

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

 Михайлова О.Ю.
_____ 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Министерством образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016г., спецификацией по компетенции «Поварское дело»

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	.4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана на основании оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в соответствии со спецификацией стандартов WorldSkills с целью обработки современных методов и технологий обработки сырья, полуфабрикатов и приготовления блюд, подача блюд с учетом современных технологий

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Раздел WSSS.	Умения	Знания
1	<p>Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</p> <p>Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</p> <p>Координировать действия при решении задач;</p> <p>Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные</p> <p>Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</p> <p>Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</p> <p>Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</p> <p>Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</p> <p>Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</p> <p>Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</p> <p>Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</p> <p>Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</p>	<p>Все нормативные документы индустрии;</p> <p>Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</p> <p>Важность эффективной командной работы;</p> <p>Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</p> <p>Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</p> <p>Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <p>Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</p>

	<p>Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</p> <p>Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</p> <p>Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</p> <p>Рационально использовать продукты и расходные материалы;</p> <p>Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</p> <p>Самостоятельно определять цели и достигать их;</p> <p>Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p>	
2	<p>Следить за соблюдением правил личной гигиены;</p> <p>Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</p> <p>Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</p> <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <p>Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	<p>Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</p> <p>Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</p> <p>Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</p> <p>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</p> <p>Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</p> <p>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</p>
3	<p>Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</p> <p>Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</p> <p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</p> <p>Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</p> <p>Использовать производственные инструменты и Поварское дело приспособления в соответствии с инструкциями;</p>	<p>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</p> <p>Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</p> <p>Причины порчи пищи;</p> <p>Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</p>

4	<p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; Понимать и использовать маркировку ингредиентов; Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; Подбирать продукты для фирменных блюд; Составлять меню для различных событий и ситуаций; Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</p>	<p>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; Виды и стили составления меню; Баланс при составлении меню; Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p>
5	<p>Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</p>	<p>Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; Части рыбы, используемые в кулинарии; Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Способы приготовления основных бульонов и их применение; Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</p>

6	<p>Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</p> <p>Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p> <p>Готовить различные виды макаронных изделий.</p> <p>Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</p> <p>Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</p> <p>Применять все методы тепловой обработки;</p> <p>Учитывать сроки обработки сырья;</p> <p>Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</p> <p>Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</p> <p>Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p> <p>Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</p> <p>Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</p> <p>Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</p> <p>Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</p> <p>Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных</p>	<p>Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</p> <p>Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</p> <p>Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</p> <p>Виды соусов и правила их приготовления;</p> <p>Виды супов и правила их приготовления;</p> <p>Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p>
---	---	--

	<p>приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	<p>Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	<p>Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд; Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</p>
8	<p>Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; Составлять заказы на день; Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку; Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</p>	<p>Сезонность и колебание цен на ингредиенты; Рыночные принципы торговли; Существующих местных, государственных и международных поставщиков; Общие условия оплаты и доставки; Процесс заказа продуктов и оборудования; Факторы, влияющие на стоимость блюд; Методы калькуляции цены на блюда; Важность экономии при приготовлении блюд; Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</p>

	<p>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <p>Отчитываться за потери при хранении;</p> <p>Рассчитывать затраты на хранение;</p> <p>Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</p> <p>Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</p> <p>Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>	<p>Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</p> <p>Доступные решения для хранения продуктов.</p>
--	---	---

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	130
Объем образовательной программы	130
в том числе:	
теоретическое обучение	66
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия	64
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Введение в компетенцию «Поварское дело»		98
Введение	Содержание учебного материала	4
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и введение в специальность. 2. Место дисциплины в освоении основной профессиональной образовательной программы. 3. Цели и задачи дисциплины. 	
Тема 1. Исторические факты профессии повар	Содержание учебного материала	2
	1. История профессии повар в древней Руси: ремесло в 11 – 12 веке, профессиональное мастерство в «Домострое» (XVI в.), «Росписи к царским кушаньям» (1611-1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др.	
	2. Поварское ремесло в древней Греции: первые профессионалы ремесла на жизнь греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.	
	3. Первые поварские школы в Европе, биография поваров внесших вклад в мировую кулинарию	2
	Практические занятия:	2
	1. Заполнить таблицу: вклад поваров в развитие мировой кухни	2
	2. Мастер –класс «Приготовление блюд Итальянской кухни Приготовление пасты Корбанаро»	2
	3. Мастер –класс «Приготовление блюд Французской кухни Приготовление муссовых десертов»	2
	4. Мастер –класс «Приготовление блюд Испанской кухни Приготовление закусок Тапас»	2
	5. Мастер –класс «Приготовление блюд Немецкой кухни Приготовление шницеля с овощами гриль»	2
Тема 2. Основные направления развития общественного питания	Содержание учебного материала	2
	1. Различные группы потребителей.	
	2. Развитие сети предприятий быстрого питания.	
	3. Восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий.	
	4. Стимулирование расширения сети предприятий общественного питания.	
	Практические занятия:	2
1. Составление схем направлений общественного питания	2	
2. Составление таблицы: Анализ развития сети предприятий быстрого питания	2	

	3. Экскурсия на предприятие общественного питания «Кофейня Максим».	2
	4. Экскурсия на предприятие общественного питания «Ресторан – музей Чум».	2
Тема 3. Квалификационная характеристика повара	Содержание учебного материала	
	1. Квалификационная характеристика повара. Основные виды деятельности: повара, су – шефа, шеф – повара, технолога ПОП, заведующего производством.	2
	2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессии рабочих и служащих	2
	Практические занятия:	
	1. Семинар: Сотрудники производственной части предприятий общественного питания	2
2. Семинар: Сотрудники торгового зала предприятий общественного питания	2	
3. Составление схем должностных обязанностей	2	
Тема 4. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	
	1. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50762-95. «Общественное питание. Классификация предприятий»; ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».	2
	2. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 53105-2008. Технологические документы на продукцию общественного питания; ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2
	3. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: Общероссийский классификатор услуг населению ОК 002-93, утвержденный Постановлением ; Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 30.12.2001 и от 01.01 2010).	2
	4. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: САНПиН 2.3.2.324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.	2
	Практические занятия:	
1. Анализ работы регламентирующих служб	2	
2. Решение ситуационных задач	2	
	Содержание учебного материала	20

<p>Тема 5 Движение WorldSkillsInternational и ворлдскилс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. WorldSkills: История движения, цель движения WorldSkills, масштаб движения, основные соревновательные мероприятия, основная деятельность WorldSkills, старт движения WorldSkills в России 2. Стандарты ворлдскилс и спецификация стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело»: Понятие о компетенциях. 3. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Техническое описание компетенции 4. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Конкурсное задание 5. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест. 6. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Кодекс этики, основные термины. 7. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Критерии оценивания. 8. WorldSkillsInternational: Национальная сборная России, подготовка к чемпионатам мирового уровня, отборочные чемпионаты в национальную сборную России 9. История движения WorldSkills в Тюменской области 10. Внедрение стандартов ворлдскилс в государственную итоговую аттестацию 	
	<p>Практические занятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Семинар: Академия Ворлскилс Россия - структурное подразделение Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскилс Россия). 2. Заполнение таблиц: Соотношение конкурсной документации со спецификацией стандартов WSR. 3. Заполнение схем структуры экспертного сообщества 4. Составление схем основных соревновательных мероприятий. 5. Заполнение таблиц критериев оценивания. 6. Семинар: Истории участников Ворлскилс Россия Тюменская область 7. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление закуски тапос) 8. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление холодной закуски из птицы) 9. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление горячего блюда из рыбы) 10. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (Приготовление горячего блюда из мяса) 	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Раздел 2. Конкурсное задания цикла регионального чемпионата 2020-2021</p>		<p>32</p>
<p>Тема 1. Приготовление</p>	<p>Практические занятия:</p>	<p>4</p>

Finger food (Модуль 1 часть А)	1. Приготовление Finger food (Модуль 1 часть А)	
Тема 2. Приготовление Десерта «Три шоколада» (Модуль 1 часть В)	Практические занятия: 1. Приготовление Десерта «Три шоколада» (Модуль 1 часть В)	4
Тема 3. Приготовление холодной закуски из птицы (Модуль 2 часть С)	Практические занятия: 1. Приготовление холодной закуски из птицы (Модуль 2 часть С)	4
Тема 3. Приготовление консоме (Модуль 2 часть D)	Практические занятия: 1. Приготовление консоме (Модуль 2 часть D)	4
Тема 4. Приготовление горячего блюда из рыбы (Модуль 2 часть E)	Практические занятия: 1. Приготовление горячего блюда из рыбы (Модуль 2 часть E)	4
Тема 5. Приготовление закуски морепродукты (Модуль 3 часть F)	Практические занятия: 1. Приготовление закуски морепродукты (Модуль 3 часть F)	6
Тема 6. Приготовление горячего блюда бифштекс рубленный (Модуль 3 часть G)	Практические занятия: 1. Приготовление горячего блюда бифштекс рубленный (Модуль 3 часть G)	6
Промежуточная аттестация в форме зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
- лабораторий:
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

Мастерская «Поварское дело»: весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии ВСС, мод. ВСС 14 ТЕН; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 272с.

Дополнительные источники:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев.- М.: ИЦ Академия, ИРПО.- 2018. - 175 с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 160с.

3. Клеман, Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. - 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 175 с.

4. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ - М.: ИЦ Академия, 2018 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)

5.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

6.Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие./ И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - М.: ИЦ Академия, 2017. -192 с.

8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 496 с.

9. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 400 с.

10. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России./ В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 384 с. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. - 2016.- 96с.

11. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3.Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2018.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5. СД - диск по профессии ПОВАР:

Приготовление холодных блюд и закусок, соусов
Приготовление 1 блюдо
Приготовление 2 блюд
Сладкие блюда и напитки

Интернет-ресурсы

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.food-industru.ru
4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: one-umnik.ru

Сборники рецептов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2010 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 2015 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <p>Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</p> <p>Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</p> <p>Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</p> <p>Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</p> <p>Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</p> <p>Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</p> <p>Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</p> <p>Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</p> <p>Причины порчи пищи;</p> <p>Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</p> <p>Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</p> <p>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</p> <p>Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</p> <p>Пищевую ценность ингредиентов;</p> <p>Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</p> <p>Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</p> <p>Виды и стили составления меню;</p> <p>Баланс при составлении меню;</p> <p>Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</p> <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p>Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена</p>

<p>Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; Части рыбы, используемые в кулинарии; Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; Способы приготовления основных бульонов и их применение; Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</p> <p>Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Виды соусов и правила их приготовления; Виды супов и правила их приготовления; Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</p> <p>Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации; Тенденции в презентации блюд; Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</p> <p>Сезонность и колебание цен на ингредиенты; Рыночные принципы торговли; Существующих местных, государственных и международных поставщиков; Общие условия оплаты и доставки;</p>		
--	--	--

<p>Процесс заказа продуктов и оборудования; Факторы, влияющие на стоимость блюд; Методы калькуляции цены на блюда; Важность экономии при приготовлении блюд; Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; Доступные решения для хранения продуктов.</p>		
<p>Умения: Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. Координировать действия при решении задач; Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные</p> <p>Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; Рассчитывать время и трудовые ресурсы; Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям.</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена</p>

<p>Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</p> <p>Рационально использовать продукты и расходные материалы;</p> <p>Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</p> <p>Самостоятельно определять цели и достигать их;</p> <p>Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</p> <p>Следить за соблюдением правил личной гигиены;</p> <p>Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</p> <p>Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</p> <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <p>Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</p> <p>Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p> <p>Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</p> <p>Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</p> <p>Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</p> <p>Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</p> <p>Использовать производственные инструменты и Поварское дело приспособления в соответствии с инструкциями;</p> <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</p> <p>Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</p> <p>Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</p>		
--	--	--

<p>Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</p> <p>Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</p> <p>Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</p> <p>Подбирать продукты для фирменных блюд;</p> <p>Составлять меню для различных событий и ситуаций;</p> <p>Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</p> <p>Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</p> <p>Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</p> <p>Демонстрировать навыки владения н ножом и распространенными методами нарезки;</p> <p>Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи;</p> <p>Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</p> <p>Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</p> <p>Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</p> <p>Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</p> <p>Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</p> <p>Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</p> <p>Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</p> <p>Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</p> <p>Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</p> <p>Готовить различные виды макаронных изделий.</p> <p>Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</p> <p>Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</p> <p>Применять все методы тепловой обработки;</p> <p>Учитывать сроки обработки сырья;</p>		
---	--	--

<p>Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</p> <p>Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</p> <p>Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</p> <p>Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p> <p>Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</p> <p>Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</p> <p>Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</p> <p>Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</p> <p>Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p> <p>Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</p> <p>Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</p> <p>Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</p> <p>Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</p> <p>Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</p> <p>Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</p> <p>Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</p> <p>Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</p>		
---	--	--

<p>Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</p> <p>Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</p> <p>Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p> <p>Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</p> <p>Составлять заказы на день;</p> <p>Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</p> <p>Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</p> <p>Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</p> <p>Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</p> <p>Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</p> <p>Отчитываться за потери при хранении;</p> <p>Рассчитывать затраты на хранение;</p> <p>Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</p> <p>Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</p> <p>Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>		
---	--	--