

БИЛЕТ В
БУДУЩЕЕ

worldskills
Russia

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МАСТЕРОВ

в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6–11 классов общеобразовательных учреждений
«Билет в будущее»



Компетенция
Поварское дело

Паспорт программы

Компетенция: Поварское дело

Уровень: Продвинутый

Формат проведения: Заочный, Дистанционный.

Время проведения: 90 минут

Доступность для участников с инвалидностью и ОВЗ: Не адаптировано

Автор программы: Степанов Андрей Сергеевич

Должность: Преподаватель профессионального цикла ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»; эксперт с правом проведения РЧ по компетенции «Поварское дело»; действующий шеф-повар ресторана, караоке-холл «Navana».

1. Введение Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе

актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности.

Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню. Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд. Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

Сырники (творожники) —

блюдо белорусской, русской, украинской и молдавской кухонь из творога и муки, обжариваемые на сковороде в перекаленном масле. Особенность рецепта — творог должен быть тщательно отжат и протёрт (например, через сито или в блендере): чем лучше он отжат, тем меньше требуется муки для получения пластичного теста. В идеале — муки совсем чуть-чуть. Наиболее популярны простые сырники и сырники с изюмом, но распространены сырники и с другими добавками,

например морковь, курага, яблоко, груша, орехи, картофель. В редких случаях — зелёный лук или укроп. Сырники едят с подливкой из сметаны или фруктово-ягодной.

Панкейк (с англ. «pan» — сковорода, «cake» — пирожное) — кулинарное изделие, представляющее собой толстый пышный блинчик, по вкусу напоминающий бисквитный корж.

2. Общая формулировка задания в рамках пробы Панкейки — это традиционное блюдо Северной Америки, популярное как в США, так и в Канаде. В этих странах панкейки являются неотъемлемой частью завтрака, но и жители других континентов давно оценили их по достоинству — сегодня эта вкусная выпечка входит в меню кафе и ресторанов по всему миру. Панкейки — это нечто среднее между хорошо известными в России блинами и оладьями: по форме и размеру они больше похожи на блины, а по толщине и пышности — на оладьи. Но готовят их на основе молока и исключительно на сухой сковороде, так что с блинами они всё же имеют больше общего. В тесто непременно добавляется растопленное сливочное масло — именно оно придает панкейкам особенную текстуру, или заменяют на растительное масло.

Запеканка — блюдо, приготавливаемое из пюреобразных продуктов и связывающего компонента (например, творог — яйцо). Запекают на противне в духовке или на сковороде (в форме). Перед запеканием блюдо смазывают сверху маслом и взбитым яйцом для поверхностной корочки. Можно посыпать дно формы манной крупой или панировочными сухарями.

Приготовить самостоятельно сырники, панкейки, творожную запеканку.

3. Пошаговая инструкция по выполнению задания к сырникам

Сервировка



Критерии успешного выполнения задания

3.2 Пошаговая инструкция по выполнению задания к Запеканке

1. В миске смешать яйцо, творог, сахар и муку. Для более однородной консистенции можно пробить массу блендером.

- 1.1. Обсыпать гастроемкость и разделочную доску мукой, чтобы сырники не прилипли.
- 1.2. Сформировать шарики и обваливать их в муке.
- 1.3. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.
- 1.4. Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки.
- 1.5. Переложить сырники в гастроемкость и запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 5 минут.

1. Выложить сметану
2. Выложить сырники
3. Украсить ягодами
4. Посыпать сахарной пудрой

- Внешний вид – ровная, без трещин.
- Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.

2. Замочить изюм на 20 минут, чтобы он разбух

Сервировка



Критерии успешного выполнения задания

2.1 Протереть творог через сито, чтобы запеканка получилась мягкой и нежной

2.2 Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать манной крупой, чтобы запеканка не прилипла. Остатки манной крупы добавить к творогу.

2.3 Добавить яйца, сахар соль, разрыхлитель, изюм и манную крупу. Все тщательно перемешать.

Можно для этого использовать блендер.

2.4 Выложить массу в емкость для запекания и разровнять лопаткой.

2.5 Запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 30 минут

Рекомендация

Чтобы запеканка была в меру плотной и равномерно пропеклась, нужно соблюдать пропорции

Разрезать готовую запеканку пополам и выложить на тарелку

Посыпать сверху сахарной пудрой

- Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- Цвет – на разрезе белый или желтый.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.

3.3 Пошаговая инструкция по выполнению задания к Панкейкам

Сервировка



Критерии успешного выполнения задания

3. Разбить в миску яйцо, добавить сахар и соль. Все тщательно взбить венчиком или миксером

3.1 Добавить молоко и растительное масло и снова перемешать

3.2 Постепенно добавить муку и разрыхлитель, перемешивая тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны

3.3 Выложить ложкой тесто на сухую разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон

Рекомендация

Если в панкейках будет много сахара, то они могут подгореть

Сковорода должна быть ровной и с антипригарным покрытием

1. Выложить панкейки на тарелку

2. Украсить ягодами
3. Полить медом

- Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- Консистенция – масса однородная, без крупинок внутри.
- Цвет – на разрезе белый или желтый.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.

Теперь вы можете разнообразить свои завтраки и готовить сырники, творожную запеканку и панкейки для всей вашей семьи.

Приложение 1



Технико-Технологическая карта

Сырники

Рецептура

	Норма продуктов на 1	Норма продуктов на 4
--	----------------------	----------------------

Наименование сырья	порцию в граммах		порцию в граммах	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	136	136	544	544
Мука	20	20	80	80
Сахар	20	20	40	40
Яйцо	0,5	0,5	2	2
Соль	2	2	8	8
Масло растительное	10	10	40	40
Сметана	20	20	80	80
Выход	-	2шт/75гр	-	8шт/75гр

Технологический процесс приготовления

В миске смешать яйцо, творог, сахар и муку. Для более однородной консистенции можно пробить массу блендером. Обсыпать гастроемкость и разделочную доску мукой, чтобы сырники не прилипли. Сформировать шарики и обвалить их в муке. С помощью палеток придать сырникам форму шайбы.

Обжарить сырники с двух сторон до румяной корочки. Переложить сырники в гастроемкость и запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 5 минут.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- Температура подачи 55° С.
- Подаем на круглой белой тарелке
- Хранят не более 24 часов.
- Внешний вид – ровная, без трещин.
- Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинки внутри.
- Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.



Технико-Технологическая карта
Запеканка
 Рецепт

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто
Творог	500	500
Яйца	120	120
Сахар	70	70
Масло сливочное	10	10
Манка	40	40
Изюм	60	80
Разрыхлитель	10	10
Соль	2	2
Выход	-	600

Технологический процесс приготовления

Замочить изюм на 20 минут, чтобы он разбух. Протереть творог через сито, чтобы запеканка получилась мягкой и нежной. Смазать форму для выпечки сливочным маслом и присыпать манной крупой, чтобы запеканка не прилипла. Остатки манной крупы добавить к творогу. Добавить яйца, сахар соль, разрыхлитель, изюм и манную крупу. Все тщательно перемешать.

Можно для этого использовать блендер. Выложить массу в емкость для запекания и разровнять лопаткой. Запекать в пароконвектомате или духовом шкафу при температуре 180° 30 минут.

Рекомендация, чтобы запеканка была в меру плотной и равномерно пропеклась, нужно соблюдать пропорции

Оформление, подача, реализация и хранение.
Показатели качества

- Температура подачи 65° С.
- Подаем на круглой белой тарелке
- Хранят не более 48 часов.
- Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- Консистенция – мягкая, масса однородная, без крупинок внутри.
- Цвет – на разрезе белый или желтый.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.

Приложение 3



Технико-Технологическая карта

Сырники

Рецептура

Наименование сырья	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 4 порцию в граммах	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Сахар	30	30	120	120
Яйцо	40	40	160	160
Мука	210	210	840	840
Разрыхлитель	10	10	40	40
Масло растительное	25	25	100	100
Соль	2	2	8	8
Молоко	200	200	800	800
Мед	20	20	80	80
Выход	-	8шт/25гр	-	32шт/25гр

Технологический процесс приготовления

. Разбить в миску яйцо, добавить сахар и соль. Все тщательно взбить венчиком или миксером.. Добавить молоко и растительное масло и снова перемешать. Постепенно добавить муку и разрыхлитель, перемешивая тесто. Должна получиться консистенция густой сметаны. Выложить ложкой тесто на сухую разогретую сковороду и обжарить с обеих сторон

Рекомендация, если в панкейках будет много сахара, то они могут подгореть. Сковорода должна быть ровной и с антипригарным покрытием.

Оформление, подача, реализация и хранение.

Показатели качества

- Температура подачи 12-14° С., 55-60° С.
- Подаем на круглой белой тарелке
- Хранят не более 24 часов.
- Внешний вид – с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой
- Консистенция – масса однородная, без крупинки внутри.
- Цвет – на разрезе белый или желтый.
- Вкус – кисло-сладкий.
- Запах – творога.