заместитель директора
по НМ работе
_____ Г.В. Черепанова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Методические рекомендации адресованы педагогам, родителям и молодым людям, интересующимся вопросами профессионального самоопределения и организацией профессиональных проб со старшеклассниками в общеобразовательных школах

Методические рекомендации снабжены приложениями, позволяющими оценить практическую значимость мероприятия. Методические рекомендации могут быть использованы для проведения профессиональной ориентации школьников в рамках профориентационной работы в образовательных организациях среднего профессионального образования.

Программа проведения профессиональных проб предназначена для школьников 6-9 классов для привлечения их внимания к профессии Пекарь и их профессионального самоопределения в будущем.

Автор:

О.О. Эйсер, преподаватель специальных дисциплин

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Рецензент:

Г.Ф. Франк, преподаватель, ответственная за профориентацию

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация	4
2. Пояснительная записка	5
3. План проведения профессиональных проб по профессии/специальности Пекарь	7
4. Приложение	13
5. Заключение	27
6. Список литературы	28

АННОТАЦИЯ

Автором представленных методических рекомендаций является преподаватель специальных дисциплин, наставник проекта «Билет в будущее», эксперт по компетенции 47 Хлебопечение КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж» по профессии Пекарь.

Представленная методическая разработка занятий по практическому применению метода профессиональных проб в ходе проведения профессиональных ориентационных мероприятий можно использовать с обучающимися старших классов общеобразовательных организаций и всеми теми, кому интересны указанная выше профессия. Методические рекомендации снабжены приложениями, позволяющими оценить практическую значимость мероприятия. Методические рекомендации могут быть использованы для проведения профессиональной ориентации школьников в рамках профориентационной работы в образовательных организациях среднего профессионального образования.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сложность социально-экономических процессов в обществе, связанных с переходом в сферу рыночных отношений, существенно сказываются на образовании молодежи и ее профессиональном самоопределении. Увеличивается число неработающей молодежи. Предприятия трудоустраивают молодежь осторожно, и часто молодые люди оказываются невостребованными на рынке труда. При этом наблюдается и обратная тенденция – молодые люди не хотят трудоустраиваться по разным причинам, в том числе и потому, что получили профессию/специальность, которая не соответствует их ожиданиям и потребностям. Проведенные социологические исследования выявили тот факт, что при сохранении престижа высшего образования старшеклассники в большей степени ориентированы на работу в коммерческих структурах и предпринимательство, а также стремятся овладеть профессиями, которые, по их мнению, могут принести быстрый и значительный материальный доход. Статистика говорит о том, что, как правило, 47 % выпускников общеобразовательных школ выбирают учебные заведения для дальнейшего образования или работу, которые не соответствуют их желанию, интересам, индивидуальным возможностям. Наряду с этим происходит полная нивелировка значимости рабочих специальностей, которые в настоящее время весьма востребованы на рынке труда. Сегодня не оправдывают себя традиционные способы профориентации, суть которых заключается в приглашении молодежи на вакантные, чаще всего не престижные трудовые места. Невостребованность специалистов с высшим образованием на рынке труда дает возможность среднему профессиональному образованию, специальности которого привлекательны для работодателя, приглашать выпускников школ для получения рабочих профессий. Учреждения СПО должны вести работу по информированию учащихся общеобразовательных школ о спектре профессий и специальностей, которые они могут получить в их стенах. Должны быть использованы различные формы профориентационной работы, с помощью которых выпускник смог бы определить свой будущий профессиональный путь. Очень важно показать престижность труда рабочего, его значимость для государства. Одним из методов, позволяющих выпускнику «попробовать» профессию, являются профессиональные пробы. *Профессиональная проба* – это испытание, моделирующее элементы конкретного вида профессиональной деятельности, имеющее заверченный вид, способствующее сознательному, обоснованному выбору профессии.

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 завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

Профессиональная проба направлена на:

- повышение ценности предметных знаний;
- развитие профессионально значимых качеств;
- корректировку профессиональных намерений.

Профессиональная проба помогает узнать будущую профессию в деталях, определяя самостоятельно или с помощью специалиста все ее «плюсы» и «минусы».

Теоретическим основанием профессиональных проб послужили идеи и опыт японского профессора С. Фукуямы, адаптированные применительно к специфике российских условий. В процессе профессиональных проб обучающийся получает опыт той профессии, которую он выбрал (или собирается выбрать), пытается определить, соответствует ли характер данной пробы его способностям и умениям. В основе профессиональной пробы лежит идея моделирования будущей профессии. В ходе выполнения профессиональных проб учащийся проходит по трем ведущим составляющим профессии: технологической (мое мысленное представление образа профессии); ситуативной (я вношу элементы творчества в образ профессии); функциональной (я действую, воплощаю образ профессии на практике). Задания профессиональных проб позволяют ознакомиться с основными характеристиками представляемой профессии/специальности, способствуют овладению необходимыми умениями профессиональной деятельности и формированию у обучающихся положительной мотивации к выбору профессии /специальности.

При проведении профессиональных проб используются технологии изготовления хлебобулочных изделий (пошаговые инструкции), технологическое оборудование и инвентарь.

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.

Профессиональные пробы проводятся на базе учебной пекарни КГБПОУ МСХК.

Программа проведения профессиональных проб по профессии Пекарь предусматривает выполнение необходимых требований согласно Профессиональному

стандарту по профессии Пекарь; Worldskills по компетенции 47 Хлебопечение ; правил безопасности труда.

Цель: Формирование положительного отношения, творческого потенциала, устойчивого интереса к профессии Пекарь и помощь в осознанном выборе учащимися школ профессии в будущем, приобретая соответствующие навыки посредством профессиональных проб.

Задачи:

- знакомство с профессией;
- содействие формированию допрофессиональных знаний;
- рефлексия учащимися школ приобретенных знаний и опыта;
- создание условий для реализации учебно- трудовой деятельности.

Планируемый результат:

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 согласно требованиям Профессионального стандарта по профессии Пекарь; критерии оценки качества выполнения практических заданий согласно Worldskilss.
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

должны уметь:

- выполнять простейшие операции согласно требованиям Профессионального стандарта по профессии Пекарь; критерии оценки качества выполнения практических заданий согласно Worldskilss.; пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- выполнять простейшие вычислительные и измерительные операции;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными компетенциями.

Критерии оценки:

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;

- способность проявлять творчество при изготовлении хлебобулочных изделий и декорировании для презентации готовой продукции согласно Профессиональному стандарту по профессии Пекарь; Worldskills по компетенции⁴⁷ Хлебопечение;
- умение работать по образцу и согласно пошаговой инструкции;
- соблюдение технологии изготовления хлебобулочных изделий.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА

«ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» »

ЗАДАЧА:

Получить первичный навык по изготовлению изделий из дрожжевого теста согласно Профессиональному стандарту по профессии Пекарь; Worldskills по компетенции 47 Хлебопечение.

По итогам профессиональной пробы школьники должны:

ЗНАТЬ:

Основные правила безопасности труда, санитарии, гигиены при работе в учебной пекарне (цехе).

Правила использования и применения инструментов, материалов, оборудования при изготовлении изделий из дрожжевого теста.

УМЕТЬ:

Приготовить изделия из дрожжевого теста в соответствии с технологией приготовления.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

«ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Введение

Общие сведения о профессии Пекарь. Понятия о гигиене труда, личной гигиене работников пищевой промышленности (хлебопекарного производства). Санитарные требования к рабочему месту пекаря. Санитарные правила в приготовлении изделий из дрожжевого теста. Требования техники безопасности при работе с инвентарем (ножами, ножницами, скребками), посудой, технологическим оборудованием (тестомесильной машиной, конвекционной печью, расстойным шкафом, настольными весами).

Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению изделий из дрожжевого теста.

2. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста (рис.1).

3. Презентация готового изделия

Презентация готового изделия из дрожжевого теста. Анкетирование.

4. Материально – техническое обеспечение

Оборудование:, весы настольные , производственный стол, тестомесильная машина, печь конвекционная, расстойный шкаф.

Инвентарь - скалки, формы (выемки), ножи, ножницы, кисточки силиконовые, скребки, пергаментная бумага, пекарские листы, миски, ложки.

Сырьё основное и дополнительное: мука пшеничная хлебопекарная (высшего, первого сорта), дрожжи прессованные хлебопекарные, соль пищевая, сахар белый, маргарин столовый, яйцо куриное, молоко пастеризованное 2,5% , масло растительное (подсолнечное), мак, джем.

Документация: пошаговая инструкция приготовления изделия из дрожжевого теста.

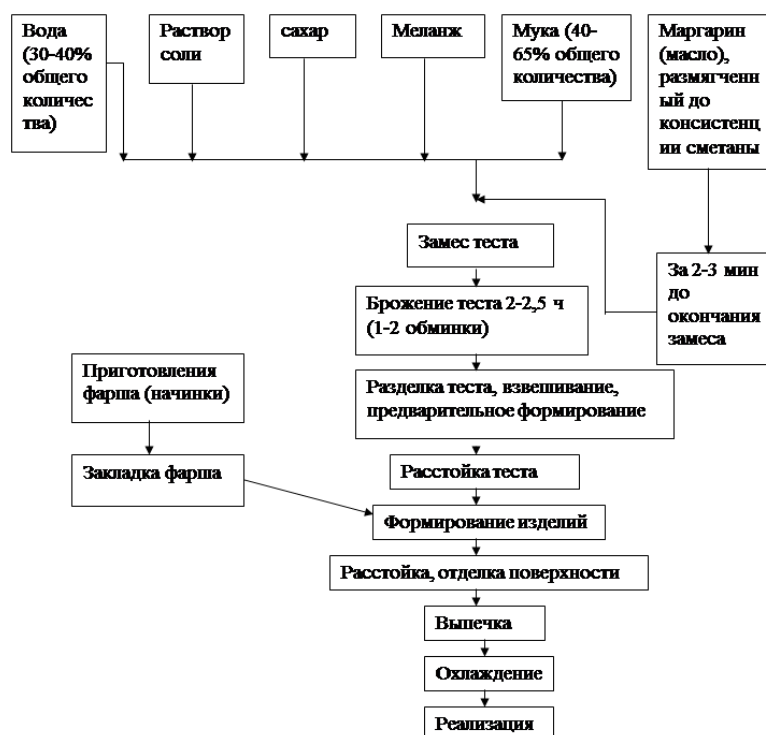


Рис. 1. - Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста

ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ ПО ПРОФЕССИИ/ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕКАРЬ В РАМКАХ ПРОЕКТА «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»

Участники: обучающиеся 6 – 9 классов общеобразовательных учебных заведений г. Минусинска и Минусинского района.

Тема: Изготовление хлебобулочных изделий

Цели:

Образовательная: - формирование у молодых людей способности строить свою образовательную и карьерную траекторию, осознанно выбирать профессиональный путь;

- получение рекомендаций о ближайших шагах в зависимости от уровня осознанности, интересов, способностей школьника, доступных ему возможностей.

Развивающая: - способствовать актуализации профессионального самоопределения и активизации творческого потенциала личности школьника;

- способствовать развитию профессиональных качеств: внимательности, аккуратности, зрительной памяти, критичного отношения к выполненной работе.

Воспитательная: - содействовать воспитанию профессиональной ответственности, устойчивого интереса к будущей профессии, внимательности, аккуратности.

Время занятия: 4 часа.

Место проведения: учебная пекарня колледжа

1. Организационно-мотивационный этап:

- знакомство с обучающимися, приветственное слово наставника;
- сообщение темы и целей занятия;
- знакомство с приемами выполнения подготовительных и заключительных работ;

Форма организации деятельности обучающихся: фронтальная, индивидуальная.

Методы обучения: наглядно-иллюстративный, практический.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

- мотивация занятия:
- актуальность темы занятия;
- профессиональная и бытовая направленность темы занятия;
- знания и умения, которыми должны овладеть обучающиеся после изучения темы.

2. Технологический этап:

2.1. Актуализация знаний обучающихся:

2.1.1. Наставник предлагает обучающимся школ вспомнить пословицы и поговорки о хлебе. Предлагает свои варианты пословиц и поговорок:

1. Хлеб всему голова.
2. Худ обед, когда хлеба нет.
3. Живая душа калачика чаёт.

2.1.2. Наставник задает обучающимся вопрос:

«Знаете ли вы, как появилась сайка с изюмом?»

На примере отрывка из книги В. Гиляровского «Москва и москвичи», глава «Булочники и парикмахеры» о происхождении сак с изюмом в Москве, происходит беседа о хлебобулочном изделии «сайка с изюмом». «...В те времена всевластным диктатором Москвы был генерал- губернатор Закревский, перед которым трепетали все. Каждое утро горячие сайки от Филиппова подавались ему к чаю.

- Это что за мерзость! Подать сюда булочника Филиппова! - заорал как - то властитель за утренним чаем. Слуги, не понимая, в чем дело, притащили к начальству испуганного Филиппова.

- Э то что? Таракан?! - и сует сайку с запеченным тараканом.

- Это что?! А?

- И очень даже просто, ваше превосходительство, - поворачивает перед собой сайку старик.

- Что? Что? Просто?!

- Это изюминка - с! И съел кусок с тараканом.

- Врешь, мерзавец ! Разве сайки с изюмом бывают? Пошел вон! Бегом вбежал в пекарню Филиппов, схватил решето изюма да в сачное тесто, к великому ужасу пекарей, и ввалил.

Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей отбою не было».

Наставник задает вопрос ученикам:

«Знаете ли вы, что такое «Хала»?

И рассказывает происхождение хлебобулочного изделия «хала». Еврейский хлеб хала – не просто традиционная выпечка иудеев, но и часть культуры и истории этого народа. Хотя стоит отметить, что слово «хала» сегодня в повседневном обиходе человека используется не совсем корректно. Источником, откуда этот термин берет свое начало, является Тора, и, согласно ее тексту, халой считается разновидность жертвоприношения, а именно кусочек теста, который отщипывают от общей массы перед выпеканием любого хлеба, после чего сжигают. Так что, хала – это не просто плетеная булка хлеба на

субботнем столе (а именно для субботнего шаббата халу готовят заранее, с вечера пятницы, как праздничное блюдо), но и часть символического ритуала иудеев.

2.2. После обсуждения обучающимся сообщается, что сегодня они тоже смогут попробовать сделать сайку с изюмом, бриоши или халу.

2.4. Используя презентационный материал (Приложение А) наставник знакомит обучающихся с ассортиментом хлебобулочных изделий.

5. Знакомство с организацией рабочего места.

Наставник знакомит обучающихся с инструментами для изготовления хлебобулочных изделий: подготовительными и заключительными работами.



Фото 1 – Знакомство с организацией рабочего места

3. Функциональный этап - показ трудовых приемов мастером поэтапно и отработка трудовых приемов обучающимися:

1. Презентация «Формирование сайки с изюмом», «Формование бриош», «Формование плетеной халы их трех кос» (Приложение Б)

2. Показ трудовых приемов мастером поэтапно и отработка трудовых приемов обучающимися:



Фото 2- Приготовление сдобного теста для сдобных мелкоштучных изделий



Фото 3- Разделка теста скребком на тестовые заготовки



Фото 4- Операция округление тестовых заготовок



Фото 5 – Формование сдобных мелкоштучных изделий



Фото 6 – Готовые сформованные изделия



Фото 7- Операция выпечка сформованных изделий



Фото 8 – Презентация готовых сдобных мелкоштучных изделий

Проведение целевых обходов с целью проверки:

- соблюдение порядка выполнения трудовых приемов;
- безопасности выполнения трудовых приемов;
- типичных ошибок при выполнении трудовых приемов и способов их устранения.
- изделия, изготовленные школьниками, выпекают в столовой колледжа.

4 Заключительный этап

4.1 Анализ результатов занятия - общий вывод по занятию. Наставник проводит беседу со школьниками, задавая следующие вопросы:

- что узнали об особенностях профессии Пекарь?
- чему научились на занятии?
- какими индивидуальными качествами и способностями должен обладать Пекарь?
- обладаете ли вы такими качествами?

4.2 Разбор наиболее типичных ошибок в работе обучающихся: наставник подчеркивает, какие индивидуальные качества школьника не позволили ему безошибочно справиться с заданием, над чем, следует работать для того, чтобы получить профессию Пекаря.

4.3. Рефлексия по занятию: Школьникам выдают карточки со смайлами -эмоциями (Приложение В). Наставник предлагает оценить занятие, ответив с помощью смайла на вопросы:

- был ли интересен материал занятия?
- довольны ли вы своей работой на занятии?
- рассматриваете ли вы возможность получения профессии Пекаря?
- ответы на вопросы обучающихся.

4.4 Уборка рабочих мест

Профессиональные пробы провел преподаватель (наставник) Эйсер О.О.



Арнаут



Берну гардумс



Берну майзите



Аболитис



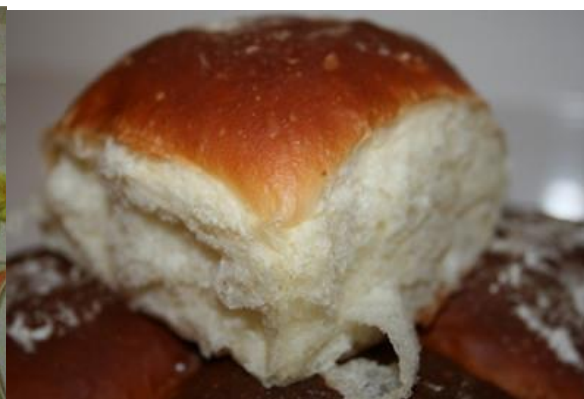
Киевский арнаут



Выборгский крендель



Бриош



Даугавиня



Хлеб из диспергированного зерна



Пеклеванный



Калач



Калач уральский



Каравай сувенирный



Круассаны



Лаунага майзе



Лепешки ржаные



Паляница киевская



Паляница украинская



Претцели, бретцели



Ригас радзини



Рижский крендель



Рожки рижские с тмином





Ситнички



Чешская плетенка



Лепешки уй-нон



Плетеная хала



Чиабатта



Куличи



Сайка с изюмом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ИЗДЕЛИЕ «Плетёные изделия – ХАЛА»

Унифицированная рецептура

Наименования сырья	Расход сырья на 100кг муки, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,0
Соль пищевая	1,0
Сахар белый	11,0
Масло животное сливочное	16,0
Яйцо куриное в тесто, шт/кг	305/12,2
Яйцо куриное на отделку	110/4,4
Итого сырья	150,6

Производственная рецептура и технологический режим приготовления теста для плетёных изделий

Наименования сырья и параметры процессов	Расход сырья на 1 кг муки, кг	
	Тесто	Отделка
Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт	1,0	–
Дрожжи прессованные хлебопекарные	0,04	–
Соль пищевая	0,01	–
Сахар белый	0,11	–
Масло животное сливочное	0,16	–
Яйцо куриное	0,122	0,044
Вода питьевая	0,4	–
Итого сырья	1,842	–
Начальная температура, ° С	27-30°	–
Начальная кислотность, ° Т	2,5-3°Т	–
Продолжительность брожения, мин.	60-90мин.	–
Влажность, %	41%	–

ОПИСАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Операция приготовления теста. Способ приготовления теста безопасный. Муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта просеиваем. Дрожжи прессованные хлебопекарные разводятся в воде температурой 30-35° С и активируются 10 – 15 мин. В дежу тестомесильную машину загружаются жидкие компоненты (дрожжевая суспензия, солевой раствор, сахарный раствор, масло животное сливочное растопленное, яйцо

куриное), перемешиваем жидкие компоненты и добавляется непрерывно мука пшеничная хлебопекарная высший сорт. Продолжительность замеса теста 8 -10 мин.

Операция брожения теста. Продолжительность брожения теста 60-90мин.

Операция разделка и формование теста. Выброженное тесто делится на куски массой 0,600 кг, затем тестовые заготовки округляются и отправляются на предварительную расстойку в течении 5-10мин. Предварительная расстойка осуществляется на рабочем столе.

Операция метод плетения из трех кос. Каждая тестовая заготовка массой 0,6 кг делится на три тестовые заготовки массой 0,2 кг округляется. Из заготовок раскатываются жгуты одинаковой толщины и длины. Затем формуем халу из трех кос.

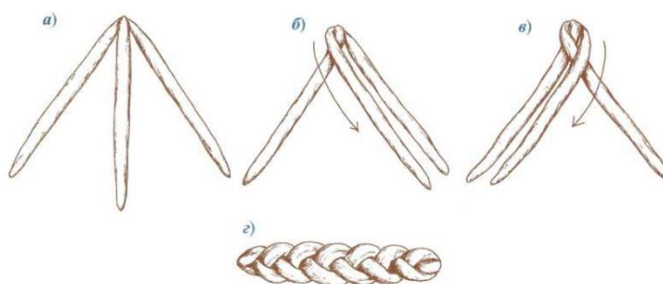
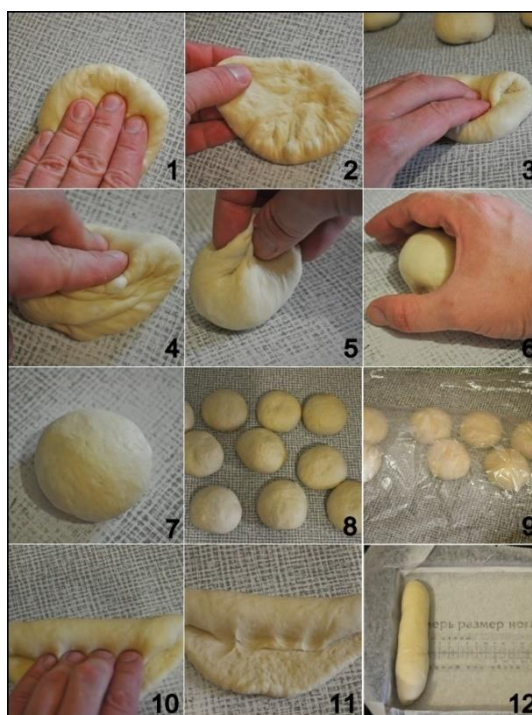


Рис. 6. Плетенка из трех жгутов. Первый метод

Операция окончательная расстойка тестовых заготовок.

Сформованные тестовые заготовки переносятся на пекарский лист предварительно смазанные растительным маслом или покрыты тефлоновой пленкой. Окончательная расстойка сформованных тестовых заготовок осуществляется в расстоечном шкафу. Параметры окончательной расстойки: температура воздуха 35-40 С; относительная влажность воздуха 75-85 %, продолжительность расстойки 30-40мин.

Операция отделка тестовых заготовок. Сформованные тестовые заготовки смазываются яичной смазкой.

Операция выпечка. Выпечка осуществляется в предварительно разогретой конвекционной печи. Режимы выпечки: температура 200 - 220° С , продолжительность выпекания 40-45мин.

Операция охлаждение. Выпеченные изделия проверяются на готовность с помощью термометра. Температура внутри мякиша должна быть 97-98 С. Затем готовые изделия переносятся из печи на латок. Охлаждаются от 8 до 10 часов и презентуются.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

ИЗДЕЛИЕ «САЙКА С ИЗЮМОМ»

Вес: 90-100 гр. после выпечки

Количество: 12 булочек одинаковой формы

Унифицированная рецептура

Наименования сырья	Расход сырья на 100кг муки, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего	100

сорта	
Соль пищевая	1,5
Дрожжи прессованные хлебопекарные	1,0
Сахар белый	5,0
Мед	1,5
Изюм	5,0
Итого сырья	144,0

Производственная рецептура и технологический режим приготовления теста для сайки с изюмом

Наименования сырья и параметры процессов	Расход сырья на 0,75 кг муки, кг
	Тесто
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	0,75
Соль пищевая	0,011
Дрожжи прессованные хлебопекарные	0,01
Масло растительное	0,02
Мед	0,02
Изюм	0,012
Вода питьевая	0,4
Итого сырья	1,211
Начальная температура, °С	27-35°
Начальная кислотность, °Т	4°Т
Продолжительность брожения, мин.	60-90 мин.
Влажность, %	44%

ОПИСАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Операция приготовления теста. Способ приготовления теста безопасный. Муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта просеиваем. Дрожжи прессованные хлебопекарные разводятся в воде температурой 30-35° С и активируются 10 – 15 мин. В дежу тестомесильную машину загружаются жидкие компоненты (дрожжевая суспензия, солевой раствор, сахарный раствор, вода, мед), перемешиваем жидкие компоненты и добавляется непрерывно мука пшеничная хлебопекарная высший сорт. В конце замеса добавляем изюм. Изюм предварительно промываем теплой водой. Продолжительность замеса теста 8 -10 мин.

Операция брожения теста. Продолжительность брожения теста 60-90мин.

Операция разделка и формование теста. Выброженное тесто делится на куски массой 0,104кг, затем тестовые заготовки округляются и отправляются на предварительную расстойку в течении 5-10мин. Предварительная расстойка осуществляется на рабочем столе. После предварительной расстойки, тестовые заготовки формуруются в соответствии с видом изделия.



Операция окончательная расстойка тестовых заготовок. Сформованные тестовые заготовки переносятся на пекарский лист предварительно смазанные растительным маслом или покрыты тефлоновой пленкой. Окончательная расстойка сформованных тестовых заготовок осуществляется в расстоечном шкафу. Параметры окончательной расстойки: температура воздуха 35-40 С; относительная влажность воздуха 75-85 %, продолжительность расстойки 30-40мин.



Операция выпечка.

Выпечка осуществляется в предварительно разогретой конвекционной печи. Режимы выпечки: температура 180 - 200° С , продолжительность выпекания 15-20мин.



Операция охлаждения. Выпеченные изделия проверяются на готовность с помощью термометра. Температура внутри мякиша должна быть 97-98 С. Затем готовые изделия переносятся из печи на латок. Охлаждаются от 60 - 90 мин. и презентуются.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Изделия «Бриоши»

Масса тестовой заготовки без начинки 50 г.

Масса тестовой заготовки 70 г, с начинкой 80 г.

Унифицированная рецептура

Наименование сырья	Тесто кг	Начинка №1	Начинка №2	Начинка №3	Отделка кг
Мука пшеничная высший сорт	100,0	-	-	-	-
Дрожжи прессованные	1,43	-	-	-	-
Вода питьевая	2,39	-	-	-	-
Соль пищевая	0,48	-	-	-	-
Сахар белый	10,49	-	-	-	-
Масло животное сливочное	33,30	-	-	-	-
Яйцо куриное	995,0 шт./39,83	-	-	-	95 шт./3,82
Термостойкие шоколадные капли	-	7,155	-	-	-
Сырный крем	-	-	7,155	-	-
Тайная начинка	-	-	-	7,155	-
Итого сырья	187,92	7,155	7,155	7,155	3,82

Производственная рецептура

Наименование сырья	Тесто кг	Начинка №1	Начинка №2	Начинка №3	Отделка кг
Мука пшеничная высший сорт	2,1	-	-	-	-
Дрожжи прессованные	0.030	-	-	-	-
Вода питьевая	0,005	-	-	-	-
Соль пищевая	0,010	-	-	-	-
Сахар белый	0,220	-	-	-	-
Масло животное	0,700	-	-	-	-

сливочное					
Яйцо куриное	20 шт./0,835	-	-	-	2 шт./0,08
Термостойкие шоколадные капли	-	0,150	-	-	-
Сырный крем	-	-	0,150	-	-
Тайная начинка	-	-	-	0,150	-
Итого сырья	4,0	0,150	0,150	0,150	0,08

ОПИСАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Операция приготовление теста. Тесто готовится безопарным способом, на первом этапе в дежу тестомесильной машины загружаются все сыпучие компоненты, далее яйца и размягченное сливочное масло. Продолжительность замеса теста 15 минут.

Операция брожение теста. Брожение теста осуществляется в теплом месте при t 32-35С в течении 1 часа.

Операция разделка и формование теста. Выброженное тесто делим на тестовые заготовки массой 50 грамм без начинки и 80 грамм для изделий с начинкой, округляем и даем расстояться в течении 5 минут, далее округленные тестовые заготовки формуются в соответствии с видом изделия и наносится начинка. Сформованные изделия укладываются в гофрированные формы.



Операция расстойка. Тестовые заготовки расстаиваются в расстойном шкафу в течение 15-20 минут при температуре 35-40 градусов и влажностью 75-80%.



Операция выпечка. Сформованные тестовые заготовки выпекаются в конфекционной печи при температуре 180-200°C в течении 15-20 минут.

Выпеченные изделия проверяем на готовность и переносим на стол для охлаждения.



Итог работы. Рефлексия.

- Какой смайлик отражает ваше настроение после выполнения изделия?



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?

7. Стала ли для Вас профессия Пекарь по настоящему «моей»?

Если «да», то почему? _____

Если «нет», то почему? _____

7. Хотели бы стать участником движения «Молодые профессионалы»?

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Существенной характеристикой самоопределения личности подростка является адекватная самооценка имеющегося у нее трудового потенциала и несоответствие профессиональных ожиданий и реального положения дел в обществе с выбором профессии. Вышеуказанное обстоятельство затрудняет выбор молодежи тех или иных профессий/специальностей. В формировании профессиональных планов большую роль играет ближайшее окружение (семья, друзья и т.п.), общественное мнение, средства СМИ, социальные сети и др. Использование профессиональных проб в процессе профориентации обучающихся общеобразовательных учебных заведений способствует формированию у них адекватных представлений о собственных профессиональных интересах и возможностях, адекватному профессиональному выбору, оптимальному профессиональному самоопределению, что позволяет формировать стабильные профессиональные планы в отношении выбранного профиля обучения и их сохранение при последующем освоении профессии/специальности и трудоустройстве. Профессиональные пробы являются эффективным средством профессионального самоопределения подростков в процессе профессиональной ориентации за счет реализации информационно- познавательной, формирующей и диагностической функций.

ЛИТЕРАТУРА

1. Балакирева, Э.В. Старшеклассники в поле профессионального выбора: педагогический профиль [Текст]: методическое пособие / Э.В. Балакирева. – СПб.: КАРО, 2005. – 96 с.
2. Профессиональные пробы и выбор профессии [Текст] / Книга для учителя // под редакцией С. Н. Чистяковой. М.: Изд-во «Просвещение», 2007. – 95 с. 3. Грецов, А.Г. Выбираем профессию. Советы школьного психолога [Текст] / А.Г. Грецов. – СПб.: Питер, 2006. – 224 с.: ил.
3. Махаева, О.А. Я выбираю профессию. Комплексная программа активного профессионального самоопределения школьников [Текст] / О.А. Махаева, Е.Е. Григорьева. – М.: УЦ «Перспектива», 2002. – 52 с.
4. Методические рекомендации по реализации проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11-х классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее» в 2019 году для субъектов Российской Федерации. М.: Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы», 2019.
5. Митина, Л.М. Психология развития конкурентноспособной личности / Л.М. Митина. – М.: МПСИ; Воронеж «МОДЭК», 2002. – 400 с.
6. Попова, Г.Н. Профессиональные пробы как средство формирования осознанного выбора профессии педагога / Г.Н. Попова, Л.М. Копейкина // Профессиональное образование за рубежом. – 2014. - № 2. – С. 52-54.
7. Пряжников, Н.С. Активные методы профессионального самоопределения: учебное пособие / Н.С. Пряжников. – М.: МГППИ, 2001. – 97 с.
8. Тутубалина, Н.В. Твоя будущая профессия: сборник тестов по профессиональной ориентации / Н.В. Тутубалина. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. – 288 с.

