

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы:** Программа подготовки участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Поварское дело».

**2. Категория слушателей:** лица, получающиеся среднее профессиональное образование, участники регионального чемпионата WorldSkills (далее – WSR) по компетенции «Поварское дело».

## 3. Цель освоения программы: совершенствование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта участниками региональных чемпионатов WSR по компетенции «Поварское дело» в соответствии со стандартами WSR по приготовлению по приготовлению Finger Food, горячего блюда из птицы и рыбы, горячей закуски, десерта.

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

## 5. Освоение модуля предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н и спецификацией стандарта компетенции 34 WSI «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications), утвержденного Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 2019 г.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

- Приготовление Finger Food.

- Приготовление горячего блюда из птицы.

- Приготовление горячего блюда из рыбы.

- Приготовление горячей закуски.

- Приготовление десерта.

**7.** **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенции. Слушатель должен

**знать:**

* историю, современное состояние и перспективы развития движения WorldSkills International (WSI) и WorldSkills Russia (Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»);
* требования охраны труда и техники безопасности и пожарной безопасности;
* основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;
* обращение с сырьем посредством технологий производства;
* ингредиенты, используемые в поварском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;
* применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;
* работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
* структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
* методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
* существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;
* части мяса, рыбы, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
* оборудование для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;
* технику безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уход за ними.

**уметь:**

* проверять и подготавливать инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса;
* обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
* работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
* соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых блюд;
* заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе;
* работать в рамках данной темы;
* следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;
* профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;
* заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;
* работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
* обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;
* работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
* использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
* реагировать на непредвиденные ситуации и требования;
* соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий;
* правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов;
* отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
* подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;
* подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии;
* подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать;
* подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления;
* готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки;
* завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
* утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей;
* осуществлять подготовку к изготовлению десертов;

**иметь (**практический опыт):

* работы с тепловым, механическим и холодильным оборудованием;
* составления технологических карт на блюда;
* выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;
* применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
* применять все методы тепловой обработки;
* учитывать сроки обработки;
* сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;
* обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
* следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
* сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
* применять современные технологии и методики приготовления пищи;
* правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
* готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд;
* профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
* обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
* использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;
* выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;
* изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и закусочные блюда, блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, десерты;
* подготавливать ингредиенты для сложных блюд.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Знакомство с WSR и ВорлдСкиллс Россия | 10 | 4 | - | 6 | - | - | зачет |
|  | Организация работы рабочего места повара, составление меню и технологических карт | 14 | 6 | - | 8 | - | - | зачет |
|  | Охрана труда, санитария и гигиена  | 12 | 4 | - | 8 | - | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 1. Fingerfood | 36 | 6 | 24 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 2. Горячее блюдо - птица | 28 | 4 | 18 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 3. Десерт | 14 | 4 | 8 | - | 2 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 4. Горячее блюдо - рыба | 28 | 4 | 18 | - | 6 | - | зачет |
|  | Профессиональный модуль 5. Горячая закуска  | 16 | 4 | 10 | - | 2 | - | зачет |
| Промежуточная аттестация по модулю | 12 | - | - | - | - | - | **экзамен** |
| Всего: | 170 | 36 | 78 | 22 | 22 |  |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 раздел | 10 | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | 14 | **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 раздел | 12 |  | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 раздел | 36 |  | **8** | **18** | **10** |  |  |  |  |  |
| 5 раздел | 28 |  |  | **10** | **18** |  |  |  |  |  |
| 6 раздел | 24 |  |  |  |  | **18** | **6** |  |  |  |
| 7 раздел | 28 |  |  |  |  | **10** | **8** | **10** |  |  |
| 8 раздел | 16 |  |  |  |  |  |  | **8** | **8** |  |
| Промежуточная аттестация | 12 |  |  |  |  |  |  |  | **12** |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации модуля*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Компьютер, проектор, экран для проектора, учебные столы и стулья. |
| Учебный кулинарный цех | Пароконвектомат, весы настольные электронные, плита индукционная, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, льдогенератор, морозильный шкаф, настольно-вакуумно-упаковывающая машина, столы производственные, зонт вытяжной, подставка под пароконвектомат, стеллаж кухонный, смеситель, ванна моечная, подставка для плиты индукционной, водоумягчитель. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | MS Win 10 prof *,* Microsoft Office 2019 Home and Student, Dr.WebSecuritySpace, Катриджы для МФУ, фильтр. Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки шариковые |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | Мясорубка, слайсер, соковыжималка шнековая, блендер погружной стеллаж кухонный, гастроемкости, миксер планетарный, смеситель, ванна моечная, посуда. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор  | Преподаватель (эксперт WSR) |
| Модератор | Преподаватель |
| Тьютор  | Преподаватель |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля*

**Основные источники:**

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания (Текст):учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.
2. Васюкова А. Т. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.

**Электронные ресурсы:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Семичева Г.П. СЭО 3.0
3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017

<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>

1. Рабочая тетрадь «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», Москва, 2019 г.

<http://www.center-rpo.ru/images/files/73_%20%D0%9F%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BE.pdf>

**11. Оценка качества освоения модуля**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия \* | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов  |
| Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Организация работы кондитерского цеха, составление меню и технологических карт | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Охрана труда, санитария и гигиена  | ТА | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Профессиональный модуль 1. Fingerfood | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Профессиональный модуль 2. Горячее блюдо - птица | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Профессиональный модуль 3. Десерт | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Профессиональный модуль 4. Горячее блюдо - рыба | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Профессиональный модуль 5. Горячая закуска | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| **Промежуточная аттестация по модулю** | экзамен | 30 баллов | Учебно-кулинарный цех |

*\* ТА – тест автоматизированный*

*\*ВР – выполнение работ*

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

Слушатель за 12 часов должен выполнить следующие задания:

- приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида, приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы, приготовить 3 порции десерта на выбор участника (обязательный продукт – фрукт, орех) – 1 день;

- приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов, приготовить 3 порции горячего блюда из птицы – 2 день.

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Навыки и знания кулинарной обработки продуктов | 0-3 |
| Персональная гигиена | 0-3 |
| Организация рабочего места | 0-3 |
| Техника безопасности на рабочем месте | 0-3 |
| Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки) | 0-3 |
| Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки | 0-3 |
| Качество блюда | 0-3 |
| Внешний вид блюда | 0-3 |
| Стиль и креативность блюда | 0-3 |
| Вкус всех компонентов блюда | 0-3 |
| **Итого**  | **36** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Поварское дело», получив следующие результаты:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 раздел | Зачет/незачет |
| 2 раздел | Зачет/незачет |
| 3 раздел | Зачет/незачет |
| 4 раздел | Зачет/незачет |
| 5 раздел | Зачет/незачет |
| 6 раздел | Зачет/незачет |
| 7 раздел | Зачет/незачет |
| 8 раздел | Зачет/незачет |
| **Промежуточная аттестация** | **Не менее 30 баллов** |