


Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель МС  Губанов С.А.

Разработчик: Тюляндина О.В.,  
преподаватель ОГБПОУ «Костромской  
торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»  
от 11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора   
Смирнова А.А.

**ПРОГРАММА**  
дополнительного профессионального образования  
Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые  
профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское  
дело»

2020 г.

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

**2. Категория слушателей:** лица, получающие 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 отрезки 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.



2 раздел	14	<b>14</b>								
3 раздел	12		<b>12</b>							
4 раздел	36		<b>8</b>	<b>18</b>	<b>10</b>					
5 раздел	28			<b>10</b>	<b>18</b>					
6 раздел	24					<b>18</b>	<b>6</b>			
7 раздел	28					<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>		
8 раздел	16							<b>8</b>	<b>8</b>	
Промежуточная аттестация	12								<b>12</b>	

## 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, Катриджи 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, гасстроемкости, 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 форм обслуживания (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-версия для MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017  
<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/konditerskoe-delo/>
5. 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%B%D0%BE.pdf](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%B%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	ВР	«зачтено» / «не зачтено»	

блюдо - птица			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
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>экзамен</b>	<b>30 баллов</b>	<b>Учебно-кулинарный цех</b>

*\* 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 закуска из морепродуктов, приготовить 3 порции горячего блюда из птицы – 2 день.

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

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
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
<b>Итого</b>	<b>36</b>

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
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Не менее 30 баллов</b>