

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

ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования

**Подготовка участников регионального чемпионата
«Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по
компетенции «Поварское дело»**

2020 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом
ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель
МС _____ Губанов С.А.

Разработчик: Тюляндина О.В.,
преподаватель

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.

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 разделять 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.

8. Учебный план

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

9. 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, 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, 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.
- 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.
- Васюкова А. Т. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.

Электронные ресурсы:

- 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
- ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Семичева Г.П. СЭО 3.0
- 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

- 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/>
- 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

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 закуска 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» (WorldSkills Russia) 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