

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Седельниковский агропромышленный техникум»

Индивидуальный проект
по дисциплине «Проектная и исследовательская деятельность»
на тему «Секреты профессии шоколатье »

Подготовила:
обучающаяся 13 группы
по профессии «Повар, кондитер»
Соломина Ю.В
Руководитель: Репина Л.А

с. Седельниково 2021

Содержание.

Паспорт проекта	3
Введение.....	4
Глава I. Теоретические основы написания индивидуального проекта	

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

1. Наименование проекта «Секреты профессии шоколатье»
 2. ФИО руководителя проекта – Репина Людмила Анатольевна.
 3. Учебный предмет – Учебная практика.
 4. Тип проекта – Практико – ориентированный
 5. Заказчик проекта – Репина Людмила Анатольевна.
 6. Продукт проекта – шоколад ручной работы
 7. Цель проекта – Изучить профессию шоколатье и процессы приготовления шоколада ручной работы.
 8. Задачи проекта:
 1. Изучить литературные источники по изучаемой теме.
 2. Изучить тонкости и секреты профессии шоколатье.
 3. Приготовить шоколад ручной работы.
 4. Презентовать шоколад ручной работы на защите проекта.
- Гипотеза: мы предполагаем, что изучение профессии шоколатье, а также приготовление шоколада ручной работы поможет мне погрузиться в мою будущую профессию.

Введение

Шоколатье - это кондитер, специализирующийся на производстве шоколада и изделий из него, вид предпринимательской деятельности, по ремесленному производству шоколада и изделий из него, а также его продаже, как правило, в месте производства.

Эта профессия возникла в XVII веке, когда шоколад начали употреблять не только в горячем жидком, но и в твердом виде. Сегодня специалисты создают из сладкого продукта настоящие произведения искусства для свадеб, фуршетов, дорогих презентов.

Шоколатье полностью ведаёт процессом изготовления сладостей: от условий выращивания какао-бобов до эксклюзивной упаковки. В создании сладкого лакомства не бывает мелочей. Важно знать тонкости застывания масла какао, пластичность и кристаллизацию шоколадной массы, гармоничное сочетание вкусовых добавок. Только знание нюансов помогает создавать конфеты с морской солью, цветками апельсина или черной икрой.

Талантливые шоколатье востребованы во всем мире. Это не просто работа, а призвание и образ жизни. Чтобы стать мастером, необходимо не только получить большой практический опыт, но и отказаться от сигарет, парфюмерии и многих вещей в жизни.

Когда я пришла учиться в техникум, то впервые услышала, что есть такая профессия шоколатье, конечно я знала многое о шоколаде, но кто его изготавливает, я не знала. Я обратила внимание именно на эту профессию и решила изучить ее. Мне всегда было интересно узнать, как изготавливают шоколад и как проходит сам процесс изготовления.

Цель проекта – Изучить профессию шоколатье и процессы приготовления шоколада ручной работы.

Задачи проекта:

1. Изучить литературные источники по изучаемой теме.
2. Изучить тонкости и секреты профессии шоколатье.
3. Приготовить шоколад ручной работы.
4. Презентовать шоколад ручной работы на защите проекта.

Целевой аудиторией проекта являются

- заказчики проекта: мастер производственного обучения по профессии повар, кондитер.

- участник проекта: исполнитель проекта Соломина Юлия

- пользователи проекта: студенты

№ п/п	Целевая аудитория	Интересы и функции
Заказчики проекта		
1	Мастер производственного обучения	Погружение участников и пользователей проекта в будущую профессиональную деятельность.
2	преподаватель по проектной деятельности	Способствует результативности и эффективности создания проекта
Участник проекта		
3	Исполнитель проекта: Соломина Юлия	Научиться писать проект, приобретение новых знаний о профессии шоколатье и приготовлении шоколада своими руками.
Пользователи проекта		
4	Студенты по профессии повар, кондитер	Получение новых знаний о профессии шоколатье.

Глава I. Теоретические основы написания индивидуального проекта

1.1 История профессии шоколатье

Эта профессия зародилась в XVII веке, когда из какао бобов впервые научились создавать твёрдый шоколад, ведь ранее его употребляли только в жидком виде.

В далёком 1770 году жена Людовика XVI Мария-Антуанетта привезла с собой во Францию специалиста, умеющего создавать до той поры невидные сладости. Именно с её указа была введена должность «шоколатье королевы». Считается, что именно тогда и началось бурное развитие шоколадного дела.

Плиточный шоколад впервые начали производить в промышленных масштабах с 1828 года. Спустя одиннадцать лет мир увидел первые фигурки, изготовленные с использованием металлических форм.

С тех пор профессия шоколатье всё ещё для многих остаётся диковинкой. В России она ассоциируется с хобби. Хотя, мастера, обладающие необходимыми знаниями и опытом, крайне востребованы, их труд высоко оплачивается как в нашей стране, так и за рубежом.

Своё мастерство специалисты шоколадных дел демонстрируют на международных конкурсах и выставках, самой грандиозной из которых является «Salon du Chocolat», проходящая во Франции. Принять участие в ней могут только профессионалы, а полюбоваться на их шедевры и узнать что-то новое на мастер-классах съезжаются со всего мира.

1.2.Профессиольные характеристики профессии шоколатье

Шоколатье — это узкоспециализированный кондитер, занимающийся шоколадом. Профессия шоколатье находится на грани кулинарии и искусства. На кондитерских фабриках шоколатье называют инженером-технологом цеха шоколадной массы.

Специфика профессии. Шоколатье – это специалист, который знает о шоколаде всё: как произрастают и обрабатываются шоколадные бобы,

технологии производства шоколада, возможности сочетания шоколада с другими вкусами.

Служебные обязанности шоколатье могут отличаться в зависимости от места его работы. Но почти всегда в них входит:

- контроль качества компонентов;
- создание новых рецептов, генерация идей необычных начинок;
- разработка дизайна плиток;
- дегустация готового продукта;
- маркетинговые исследования.

Профессиональный шоколатье должен:

1. Знать свойства шоколада и начинок.

Для создания вкусного и необычного шоколадного изделия шоколатье должен знать, как шоколад гнется, как лепится, при каких температурах плавится и застывает. Воплотить творческие замыслы без этих знаний не получится.

2. Быть физически выносливым и здоровым.

Важно, чтобы шоколатье мог целыми днями работать на ногах. Также необходимо, чтобы мастер соблюдал санитарные правила.

Работу шоколатье по набору необходимых для нее качеств можно сравнить с ремеслом парфюмера. Изготовитель шоколада должен иметь:

- превосходное обоняние;
- чуткие вкусовые рецепторы;
- умение запоминать вкусы до мельчайших нюансов;
- острое зрение;
- твердую руку;
- креативное мышление;
- художественное видение;
- любовь к труду;
- готовность к тяжелой работе.

Условия и особенности работы.

Если шоколатье трудится на кондитерской фабрике, его должность называется «инженер-технолог шоколадной массы». Такие специалисты занимаются:

- разработками новых рецептов и подбором компонентов;
- отработкой технологии производства по изобретенной ими рецептуре.

В случае, когда шоколатье работает на себя, к этим функциям добавляется контроль качества ингредиентов и выращивание сырья.

Шоколатье часто создают изделия не по собственным эскизам, а по описаниям клиентов.

Независимо от места работы мастеру шоколадного дела приходится много времени проводить на ногах.

Внешность и возраст.

Внешние данные и возраст не являются важными для этой профессии, но организм мастера должен легко переносить физические нагрузки.

Кроме того, шоколатье обязаны носить чистую форму, а именно сменную одежду, фартук, шапочку и перчатки. Рабочее место мастера должно содержаться в идеальной чистоте.

1.3. Плюсы и минусы данной профессии

Как и любая работа, ремесло шоколатье имеет ряд преимуществ и недостатков. Итак, плюсы:

- интересная и творческая профессия;
- есть возможность часто есть вкусный и качественный шоколад;
- профессия востребована, несмотря на ее редкость;
- работая шоколатье, можно хорошо зарабатывать.

Минусы:

- работать приходится много и в тяжелых условиях;
- спрос на изделия сильно колеблется в зависимости от сезона;
- шоколад приедается и перестает приносить удовольствие.

2. Практические основы написания проекта


2.1. Способы приготовления шоколада ручной работы


Для дальнейшего погружения в профессию шоколатье мы изучили и проанализировали интернет источники о способах приготовления шоколада, и для себя определили три вида приготовления шоколада: горький шоколад, молочный шоколад, белый шоколад.


Горький шоколад	
Ингредиенты	какао в порошке – 200 гр.; сливочное масло– 100 гр.; сахар-песок – 2 ч.л.
Алгоритм приготовления шоколада	На пару растопить масло. Медленно добавить порошок и сахар. Мешая, довести до кипения. Через минуту снять с плиты. Дать слегка остыть. Перелить в силиконовую форму. Поставить в холодильник для застывания. <i>Комментарии: Шоколад я делала согласно алгоритму, но внесла некоторые изменения: добавила какао-порошок 150 гр., так как получалась густая масса</i>

**Фотоматериалы
приготовления**



	
<p>Молочный шоколад</p>	
<p>Ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сливки 25% жирности – 200 мл; ✓ молоко 6% жирности – 200 мл; ✓ порошок какао – 12 ст.л.; ✓ масло сливочное – 80 гр.; ✓ мука – 4 ст.л.; ✓ сахар-песок – 300 гр.; ✓ зефир, печенье, вафли – по 2 шт.
<p>Алгоритм приготовление шоколада</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ В кастрюле смешать сливки и молоко. Высыпать какао и сахар. ✓ Поставить смесь на минимальный подогрев. Прогреть содержимое до растворения сахара, постоянно помешивая. ✓ Добавить растопленное масло. Аккуратно

	<p>высыпать муку. Тщательно перемешать, чтобы убрать комочки.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Порезать зефир, раскрошить печенье и вафли. Добавить начинку.✓ Перелить молочный жидкий шоколад на высокий противень или в силиконовые формочки. Дать немного остыть. Убрать в холодильник. <p><i>Комментарии: Молочный шоколад я приготавливала согласно алгоритму, делала все так, как было сказано по рецепту.</i></p>
<p>Фотоматериалы приготовления</p>	

	
Белый шоколад	
Ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ масло какао – 200 гр.; ✓ сахарная пудра – 200 гр.; ✓ молоко в порошке – 200 гр.; ✓ сахар ванильный – ч.л.
Алгоритм приготовления шоколада	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Растопить масло. ✓ Добавить сахарную пудру и сухое молоко – небольшими порциями и при неустанном помешивании, чтобы не появились комочки. ✓ Прогретую смесь перемешать миксером.

✓ Разлить для застывания. Уберите в холод.

Комментарии: белый шоколад был сделан согласно алгоритму, по вкусу шоколад похож на покупной. Я думаю, что самодельный шоколад намного вкуснее.

**Фотоматериалы
приготовления**





2.2 Проектное решение

В нашем проекте предполагается три этапа выполнения проекта:
подготовительный, основной, заключительный

Наименование этапа	Вид деятельности	Сроки реализации
1 этап	Определяется тема индивидуального проекта, продукт, составляется общий план над проектом	26.04.2021г.– 02.05.2021 г.г.
2 этап	Организуется работа по накоплению информации, необходимой для создания успешного проекта, приобретение необходимых материалов, приготовление шоколада, выполнение индивидуального проекта, проверка проекта руководителем.	03.06.2021г.- 13.06.2021 г.г
3 этап	Идет подготовка к защите индивидуального проекта, делаем презентацию и пишем выступление.	14.06.2021г.- 20.06.2021 г.

2.3. Календарный план – график реализации проекта

№	Вид деятельности	26.04.21- 02.05.21	03.05.21- 09.05.21	10.05.21- 16.05.21	17.05.21- 23.05.21	24.05.21- 06.06.21	31.05.21- 06.06.21	07.06.21- 13.06.21	14.06.21- 20.06.21
1	Работа с руководителем над темой.								
2	Сбор информации.								
3	Определение цели, задачи, гипотеза.								
4	Выбор продукта								
5	Организуется работа по накоплению информации.								
6	Составление необходимых материалов и составление калькуляции.								

7	Приобретение необходимых материалов.								
8	Приготовление шоколада								
9	Выполнение индивидуального проекта								
10	Проверка проекта руководителем								
11	Подготовка выступление и презентации.								
12	Защита проекта								

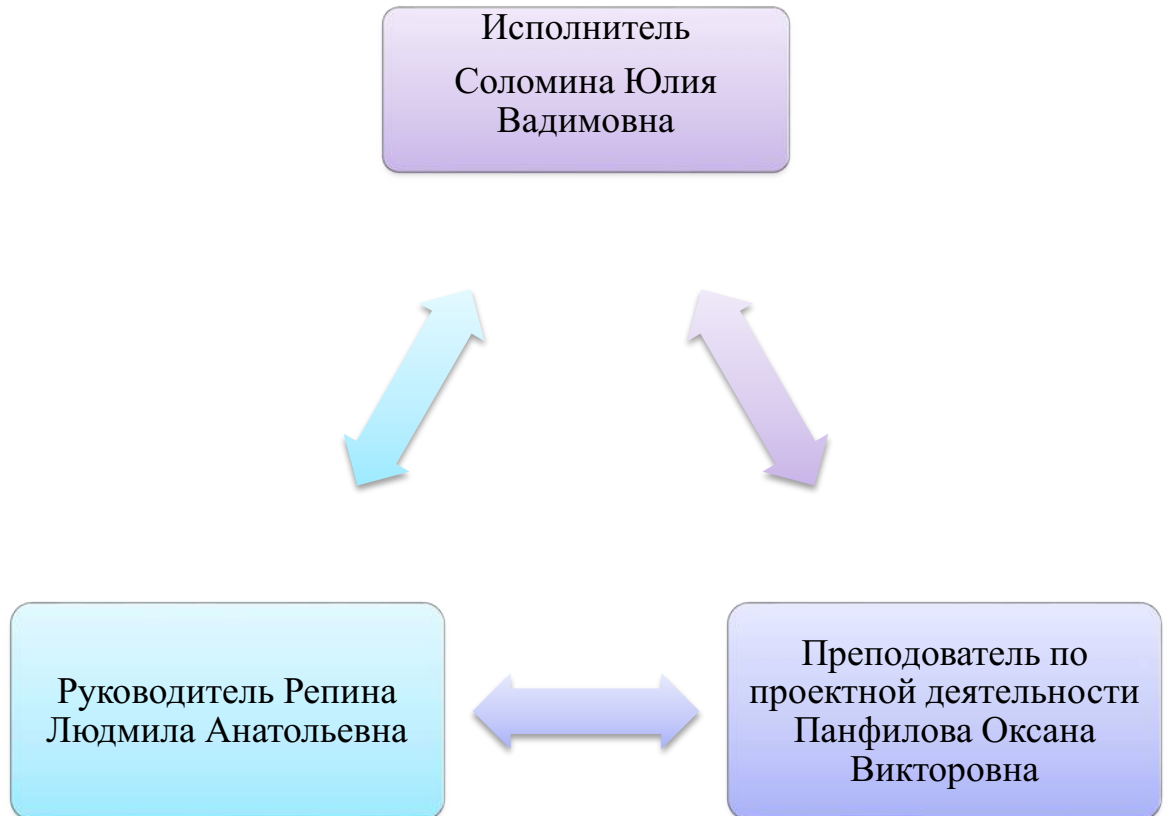
2.4. Ресурсы для реализации проекта

Наименование ресурса	Контент ресурса
Методические	- методические рекомендации по написанию индивидуального проекта
Информационные	- доступ к выходу в интернет

2.5. Стоимостная оценка проекта

Мероприятие	Количес тво	Цена, руб.	Сумма, руб.
1. Оборудование:			
Ноутбук	1	Имеется в наличии	-
Принтер	1	Имеется в наличии	-
2.Оборудование для приготовления шоколада:			
Электрическая газ-плита, кастрюля		Имеется в наличии	-
3. Расходные материалы			
Канцелярские товары:			
бумага	20	7	140
Папка	1	30	30
Мультифора	20	3	60
Продукт для приготовления шоколада:			
Какао-порошок	600 гр.	40	40
Сливочное масло	180 гр.	35	35
Сахар-песок	330 гр.	50	50
Мука	60 гр.	70	70
Сливки 25%	200 мл.	128	128
Молоко 6%	200 мл.	45	45
зефир	2 шт.	10	20
Печенье	2 шт.	15	30
Вафли	2 шт.	24	48
Сахарная пудра	200 гр.	33	33
Молоко в порошке	200 гр.	300	300
Сахар ванильный	2 гр.	14	14
Общая стоимость проекта			1043

2.6 Управление проектом



2.7. Ожидаемые результаты

Повышение уровня профессиональной деятельности по профессии кондитер. Приобретение новых знаний в области приготовления шоколада. Информационный материал для студентов по профессии повар, кондитер.

2.8. Риски и пути минимизации проекта

Риски в данном проекте не предусмотрены.

Заключение.

Шоколатье – это французское слово, так называют мастеров по изготовлению шоколадных десертов. Эта сфера деятельности затрагивает исключительно работу с шоколадом: создание новых и усовершенствование классических рецептов, разработка оригинальных начинок и форм конфет.

Я считаю, что эта профессия пойдет на пользу другим начинающим представителям по профессии «Повар, кондитер». Они смогут узнать все об этой профессии и научиться делать шоколад ручной работы - тем самым узнать секрет его приготовления.

Возможно, будет интересна эта профессия моим одноклассникам, ведь они сами учатся на повара, кондитера и думаю, что их заинтересует каков секрет шоколада на самом деле.

Работая над данным проектом я для себя определила секреты профессии шоколатье: необходимо иметь фантазию для создания новых рецептов шоколада и придумывать различные украшения и дизайн шоколада, обладать хорошо вкусовой памятью и пробовать различные пропорции ингредиентов.

Мне очень понравилось делать шоколад ручной работы, это очень увлекательное занятие, ведь я узнала о шоколаде много нового и даже сумела его сделать своими руками. Конечно, шоколад не похож на покупной, но самодельный, я считаю, намного лучше.

В 2024 году я заканчиваю учиться в техникуме и моя мечта выучиться на шоколатье!

Литература.

1. ГОСТ Р 52821-2007. Шоколад. Общие технические условия. -М.: Стандартинформ, 2009. - 4 с.
2. Коннашкова И.П. Шоколад: вред или польза? – М.: Крук, 2007. -107 с.
3. Коркунов А., Сучкова Е. Шоколад. Наслаждение вкусом. - Издательство Экс-мо. 2008. -211 с.
4. Морозова М. Энциклопедия шоколада // Будь здоров!. - 2008. - N 6. - 18 с.
5. Польза и вред шоколада. [Электронный ресурс]
6. Свойства шоколада. [Электронный ресурс]
7. Стабников В.Н., Остапчук Н.В. Общая технология пищевых продуктов. - Киев: Вища школа, 1980. - 304 с.
8. Страсти по шоколаду. [Электронный ресурс]
9. Энциклопедия для детей: химия. «Аванга +», М., т. 17, 2007. – 699 с.
10. Яковшин Л. А. Химические опыты с шоколадом // Научно-методический журнал «Химия в школе». – 2006. - № 8. С.73-75.
11. Яковичин Л. Химические опыты с шоколадом/ Яковичин Л. [Электронный ресурс]

