

Автономная некоммерческая организация  
«Центр опережающей профессиональной подготовки»



Утверждено  
Директор АНО «Центр опережающей  
профессиональной подготовки»  
*А.В. Потрясаев* А.В. Потрясаев  
приказ № 01/01 от 10.01 2022 года

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации**

«Современные технологии поварского дела (подготовка кадров по компетенции  
«Поварское дело»)

Объем программы: 40 часов

Белгород, 2022 г.

Составители (разработчики) программы:

**Организация-разработчик:** ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчики:

**Герчак Марина Сергеевна**, заместитель директора по учебно-методической работе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

№ п/п	Наименование документа	стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Содержание программы	7
2.1.	Учебный план программы	7
2.2.	Учебно-тематический план программы	8
2.3.	Календарный график	12
2.4.	Рабочая программа	12
3.	Формы аттестации	16
3.1	Оценочные материалы	17
4.	Организационно-педагогические условия	23
4.1.	Материально-техническое обеспечение программы	23
4.2.	Учебно-информационное обеспечение программы	23
4.3.	Кадровое обеспечение программы	25

## 1. Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные технологии поварского дела, подготовка кадров по компетенции «Поварское дело» (40 часа) в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).
- Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications).
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.

- Профессиональным стандартом «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 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».

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана в соответствии с требованиями, общих характеристик приобретаемой квалификации в соответствии с направлением подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер».

Реализация Программы предусмотрена на базе ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» на основе Устава.

Организация - разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

### 1.1.Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

**Цели программы:** приобретение практических навыков и умений современными технологиями поварского дела для эффективного использования при выполнении своих должностных обязанностей по компетенции «Поварское дело».

**Задачи программы:**

1. Подготовка кадров по компетенции «Поварское дело», повышение профессиональной компетентности;
2. Изучение опыта организации работы на производстве и управления производством общественного питания.
3. Ознакомление с технологией производства, современным оборудованием, экономикой и организацией деятельности предприятия, техникой безопасности.
4. Работа с технической и нормативной документацией.
5. Практическое изучение современной техники и технологии производства, научной организации труда, приемов и методов труда передовиков и новаторов производства.
6. Моделирование инновационных образовательных процессов в рамках урочной и внеурочной деятельности в условиях дуального обучения.
7. Выработка конкретных предложений по совершенствованию образовательного процесса, внедрению в практику обучения и использование новых технологий, форм молекулярной гастрономии.

**Категория слушателей:** на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании реализации основных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, решающих задачи подготовки специалистов среднего звена.

Обучение по программе ведется на русском языке.

**Трудоемкость обучения:** нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 40 академических часа.

**Форма обучения:** очная

## 1.2. Планируемые результаты освоения программы

**Специалист должен знать и понимать:**

- Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.
- Методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции «Поварское дело»

Ворлдскиллс Россия.

- Влияние тепловой обработки на ингредиенты.
- Виды соусов и правила их приготовления с применением современных технологий.
- Виды супов и правила их приготовления.
- Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.

**Специалист должен уметь:**

- Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта.
  - Внедрять современные педагогические технологии в рабочий процесс.
- Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда.
  - 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.
  - Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата.
    - Использовать формы и методы обучения, в том числе, выходящие за рамки практических занятий; объективно оценивать знания слушателей на основе тестирования и других методов контроля.

**1.3. владеть:**

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями с применением методики Worldskills;
- методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)

образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями;

- базовыми психолого-педагогическими умениями, не зависящими от специализации.

**1.4. обладать** профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии/специальности;

- владеть технологией выполнения практических заданий с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;

- самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, расширять и углублять научное мировоззрение;

- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;

## 2. Содержание программы

### 2.1. Учебный план

**дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Современные технологии поварского дела (подготовка кадров по компетенции «Поварское дело»)**

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций.

*(область профессиональной деятельности)*

Срок обучения – 40 академических часов

Форма обучения – очная

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего ак.час.	В том числе:			
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельные работы	Форма контроля
1	2	3	4	5	6	7

1.	Тема 1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией Ворлдскиллс по компетенции.	4	1		1	входное тестирование
2	Тема 2. Современные технологии в индустрии питания.	4	2		2	
3	Тема 3. Современные методы и технологии приготовления блюд (технология молекулярной гастрономии, Sous-Vide, фламбирование).	16	2	10	4	практические занятия на базе предприятия-партнера
4	Тема 4. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования.	10	2	4	4	Текущий контроль
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		Практическое задание в форме демонстрационного экзамена
<b>Итого</b>		<b>40</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	



**2.2. Учебно-тематический план**  
**дополнительной профессиональной программы повышения**  
**квалификации «Современные технологии поварского дела, подготовка**  
**кадров по компетенции «Поварское дело»**

Категория слушателей – преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

*(область профессиональной деятельности)*

Срок обучения – 40 академических часа

Форма обучения – очная

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего, ак.час.	В том числе:			
			Лекции	Практические занятия (семинары), лабораторные работы	Самостоятельная работа	Форма контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	<b>Тема 1. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией Ворлдскиллс по компетенции.</b>	4	1		1	входное тестирование
1.1	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации		1		1	

	технологического оборудования на предприятии общественного питания.					
1.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарем на рабочем месте		1			1
2	<b>Тема 2. Современные технологии в индустрии питания.</b>	4	2			2
2.1	Подача блюд и закусок с учетом современных тенденций.		2			2
3	<b>Тема 3. Современные методы и технологии приготовления блюд (технология молекулярной гастрономии, Sous-Vide, фламбирование)</b>	16	2	10		4
3.1	Приготовление молекулярной гастрономии холодной веганской закуска Amuse bouch, фингер фудов. Эмульсификация. Сферификация.		2			2
3.2	Приготовление горячих блюд по технологии Sous-Vide			4		практическое занятие на базе предприятия-партнера
3.3	Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов с использованием технологии			4		практическое занятие на базе предприятия-партнера

	фламбирования					
3.4	Мастер-класс от предприятия-партнера «Приготовление блюд и закусок с учетом стандартов Ворлдскиллс»			2	2	практическое занятие на базе предприятия-партнера
4.	<b>Тема 4. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования</b>	10	2	4	4	
4.1	Выполнение задания в соответствии комплектом оценочной документации (КОД), размещенным в соответствующем разделе на электронном ресурсе <a href="http://esat.worldskills.ru">esat.worldskills.ru</a>		2	2		практическое задание
4.2	Проведение экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД)			2	2	Практическое задание
4.3	Соответствие знаний, умений, и практических навыков, предусмотренных ФГОС СПО, профессиональным				2	тест

	стандартом, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена.					
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	Практическое задание в форме демонстрационного экзамена
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	<b>7</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	

### 2.3. Календарный учебный график

<b>График обучения</b> <b>Форма обучения</b>	<b>Ауд. часов в день</b>	<b>Дней в неделю</b>	<b>Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)</b>
очная	6-8	5	40 часов, 5 дней, 1 неделя

### 2.4. Рабочая программа дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Современные технологии поварского дела (подготовка кадров по компетенции «Поварское дело»)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы</b>
1.	2.	3.
1	<b>Тема 1. Основы безопасного труда и эффективная организация</b>	Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Принципы и методы организации

	рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией Ворлдскиллс по компетенции.	производства. Организация рабочих мест предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда.
2	<b>Тема 2. Современные технологии в индустрии питания.</b>	Инновационные методы обработки продукции; революционные технологии приготовления кулинарной продукции; сочетания разных ингредиентов для создания новых вкусов; использование продуктов с новыми свойствами.
3	<b>Тема 3. Современные методы и технологии приготовления блюд (технология молекулярной гастрономии, Sous-Vide, фламбирование)</b>	<p>Использование современной техники приготовления холодной веганской закуски пасты, капсулирование муссов, Amuse bouch, фингер фудов. Взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд в молекулярной кухне.</p> <p>Совершенствование навыков приготовления и оформления молекулярной гастрономии холодной веганской закуски пасты.</p> <p><i>Изучение технологии су-вид.</i> Ознакомление и соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда. В соответствии с инструкциями и регламентами подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы, и безопасно пользоваться ими при работе. Ознакомление и применение стандартов чистоты на рабочем месте, регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при технологии приготовления су вид.</p> <p><i>Изучение технологии Фламбирование .</i> Ознакомление и соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда. В соответствии с инструкциями и</p>

		<p>регламентами подготовка рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительные приборы, и безопасно пользоваться ими при работе. Ознакомление и применение стандартов чистоты на рабочем месте, регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при технологии приготовления Фламбирование .</p>
4	<p><b>Тема 4.</b>  <b>Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования</b></p>	<p>Раздаточный материал: презентация, методика организации и проведения ДЭ, комплект оценочных материалов для ДЭ по стандартам WSR по компетенции «Поварское дело» (КОД), список продуктов, бланки меню, инструкция по охране труда и техники безопасности, ИЛ, план застройки площадки, схема оценки ДЭ, инструкция по работе с CIS, план проведения ДЭ на площадке, основаны на требованиях ХАССП, СанПиН 2.3.6.1079.01.  <a href="https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/demonstracionnyij-ekzamen-2019/documents/">https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/demonstracionnyij-ekzamen-2019/documents/</a></p>
	Лабораторные работы	Не предусмотрены.
	Практические занятия (семинары)	Практические занятия выполняются в оборудованных лабораториях с применением современного оборудования. Практические занятия предусмотрены на предприятиях-партнерах.
	Самостоятельная работа	Изучение современных технологий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, их оформление и подготовка к защите.
	Используемые образовательные технологии	Информационно-коммуникационные технологии. Лекции, презентации, видео-материал, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа, тестирование.

<p>Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– техническое описание компетенции;</li> <li>– комплект оценочной документации по компетенции;</li> <li>– печатные раздаточные материалы для слушателей;</li> <li>– учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;</li> <li>– профильная литература;</li> <li>– отраслевые и другие нормативные документы;</li> <li>– электронные ресурсы и т.д.</li> <li>– Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <a href="https://worldskills.ru">https://worldskills.ru</a>;</li> <li>– Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <a href="https://esat.worldskills.ru">https://esat.worldskills.ru</a>.</li> <li>- <a href="https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/demonstracionnyij-ekzamen-2020/demonstracionnyij-ekzamen-2020/">https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyij-ekzamen/demonstracionnyij-ekzamen-2020/demonstracionnyij-ekzamen-2020/</a>;</li> <li>- <a href="http://forum.worldskills.ru/">http://forum.worldskills.ru/</a></li> <li><a href="https://id.dp.worldskills.ru/login?login_challenge=cf1b709fc6254225a210b050077c4681">https://id.dp.worldskills.ru/login?login_challenge=cf1b709fc6254225a210b050077c4681</a>;</li> <li>- <a href="https://worldskillsacademy.ru/#/programs">https://worldskillsacademy.ru/#/programs</a></li> <li>- <a href="https://nsportal.ru/vuz/tekhnicheskie-nauki/library/2020/03/20/spisok-elektronnyh-uchebno-metodicheskikh-kompleksov-eumk">https://nsportal.ru/vuz/tekhnicheskie-nauki/library/2020/03/20/spisok-elektronnyh-uchebno-metodicheskikh-kompleksov-eumk</a>;</li> <li><a href="https://knorus.ru/izdatelstvo/news/novye_uchebniki_dlya_podgotovki_k_demonstratsionnomu_ekzamenu/">https://knorus.ru/izdatelstvo/news/novye_uchebniki_dlya_podgotovki_k_demonstratsionnomu_ekzamenu/</a></li> </ul> <p>WSR, Регламент проведения чемпионата;  WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе;  WSR, политика и нормативные положения.</p> <p>Рабочие тетради для слушателей курса повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело»:</p>
---	---

		- <a href="#">83-konditerskoe_delo_kemerovo.pdf</a> - Яндекс.Документы ( <a href="#">yandex.ru</a> ); - <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1VhJerw5TimTX-7_rvZI2Nuqwm4gfTUtd">https://drive.google.com/drive/folders/1VhJerw5TimTX-7_rvZI2Nuqwm4gfTUtd</a>
--	--	--

### 3. Формы итоговой аттестации

По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Современные технологии поварского дела (подготовка кадров по компетенции «Поварское дело» проводится контроль знаний слушателей: входной, текущий, итоговый контроль.

Текущий контроль проводится по каждой теме практического занятия с целью определения уровня самостоятельной работы слушателей по учебным материалам. Контроль текущих знаний осуществляется в форме устного или письменного опроса. Объектами текущего контроля при изучении дисциплин являются: посещение лекций; подготовка и качество выполнения практических работ.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачетов и (или) тестирования.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний (тестирование).

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции «Поварское дело», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-4,99	5-14,99	15-23,99	24-34,75



### 3.1. Оценочные материалы

#### Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.1- 2022-2024

##### Паспорт комплекта оценочной документации

###### 1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

*Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.*

###### **Описание задания**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

*Описание модуля А: Работа модуля*

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.
- Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

*Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы*

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Описание модуля D: Десерт*

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ

ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)*

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

• Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения на демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается.

Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать

## **Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2 - 2022-2024**

### *Паспорт комплекта оценочной документации*

#### **1. Описание**

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

*Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.*

Описание задания КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании. В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в

подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена. Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

*Описание модуля А:*

Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены.
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки.
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно.
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты.
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

*Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)*

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски оволакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта. (Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуска на выбор участника  
- Особенности подачи.
- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуска подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса*

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника - Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка. - Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

*Описание модуля D: Десерт*

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели

- Соус холодный - Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
  - Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
  - Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **4. Организационно-педагогические условия**

##### **4.1. Материально-техническое обеспечение программы**

Реализация программы предполагает наличие материально-технической базы, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающим проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом. Материально-техническое обеспечение учебного процесса соответствует требованиям к современной организации образовательного процесса, включает наличие учебных аудиторий, мультимедийные проекторы, ноутбуки, экраны.

Оборудование учебного кабинета:

1. Компьютерный класс и мультимедиа;
2. Доступ к информационно-коммуникационной сети Интернет

Программное обеспечение:

- Операционная система Windows (версия XP и выше);
- Интернет-браузеры MS Internet Explorer, Opera и др;
- Пакет Microsoft Office 2007 или 2010

##### **4.2. Учебно-информационное обеспечение программы**

**Основная литература:**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).

4. Спецификация стандарта компетенции «Поварское (WorldSkills Standards Specifications).

5. Профессиональный стандарт «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

#### **Дополнительная литература**

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.

2. Методические рекомендации по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 года № 06-156)

4. Рекомендации по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе ООО с учетом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259)

5. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 с изм. от 22 января 2014 года N 31, от 15 декабря 2014 года N 1580).

6. Техническая документация по компетенции «Поварское дело».

7. Конкурсные задания по компетенции «Поварское дело».

8. Задания демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

9. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы



(Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>.

10. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

#### Электронные ресурсы:

- (<https://apachlab.ru/technologies/cook-chill/>, <https://restoranservice.ru/blog/innovatsii-i-tehnologii-v-obshchestve/tekhnologiya-cook-and-chill/>)
- [https://studopedia.ru/19\\_95185\\_innovatsionnie-tehnologii-prigotovleniya-i-hraneniya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html](https://studopedia.ru/19_95185_innovatsionnie-tehnologii-prigotovleniya-i-hraneniya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html) ).

### 4.3. Кадровое обеспечение программы

Реализация программы должна обеспечиваться высококвалифицированными преподавателями, привлеченными специалистами ведущих образовательных организаций и учреждений дополнительного профессионального образования, профессиональных образовательных организаций и иных организаций.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
	Коргун Ольга Владимировна	Эксперт с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Заместитель директора, преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
	Столяренко Дарья Сергеевна	Эксперт-мастер Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Преподаватель практики, ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»