

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.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и
социальных технологий»



Шпак Т.Е.
подпись: _____
« 10 » декабря 2019 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

по профессии 16675 Повар 2 разряд

наименование программы: Проектировщик фитнес-завтраков

г. Тюмень, 2019 год

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

**по профессии 16675 Повар 2 разряд
наименование программы: Проектировщик фитнес-завтраков**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц различного возраста, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии/должности служащего 16675 Повар и разработана в соответствии с:

- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск № 51, раздел «Торговля и общественное питание», §21. Повар 2 разряд (Постановление Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30);
- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)
- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело»

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 2 разряд

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

3-2 Правила нарезки хлеба;

3-3 Сроки и условия хранения очищенных овощей;

3-4 Приемы работы при ручной нарезке хлеба;

3-5 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

3-6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

3-7 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3-8 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

3-9 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3-10 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3-11 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3-12 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Уметь:

У-1 Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

У-2 Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

У-3 Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля;

У-4 Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей;

У-5 Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки;

У-6 Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени;

У-7 Разделка сельди, кильки;

У-8 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-9 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У-10 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

У-11 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У-12 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-13 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-14 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-15 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У-16 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Владеть трудовыми действиями(ТД):

ТД-1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструментами и регламентами организации питания

ТД-2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ТД-3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ТД-4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или

оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиях хранения

ТД-5 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-6 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ТД-7 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

ТД-8 Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ТД-9 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

3. Содержание программы

Категория слушателей: школьники

Трудоемкость обучения: 48 ак. часов.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов из них:	В том числе				Лабораторные занятия	Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн			
	Теоретическое обучение	32	12	4	7	-	9	-	-
1.	Введение	10	4	2	4	-	-	-	-
2.	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления фитнес-завтраков	6	-	2	1	-	3	-	-
3.	Модуль 2. Технология приготовления фитнес-завтраков	16	8	-	2	-	6	-	-
	Практическое обучение	12	-	-	-	-	12	-	-
	Квалификационный экзамен	4	-	-	-	-	-	4	-
	Тестирование	1	-	-	-	-	-	1	-
	Демонстрационный экзамен	3	-	-	-	-	-	3	-
	ИТОГО:	48	12	4	7	-	21	4	-

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ТФ
I.	Теоретическое обучение		32	4	
1.	Введение		10	2	
1.1	Тема 1.1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания	Содержание	2	-	
		Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания: понятие, содержание, требования	1	-	3-6
		Практическое занятие 1	1	-	У-15
		Изучение инструкций по охране труда предприятий общественного питания			
1.2	Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание	2	-	
		Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий: понятие	1	-	3-3 3-7 3-8 3-9
		Виды документации, правила пользования: ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Сборник рецептур. Технологическая карта. Калькуляционная карта			
		Практическое занятие 2	1	-	У-1 – У-7 У-10 - У13
1.3	Тема 1.3. Физиология питания	Содержание	2	1	
		Физиология питания: понятие.	2	1	3-11

		Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Энергетическую ценность пищевых продуктов			
1.4	Тема 1.4. Фитнес-питание. Фитнес-завтрак	Содержание	2	1	
		Правильное (здоровое) питание. Особенности фитнес-питания. Популярные фитнес-завтраки	1	1	3-11 3-12
		Практическое занятие 4	1	-	У-10
		Разработка брошюры «ТОП-5. Вкусные и полезные фитнес-завтраки»			
1.5	Тема 1.5. Организация рабочего места для приготовления фитнес-завтраков	Содержание	2	-	
		Основные характеристики рабочего места повара. Тепловое и холодильное оборудование для приготовления фитнес-завтраков. Посуда и инвентарь для приготовления фитнес-завтраков. Инструменты и оборудование для чистки и мойки овощей и фруктов. Организация хранения продуктов	1	-	3-5 3-6
		Лабораторное занятие 1	1	-	У-8 У-9 У-14 У-15
		Правила пользования профессиональным оборудованием повара, применяемым для приготовления фитнес-завтраков.			
2.	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления фитнес-завтраков		6	2	
2.1	Тема 2.1. Требования к качеству сырья для приготовления фитнес-завтраков	Содержание	2	1	
		Сырьевая база для приготовления фитнес-завтраков. ГОСТы, регламентирующие требования к качеству сырья для приготовления фитнес-завтраков	1	1	3-8
		Практическое занятие 6	1	-	У1-У7 У-10 – У-13
		Применение ГОСТов для определенного вида сырья (п 5.3. Требования к сырью - ГОСТ 31805-2012 Изделия			

		хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия)			
2.2	Тема 2.2. Первичная обработка сырья для приготовления фитнес-завтраков	Содержание	4	1	
		Обработка сырья (овощи, фрукты, хлеб, зелень) для приготовления фитнес-завтраков	1	1	3-1 3-10
		Лабораторное занятие 2	2	-	У-1 – У-5 У-11 У-16
		Очистка, доочистка, нарезка овощей до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений			
		Лабораторное занятие 3	1		У-1 – У-5 У-11 У-16
Очистка, доочистка, нарезка фруктов до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений					
3.	Модуль 2. Технология приготовления фитнес-завтраков		16	-	
3.1	Тема 3.1. Технология приготовления завтрака конструктора	Содержание	4	-	
		Составления комплекса фитнес- завтрака	2	-	3-3 3-9 3-11
		Лабораторное занятие 2	2	-	У-1 – У-5 У-8 – У-13
		Приготовление овощного-фруктового фреша (коктейля)			
3.2	Тема 3.2. Рецептуры мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов. Технология приготовления мини-бутербродов. Креативное оформление бутербродов	Содержание	4	-	
		История происхождения бутербродов. Виды бутербродов. Энергетическая ценность бутербродов. Технология приготовления Виды оформления бутербродов. Техники оформления бутербродов	2	-	3-1 – 3-12
		Лабораторное занятие 2	1	-	У-1 – У-12
		Приготовление канапе из овощей, фруктов, хлеба, рыбы			
		Лабораторное занятие 3	1	-	У-8 У-9 У-1 – У-13
		Оформление бутербродов с использованием техники «карвинг»			
3.3		Содержание	4	-	

	Тема 3.3. Рецептуры и технологии приготовления блюд из яиц для фитнес-завтраков	Виды блюд из яиц (яйцо всмятку, вкрутую, пашот) Технология приготовления блюд из яиц	2	-	3-1 – 3-12
		Лабораторное занятие 3	2	-	3-1 3-2 3-4 3-5 – 3-10
		Обработка яйца. Приготовление бутербродов с яйцом пашот и омлетом			
3.4	Тема 3.4. Рецептуры и технологии приготовления фитнес-завтраков из овощей и фруктов	Содержание	4	-	
		Технология приготовления салатов из овощей и фруктов для фитнес-завтраков. Рецептура блюд	2	-	3-1 3-3 3-5 – 3-12
		Лабораторное занятие 4	2	-	У-1 - У-5 У-8 – У-13
		Приготовление овощных салатов			
II.	Практическое обучение		12	-	ТД-1 – ТД-9
	Квалификационный экзамен		4	-	ТД-1 – ТД-9
	Тестирование		1	1	
	Демонстрационный экзамен		3	-	
		Всего	43	5	

3.3. Тематический план и содержание практического обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды трудовых действий
ПО.00	Производственное обучение	12	ТД-1 – ТД-9
ПО.01	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приготовление, оформление и подача горячих бутербродов	2	ТД-1 – ТД-7
ПО.02	Приготовление, оформление и подача бутербродов - роллов	2	ТД-1 – ТД-9
ПО.03	Приготовление, оформление и подача фруктовых салатов	2	ТД-1 – ТД-7 ТП-9
ПО.04	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из овощей и фруктов	2	ТД-1 – ТД-7
ПО.05	Приготовление бутербродных тортов	2	ТД-1 – ТД-7 ТП-9
ПО.06	Оформление и подача бутербродных тортов	2	ТД-1 – ТД-7 ТП-9

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Тема 1.1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Тема 1.3. Физиология питания Тема 1.4. Фитнес-питание. Фитнес-завтрак
2 неделя	Тема 1.5. Организация рабочего места для приготовления фитнес-завтраков Тема 2.1. Требования к качеству сырья для приготовления фитнес-завтраков Тема 2.2. Первичная обработка сырья для приготовления фитнес-завтраков
3 неделя	Тема 3.1. Технология приготовления завтрака конструктора Тема 3.2. Рецептуры мини-бутербродов из предложенного ассортимента продуктов. Технология приготовления канапе. Креативное оформление бутербродов
4 неделя	Тема 3.3. Рецептуры и технологии приготовления блюд из яиц для фитнес-завтраков Тема 3.4. Рецептуры и технологии приготовления фитнес-завтраков

5 неделя	ПО.01 Приготовление, оформление и подача горячих бутербродов ПО.02 Приготовление, оформление и подача бутербродов - роллов ПО.03 Приготовление, оформление и подача фруктовых салатов ПО.04 Приготовление, оформление и подача холодных закусок из овощей и фруктов
6 неделя	ПО.05 Приготовление бутербродных тортов ПО.06 Оформление и подача бутербродных тортов Консультация Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro)+Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска
Лаборатория «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; - плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 - Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); - Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; - 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

		<p>квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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). <p>Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ножи; - набор инструментов для карвинга; - разделочные доски; - гастроемкости; - венчики; - лопатки. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - фольга; - пергаментная бумага.
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные документы:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

3. Техническая документация по компетенции «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://drive.google.com/drive/folders/1WJzf9rPLioVrYGxYHDhyWw576Vxi6zSS>;

4. Конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://drive.google.com/drive/folders/1WJzf9rPLioVrYGxYHDhyWw576Vxi6zSS>;

5. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Поварское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

Основная литература:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

2. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с. [Электронная версия издания]

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с. [Электронная версия издания]

5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

6. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.

7. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 208 с. [Электронная версия издания]

8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

Дополнительная литература:

10. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андронова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

11. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

12. Семичев Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

13. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Электронные ресурсы:

- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru> .

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде экзамена. По результатам любого из видов промежуточной аттестации, выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

Итоговая аттестация включает в себя:


- 1) демонстрационный экзамен по компетенции;
- 2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

Модуль №1

Задание для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 3 часа

Часть А	Finger food
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 5 штук каждого вида. Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> – 1ый вид (ово-лакто): - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); <i>(Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i> – 2ой вид с использованием бородинского хлеба: - обязательный компонент свежий огурец.
Подача	<p>Закуски должны быть поданы на 1 плоском блюде (10 штук, 5 и 5, всего 10 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:</p> <div style="text-align: center;">  <p>XXXXX XXXXX</p> </div>

Примеры тестовых заданий:

1. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?
- a. Картинг;
 - b. Карвинг;
 - c. Дайвинг

Ответ: b. Карвинг;

2. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- a. Мытье;
- b. Сортировка;
- c. Калибровка;
- d. Нарезка;
- e. Очистка;
- f. Дочистка

Ответ: b, c, a, e, f, d

3. Установите соответствие

<ul style="list-style-type: none">a. Яйца всмяткуb. Яйца сваренные без скорлупыc. Яичница глазуньяd. Омлет натуральный запеченныйe. Яйца, запеченные под молочным соусом	<ul style="list-style-type: none">a. Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.b. Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.c. Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.d. Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.e. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
--	--

Ответ: a-c, b-e, c-d, d-a, e-b

4. Чем отличаются омлеты от яичниц?

Ответ: Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок

6. Составители программы

Сергеева Мария Ивановна, эксперт открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019

Ворон Елена Леонидовна, эксперт открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Тюменская область 2019

Зеленская Светлана Валерьевна, руководитель учебно-методического отдела