

СОГЛАСОВАНО

Приложение № 3

к письму № _____ от _____

Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

ПРОГРАММА
профессиональной пробы

Профессиональная среда: здоровая среда
Наименование профессионального направления: технолог ресторанной
индустрии

1. Паспорт программы профессиональной пробы

Профессиональная среда: контактная среда

Наименование профессионального направления: технолог ресторанной индустрии

Создание нового аромата на основе идентификации специй и пряностей

Автор программы: *Притыкина Наталья Анатольевна, канд. техн.наук, доцент, директор Балтийской высшей школы гастрономии ФГБОУ ВО «КГТУ»*

Контакты автора: *Калининградская область, Калининград, Советский проспект,1, каб. 233, natalya.priyukina@klgtu.ru, тел.+7-(911)-454-29-69.*

| <i>Вид</i> | <i>Формат проведения</i> | <i>Время проведения</i> | <i>Возрастная категория</i> | <i>Доступность для участников с ОВЗ</i> |
|------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|---|
| Базовый | Очно | 90 минут | 10-11 классы | нет ограничений |

2. Содержание программы

Введение (10 мин)

1. Краткое описание профессионального направления: технолог ресторанной индустрии — это специалист современного предприятия питания, занимающийся разработкой меню, рецептур блюд и напитков на основе научных знаний с использованием высоких технологий. Важным аспектом работы технолога является получение нового вкуса путем сочетания, базовых продуктов, специй и пряностей и технологических способов приготовления с целью сохранения сырьевых ресурсов и снижения влияния на экологию.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира: Ресторанная индустрия активно развивается во всех регионах нашей страны. Данная профессия востребована в условиях развития гастрономического бизнеса, роста населения и потребности в здоровом питании. В России наблюдается рост интереса к различным концепциям кухонь, к возрождению аутентичных технологий и продуктов, к персонификации питания, что создаёт новые рабочие места и способствует развитию ресторанной индустрии.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией: В работе технолога ресторанной индустрии очень важными являются:

- базовые знания в области химии и физике, физиологии и диетологии, гастрономии и кулинарии;
- навыки работы по распознаванию ароматов специй и пряностей и создания вкусо-ароматического профиля;
- понимание принципов сочетаемости в создании нового вкуса и аромата продукта.

4. *1-2 интересных факта о профессиональном направлении:* Понятие пища и человек образовались одновременно. В ходе эволюции человека происходила эволюция пищи, инструмента и оборудования для его приготовления, посуды и приборов для его употребления, но, несомненно, важным всегда являлся вкус и запах продукта.

5. *Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью:* Участники узнают, что такое ВАП (вкусо-ароматический профиль), из чего оно состоит, как образуется вкус, и какие специи и пряности создают характерные сочетания вкусо-ароматического профиля, отражающие национальные особенности. Эти знания помогут оценить возможности профессии и понять основные принципы работы технолога – создателя новых продуктов.

Постановка задачи (5 минут)

1. *Постановка цели и задачи в рамках пробы:* Ознакомить участников с классификацией специй и пряностей, понятием вкусо-ароматического профиля и его влиянием на продукт. Научиться распознавать и освоить сочетание специй и пряностей и продуктов – как компонентов блюда.

2. *Демонстрация итогового результата, продукта:* Участники разовьют дегустационные способности, научатся применять принципы создания вкусо-ароматического профиля для создания нового вкуса. Важно связать это с реальными примерами из профессиональной деятельности, где такие задачи решаются.

Выполнение задания (55 минут)

1. *Подробная инструкция по выполнению задания:*

Наставник объясняет:

- что такое вкус и аромат продукта;
- какие вещества отвечают за впечатление от еды;
- вкусо-ароматический профиль блюда и как его создать;
- примеры применения специй и пряностей в профессиональной деятельности: национальные блюда, соусы, напитки и др.

Участники разовьют дегустационные способности, научатся применять принципы создания вкусо-ароматического профиля для создания нового вкуса.

2. *Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания:*

- Обеспечить каждому участнику доступ к материалам и инструментам;
- Контролировать правильность выполнения всех этапов;
- Давать возможность участникам самостоятельно решать возникающие проблемы, предлагая помощь только при необходимости;
- Поддерживать обсуждение профессиональных перспектив работы с раздаточным материалом.

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут)

1. Критерии успешного выполнения задания:

- Правильность использования периодической таблицы специй: участники демонстрируют понимание, какие органические вещества отвечают за тот или иной вкус (например, сладкий, согревающий – фенолы, они содержатся в сычуанском перце, имбире, перце-чили);

- Соблюдение технологических этапов: Участники должны последовательно и правильно выполнить все этапы задания;

- Понимание принципов работы: Участники должны продемонстрировать понимание основных принципов создания вкусо-ароматического профиля;

- Оценка практических аспектов: Участники должны понять, как знания о специях и пряностях могут быть применены в реальной жизни, например, для создания вкусо-ароматических профилей;

- Точность выполнения задания: Все этапы работы должны быть выполнены аккуратно и точно, с соблюдением инструкций наставника;

- Креативность в решении задач: Участники могут предложить и реализовать собственные идеи по улучшению или адаптации применения вкусо-ароматического профиля, демонстрируя творческий подход к выполнению задания.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки. В момент выполнения задания наставник внимательно следит за выполнением задания участником.

Низкий уровень. Обучающийся практически не выполнил задание профессиональной пробы, либо выполнил его с большими ошибками. Не проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, отвлекался во время выполнения задания. По результатам не смог идентифицировать специи.

Средний уровень. Обучающийся выполнил задание профессиональной пробы с небольшим количеством ошибок. При выполнении задания обращался за помощью к наставнику (преподавателю). Проявлял инициативу и интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. По результатам частично смог правильно идентифицировать специи.

Высокий уровень. Обучающийся выполнил задание профессиональной пробы самостоятельно, без ошибок. Проявлял инициативу и большой интерес к заданной деятельности, не отвлекался во время выполнения задания. Задавал множество вопросов по профессии и теме профессиональной пробы. По результатам смог идентифицировать все специи.

3. Вопросы для рефлексии учащихся:

- что нового вы узнали о создании ВАП?
- как вы видите применение этих знаний в профессиональной деятельности?
- какие перспективы вамжутся наиболее интересными в профессии, связанной с ресторанной индустрией?
- понравилось ли выполнение задания? Если нет, то почему?
- для чего изучаются специи и пряности? В чём их польза обществу?
- возникли ли трудности при выполнении задания?
- какие элементы при выполнении задания было выполнить легко?

3. Инфраструктурный лист

| <i>Наименование</i> | <i>Техническая характеристика с необходимыми примечаниями</i> | <i>Кол-во</i> | <i>На группу/на 1 чел.</i> |
|--|--|---------------|----------------------------|
| Персональный компьютер (ноутбук) | Минимум двухъядерный процессор, минимум 4 гб оперативной памяти, минимум 512 гб HDD, ОС MS-Windows, Windows 8.1 (или более новая версия) 64 bits | 1 | На группу |
| Видеопроектор с экраном или смартдоска | Любые | 1 | На группу |
| Раздаточный материал | Авторская разработка | 1 | На 1 чел. |
| Специи в ассортименте | корица* - 10/50 гр сычуаньский перец - 50 гр. фенхель - 50 гр кардамон - 50 гр бадьян - 50 гр гвоздика - 50 гр цедра апельсина - 50 гр чили перец порошок - 100 гр шалфей - 50 гр кунжут* - 200 гр мускатный орех - 50 гр белый перец - 50 гр тмин -50 гр можжевельник - 50 гр зира - 50 гр морская соль* - 850 гр (степень помола: мелкая, средняя, крупная) душица* - 50 гр сумах - 50 гр укроп - 50 гр чеснок* - 100 гр (слайс) черный перец порошок - 50 гр гранат – 50 гр анис - 50 гр. | 1 | На группу |

| <i>Наименование</i> | <i>Техническая характеристика с необходимыми примечаниями</i> | <i>Кол-во</i> | <i>На группу/на 1 чел.</i> |
|----------------------------|---|---------------|----------------------------|
| | | | |
| Пакеты для упаковки специй | | 25 | На 1 чел |
| Ступки для специй | | 1 | На 1 чел |