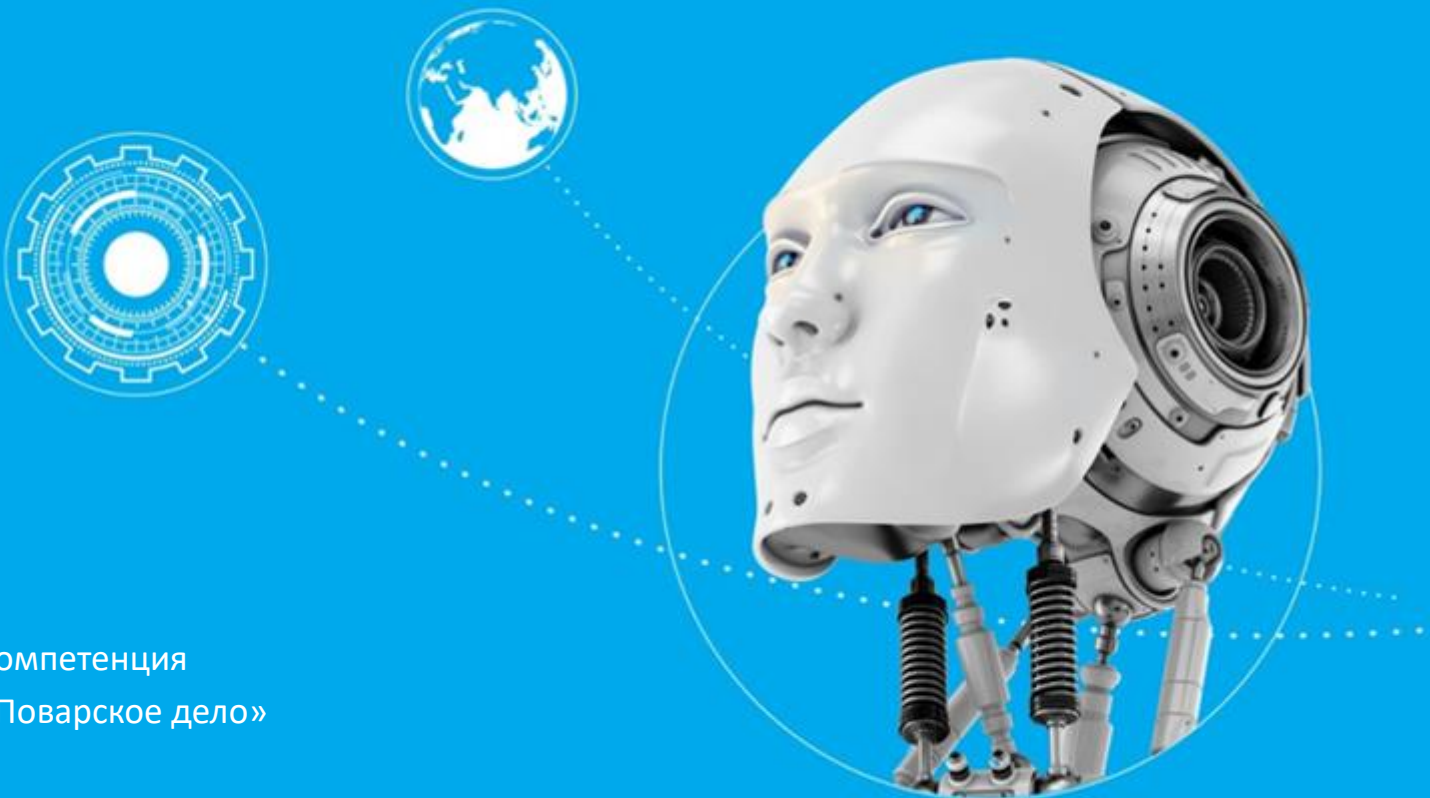


БИЛЕТ • В
БУДУЩЕЕ



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
В ФОРМАТЕ ОНЛАЙН TRY-A-SKILL
6-11 класс

ФЕСТИВАЛЬ ПРОФЕССИЙ «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
в рамках Финала VIII Национального Чемпионата «Молодые
профессионалы» (WorldSkills Russia)



Компетенция
«Поварское дело»

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

СОГЛАСОВАНО
Союз «Агентство развития
профессиональных сообществ и рабочих
кадров «Молодые профессионалы
(Ворлдскиллс Россия)»

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



Т.Е.Шпак

2020 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
В ФОРМАТЕ ОНЛАЙН TRY-A-SKILL
6-11 класс
ФЕСТИВАЛЬ ПРОФЕССИЙ «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
В рамках Финала VIII Национального Чемпионата «Молодые
профессионалы» (Worldskills Russia)**

г. Тюмень, 2020 год

I. Паспорт программы:

Наименование профессиональной компетенции: Поварское дело

Уровень сложности: try-a-skill

Формат проведения: онлайн

Время проведения: 45 минут

Возрастная категория: 6-7/8-9/10-11 класс

Доступность для участников с ОВЗ: *нет*

Автор программы:

Иванова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения ГАПОУ «Новокуйбышевского гуманитарно- технологического колледжа»; сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело»

II. Содержание программы

Этап	Содержание	Время на этап
		45 мин
Введение	<p>Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.</p> <p>Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.</p> <p>Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.</p> <p>Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.</p> <p>Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.</p> <p>Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды</p>	5 мин

поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

Целью освоения программы профессиональных проб является формирование профессиональной направленности у учащихся.

В результате освоения программы учащиеся должны:

знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы;
- технологию выполнения профессиональной пробы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической пробы.

уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

иметь практический опыт:

- первичных навыков по приготовлению горячих блюд и кондитерских изделий, правила их оформления и подачи;

Профессия – это трудовая деятельность, для выполнения которой человек должен обладать определенными знаниями и навыками, иметь специальные способности и развитые профессиональные качества.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в

	<p>образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.</p> <p>Самые распространенные напитки, употребляемые человеком, -- это чай, кофе, какао, морсы, квасы и др. Значение их для человека велико, так как за счет напитков потребность в воде покрывается на 30-50%. Кроме того, они лучше утоляют жажду, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.</p> <p>Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим напиткам относятся чай, кофе, какао; к холодным - молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные прохладительные напитки. Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию в них алкалоидов - кофеина (в кофе, чае), теобромину (в какао, шоколаде). Такие напитки, как фруктово-ягодные, чай, квас, являются источником витаминов и минеральных веществ. Употребление какао, молочных напитков дают человеку энергетический заряд. В последнее время наблюдается рост потребления чая и холодных напитков. Это объясняется, прежде всего, наличием комплекса водорастворимых химических веществ, положительно влияющих на организм человека. Сок петрушки – отличный напиток для оздоровления организма. Петрушка одна из самых любимых приправ, которая присутствует в рационе нашего питания круглый год. Мы едим ее в салатах, супах, в соусах и очень часто вприкуску. Летом, как правило, употребляем петрушку в свежем виде, зимой - в сушеном или замороженном виде. Кроме того из петрушки можно приготовить очищающие и оздоровительные напитки, в том числе отжать сок из петрушки.</p> <p><u>Свойства сока петрушки.</u></p> <p>Петрушка богата витамином С, так, например, в 100 г свежей зелени петрушки содержится практически двухдневная норма этого витамина, что в четыре раза больше чем в лимоне. По содержанию каротина петрушка может сравниться с морковью. Также богата петрушка витаминами В1, В2, К, РР, фолиевой кислотой, солями калия, магния, и железа. Наши предки очень ценили петрушку за ее полезные для здоровья свойства и даже сложили поговорку насчет того, что кто петрушку жуёт, тот долго живёт.</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>Постановка задания</p>	<p>Приготовить напиток из петрушки.</p> <p>В результате должен получиться напиток из петрушки- богатый витаминов, полезный в любом возрасте, в меру сладкий, утоляет жажду.</p> 	<p>3мин</p>
<p>Выполнение задания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить сырье: петрушку перебрать, помыть, лимон- помыть. 2. В блендере или термомиксе измельчить сахар в сахарную пудру. 3. Затем закладываем в блендер лимон целый с кожурой. Измельчаем, затем закладываем петрушку, вместе со стебельками, добавляем воду, тщательно взбиваем. 4. При желании процедить через сито и добавить лёд. 	<p>32мин</p>
<p>Контроль и оценка</p>	<p>Органолептические показатели:</p> <p>Внешний вид – петрушка хорошо пробита, если процежена, то без мякоти.</p> <p>Консистенция- жидкая</p> <p>Цвет – соответствует входящим в состав продуктам.</p> <p>Вкус – в меру сладкий, свежий.</p> <p>Запах – свежей петрушки.</p> <p>На площадке колледжа: наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку.</p> <p>Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб- камеры и спец оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует.</p>	<p>5мин</p>

III. Инфраструктурный лист

Оборудование, инвентарь, расходные материалы, для участника, используемые при работе дома онлайн.

Наименование	Технические характеристики с необходимыми примечаниями	Ед. изм .	Расчет	На 1 чел.	Примерная стоимость за ед. (руб)	Степень необходимости (необходимо/опционально)
Стол кухонный	На усмотрение участника	шт	5000	1	5000	необходимо
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	шт	30000	1	30000	необходимо
Мойка бытовая	На усмотрение участника	шт	6000	1	6000	необходимо
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) + стакан)	На усмотрение участника	шт	4000	1	4000	необходимо
Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение участника	шт	3000	1	3000	необходимо
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	шт	100	1	100	необходимо
Доска разделочная	На усмотрение участника	шт	300	1	300	необходимо
Миски нержавеющая сталь/ пластик	На усмотрение участника	шт	200	2	100	необходимо
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	На усмотрение участника	шт	600	1	600	необходимо
Ложки столовые	На усмотрение участника	шт	50	1	50	необходимо
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	шт	80	1	80	необходимо

Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	шт	50	1	50	необходимо
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	шт	60	1	60	необходимо
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	шт	35	1	35	необходимо
Ножи (поварская тройка)	На усмотрение участника	шт	700	1	700	необходимо
Термомикс/ кухонный комбайн/ блендер стационарный	На усмотрение участника	шт	75000	1	75000	опционально, замена блендера
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	шт	5000	1	5000	необходимо
Ноутбук	На усмотрение участника	шт	35000	1	35000	необходимо
Стакан	На усмотрение участника	шт	1200	24	50	необходимо
Графин	На усмотрение участника	шт	800	8	100	необходимо
Петрушка	На усмотрение участника	гр.	34	200	170	необходимо
Лимон	На усмотрение участника	гр.	17,5	50	350	необходимо
Сахар	На усмотрение участника	гр.	2	50	40	необходимо
Вода	На усмотрение участника	мл.	10	250	40	необходимо

IV. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7230398403618530959&text=%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA+%D0%B8%D0%B7+%D0%BF%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B8+%D0%B8+%D0%BB%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B0&path=wizard&parent-reqid=1595837245625124-600525729287187327800268-production-app-host-vla-web-yp-221&redircnt=1595847036.1	Напиток из петрушки

Приложение №1 – Техничко- технологическая карта на напиток из петрушки.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА На напиток из петрушки с лимоном



1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **напиток из петрушки с лимоном**.

2. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 8 порций в граммах	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Петрушка	200	200	1600	1600
Лимон	50	50	400	400
Сахар	50	50	400	400
Вода	250	250	2000	2000
Выход готового блюда	-	500	-	4000

3. Технологический процесс

- Подготовить сырье: петрушку перебрать, помыть, лимон- помыть;
- В блендере или термомиксе измельчить сахар в сахарную пудру;
- Затем закладываем в блендр лимон целый с кожурой. Измельчаем, затем закладываем петрушку, вместе со стебельками, добавляем воду, тщательно взбиваем;
- При желании процедить через сито и добавить лёд.

4. Оформление, подача, реализация и хранение

- Подают в стакане;
- Температура подачи не выше 12С;
- Хранят не более 15 минут.
-

5. Показатели качества

Органолептические показатели:

- Внешний вид – петрушка хорошо пробита, если процежена, то без мякоти.
- Консистенция- жидкая
- Цвет – соответствует входящим в состав продуктам.
- Вкус – в меру сладкий, свежий.
- Запах – свежей петрушки.