Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Николаевский-на-Амуре промышленно гуманитарный техникум»

Согласована
ООО «Север Восток»
_____П. Б. Антушевич
«03» 09 2019г.

Утверждаю
Директор КГБ ПОУ НПГТ
_____Р. Н. Дыдочкина
«___» _____2019г.

Программа профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Поварское дело»

г. Николаевск-на-Амуре,
2019 год

Основная программа профессионального обучения
по профессии 16675 Повар
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Повар».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н).
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

Освоивший программу, должен обладать профессиональными

Знать:

- Все нормативные документы индустрии;
- Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом;

Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;

- Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- Важность меню как средства информации и инструмента продаж;
- Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;

- Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;

- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов;

- 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;

- 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;

- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря;

- 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;

- Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;

- Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;

- Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

- Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

- Важность контроля выхода порций в предприятии питания

Уметь:

- Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;
- Рационально использовать продукты и расходные материалы;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены;
- Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);
- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- Применять внутренний бизнес-концепт HACCP;
- Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического 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 и пожеланий гостя;
- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделывать 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;
- Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- Готовить различные виды макаронных изделий;
- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- Применять все методы тепловой обработки;
- Учитывать сроки обработки сырья;
- Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- 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.
- Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- Применять современные технологии и методы приготовления пищи;

- 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;

- 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;

- Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;

- Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;

- Отчитываться за потери при хранении;

- Рассчитывать затраты на хранение;

- Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;

- Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;

- Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

Содержание программы

Категория слушателей: учащиеся общеобразовательных школ от 14-16 лет

Трудоемкость обучения:

36 академических часа (1 год обучения)

72 академических часа (2 года обучения).

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план (на 1 год обучения)

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. / лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**12**	**6**	**1**	**5**	
1.1	Модуль 1 Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело_». Разделы спецификации	2	1		1	Зачет
1.2	Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	1	1	Зачет
1.4	Модуль 4. Основы физиологии питания	2	1		1	Зачет
1.5	Модуль 5. Техническое оснащение рабочего места	2	1		1	Зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**20**	**7**	**10**	**3**	
2.1	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	3	1	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	2	3	1	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	2	1	Зачет
2.4	Модуль 4 Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	2	1	Зачет
3.	**Квалификационный экзамен:**	**4**			**4**	Тест

	- проверка теоретических знаний; **- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)**					ДЭ
	ИТОГО:	36	13	11	12	

3.1. Учебный план (на 2 года обучения)

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**14**	**7**	**3**	**3**	
1.1	Модуль 1 Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело_». Разделы спецификации	2	1		1	Зачет
1.2	Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	1		1	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	1	1	Зачет
1.4	Модуль 4. Основы физиологии питания	2	1	1		Зачет
1.5	Модуль 5. Техническое оснащение рабочего места	2	1	1		Зачет
1.6	Модуль 6 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	2	1		1	Зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**54**	**9**	**40**	**5**	
2.1	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	6	2	3	1	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12	2	9	1	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	15	2	12	1	Зачет

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
2.4	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента	16	1	14	1	Зачет
2.5	Модуль 5 Презентация блюд	5	2	2	1	зачет
3.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)**	**4**			**4**	Тест ДЭ
	ИТОГО:	72	13	13	10	

3.2. Учебно-тематический план

3.2.1 Учебно-тематический план (на 1 год обучения

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**12**	**6**	**1**	**5**	
1.1	***Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов*** компетенции «Поварское дело_». Разделы спецификации ***Разделы спецификации***	***2***	***1***		***1***	***Зачет***
1.1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	1	1			
1.1.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.2	***Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве***	***2***	***1***		***1***	***Зачет***
1.2.1	Основы микробиологии.	2	1			
1.2.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.3	***Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности***	***4***	***2***	***1***	***1***	***Зачет***
1.3.1	Охрана труда.Основные понятия, классификация вредных и опасных факторов.	1	1			
1.3.2	Специфичные требования по охране труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции Поварское дело.	2	1	1		
1.3.3	Промежуточный контроль	1			1	

1.4	***Модуль 4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров***	***2***	***1***		***1***	***зачет***
1.4.1	Физиологические основы питания	1	1			
1.4.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.5	***Модуль 5. Техническое оснащение и организация рабочего места***	***2***	***1***		***1***	***зачет***
1.5.1	Механическое оборудование, тепловое оборудование	1	1			
1.5.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	***20***	***6***	***10***	***4***	
2.1	***Модуль 1.*** Техническое оснащение и организация рабочего места	***6***	***2***	***3***	***1***	***Зачет***
2.1.1	Классификация и характеристика основных типов организации питания.	3	1	2		
2.1.2	Механическое оборудование . Тепловое оборудование	2	1	1		
2.1.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.2	***Модуль 2.*** Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	***6***	***2***	***3***	***1***	***Зачет***
2.2.1	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	2	1	1		
2.2.2	Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы	3	1	2		
2.2.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.3	***Модуль 3.*** Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	***4***	***1***	***2***	***1***	***Зачет***
2.3.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	3	1	2		

2.3.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.4	***Модуль 4.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	2	1	***Зачет***
2.4.1	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	2	1	1		
2.4.2	Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	1		1		
2.4.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
3	***Квалификационный экзамен***					
3.1	Тестирование				1	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен по компетенции				3	ДЭ
	ИТОГО:	**36**				

3.2.2 Учебно-тематический план (на 2 года обучения)

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог.контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**14**	**7**	**1**	**6**	
1.1	***Модуль 1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов*** компетенции «Поварское дело_». Разделы спецификации ***Разделы спецификации***	***2***	***1***		***1***	***зачет***
1.1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	1	1			

1.1.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.2	***Модуль 2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве***	***2***	***1***		***1***	***зачет***
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	1				
1.2.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.3	***Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности***	***4***	***2***	***1***	***1***	***зачет***
1.3.1	Охрана труда.Основные понятия, классификация вредных и опасных факторов.	1	1			
1.3.2	Специфичные требования по охране труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции Поварское дело.	2	1	1		
1.3.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.4	***Модуль 4. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров***	2	1		1	***зачет***
1.4.1	Физиологические основы питания	1	1			
1.4.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.5	***Модуль 5. Техническое оснащение и организация рабочего места***	2	1		1	***зачет***
1.5.1	Механическое оборудование, тепловое оборудование	1	1			
1.5.2	Промежуточный контроль	1			1	зачет
1.6	***Модуль 6. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет***	***2***	***1***		***1***	***зачет***
1.6.1	Факторы, влияющие на стоимость блюд. Методы калькуляции цены на блюда. Важность экономии при приготовлении блюд.	1	1	0		
1.6.1	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	***54***	***16***	***33***	***5***	

2.1	***Модуль 1.*** Техническое оснащение и организация рабочего места	***6***	***2***	***3***	***1***	***Зачет***
2.1.1	Классификация и характеристика основных типов организации питания.	2	1	1		
2.1.2	Механическое оборудование . Тепловое оборудование	3	1	2		
2.1.3	Промежуточный контроль	1			1	**зачет**
2.2	***Модуль 2.*** Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	***12***	***2***	***9***	***1***	***Зачет***
2.2.1	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	6	1	5	1	
2.2.2	Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы	5	1	4		
2.2.3	Промежуточный контроль	1			1	**зачет**
2.3	***Модуль 3.*** Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	***15***	***6***	***8***	***1***	***Зачет***
2.3.1	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	6	2	4		
2.3.2	Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	2	2		
2.3.3	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатова для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	2	2		
2.3.4	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.4	***Модуль 4.*** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков	***16***	***4***	***11***	***1***	***Зачет***

	разнообразного ассортимента					
2.4.1	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	4	1	3		
2.4.2	Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	4	1	3	0	
2.4.3	Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	1	3		
2.4.4	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1	2		
2.4.5	Промежуточный контроль	1			1	зачет
2.5	***Модуль 5 Презентация блюд***	***5***	***2***	***2***	***1***	***зачет***
2.5.1	Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации. Тенденции в презентации блюд	2	1	1		
2.5.2	Представление холодных и горячих блюд для шведского стола и самообслуживания.	2	1	1		
2.5.3	Промежуточный контроль	1			1	зачет
3	***Квалификационный экзамен***	***4***			***4***	
3.1	Тестирование	1			1	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен по компетенции	3			3	ДЭ
	ИТОГО:	**72**	**23**	**34**	**15**	

3.3. Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

МОДУЛЬ 1 ***Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов*** компетенции «Поварское дело_». Разделы спецификации ***Разделы спецификации***

Тема 1.1 История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»).

Содержание учебного материала:

О движении WorldSkills International. Общая информация. История в мире и в России. Перспективы развития. Чемпионаты по стандартам Ворлдскиллс Россия. Основные понятия, термины (компетенция, чемпионат, эксперт). Экспертное сообщество, Структура компетенций, Система сквозного мониторинга. (лекция)

Тема 1.2 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Содержание учебного материала:

Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Правила оценивания

Результатов демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Требования к организации демонстрационногоэкзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Пилотная апробация демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Паспорт компетенции (Skills Passport). (Лекция)

МОДУЛЬ 2 ***Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве***

Тема 1.1 Основы микробиологии.

Содержание учебного материала:

Общая характеристика микроорганизмов. Положение микроорганизмов в природе. Классификация (таксономия) микроорганизмов. Форма и размеры микробов. Основные группы микроорганизмов. (лекции).

Тема 1.2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Содержание учебного материала:

Физиология микроорганизмов. Рост микроорганизмов. Питательные среды. Генетика микроорганизмов. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. (лекция, практическая работа).

МОДУЛЬ 3 ***Требования охраны труда и техники безопасности***

Тема 1.1. Охрана труда.

Содержание учебного материала:

Основные понятия, классификация вредных и опасных факторов. (Лекция) Охрана труда, основные понятия, классификация вредных и опасных факторов.

Тема 1.2. Специфичные требования по охране труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции Поварское дело. (Лекция, практическая работа).

МОДУЛЬ 4 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.1. Пищеварение.

Содержание учебного материала:

Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.

Тема 1. 2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания (лекция).

Содержание учебного материала:

Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.

Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая Ценность происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.

Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полинасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.

Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.

Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах.

Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно – солевой обмен. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Суточные энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.

Тема 1.3. Основы товароведения продовольственных товаров (Практичекая работа).

Содержание учебного материала:

Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов, по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Срок годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.

МОДУЛЬ 5 Техническое оснащение и организация рабочего места (лекция)

Тема 1.1. Механическое оборудование.

Содержание учебного материала:

Мясорубка МИМ -82 Принцип действия, правила эксплуатации. Картофелеочистительная машина МОК-250. Принцип действия, правила эксплуатации.Тестомесильная машина. Принцип действия, правила эксплуатации.

Тема 1.2. Тепловое оборудование.

Содержание учебного материала:

Мармит ЭПМ -5, плита электрическая ПЭСМ –4 Принцип действия, правила эксплуатации.

Тема 1.3. Холодильное оборудование.

Содержание учебного материала:

Холодильного оборудования. Принцип действия, правила эксплуатации. Организация рабочего места.

Тема 2.1. Характеристика основных типов организации общественного питания.

Содержание учебного материала:

Организация работы складских помещений. Планировка производственных помещений и размещение технологического оборудования, согласно назначению цеха.

Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Содержание учебного материала:

Составление плана-меню. Принципы составления меню. Порядок изложения блюд в бланке меню. Виды меню. Роль меню в информационном процессе обслуживания. Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Тема 2.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.

Содержание учебного материала:

Оформление и заполнение учетной документации при приемке и выдаче товарно-материальных ценностей. Оформление и заполнение учетной документации при приемке и выдаче товарно-материальных ценностей.

Раздел 2. Профессиональный курс

МОДУЛЬ 1. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания (лекция)

Тема 1.2. Механическое оборудование (практическое занятие).

Содержание учебного материала:

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.

Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.

Тема 1.3. Тепловое оборудование (практическое занятие)

Содержание учебного материала:

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.

МОДУЛЬ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов

Содержание учебного материала:

Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов (лекция).

Приготовление бульонов, отваров, супов. Техника порционирования, варианты оформления подачи (практическое занятие).

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы

Содержание учебного материала:

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов (практическое занятие).

Приготовление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (практическое занятие).

Приготовление и отпуск горячих блюд из мяса, птицы (практическое занятие).

МОДУЛЬ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок.

Содержание учебного материала:

Классификация, ассортимент, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы (лекция).

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок (практическое занятие).

МОДУЛЬ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.

Содержание учебного материала:

Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов (лекция)

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (практическое занятие)

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Содержание учебного материала:

Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении напитков (лекция)

Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) (практическое занятие).

4. Организационно-педагогические условия реализации программы
4.1 Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	*2*	*3*
учебная лаборатория Учебная кухня ресторана № 5	Лекции, лабораторные и практические занятия, тестирование, демонстрационный экзамен	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

4.2 Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- 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.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы _3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс __0_ чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс _0__ чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс __1__ чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс	Должность
1.	Шевчук Карина Сергеевна	Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Преподаватель
2.	Никешина Кристина Сергеевна		Мастер производственного обучения
3.	Самотонина Татьяна Викторовна		Мастер производственного обучения

5 Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной «зачтено», «не зачтено».

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена).

Для итоговой аттестации используется КОД № 34 по компетенции «Поварское дело_».

4. Составители программы

Самотонина Т. В., мастер производственного обучения;
Петрова А. Г., заведующий учебной частью