

# МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

по профессии

**«Повар-кондитер»**

с учётом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции

**«Поварское дело»**



а к а  
д е  
м и я

2018 г.



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
**«ПЕРВЫЙ МОСКОВСКИЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»**  
(ГБПОУ «1-й МОК»)



## **Рабочая тетрадь**

**Программа повышения квалификации преподавателей  
(мастеров производственного обучения)  
«Практика и методика подготовки кадров по профессии  
(специальности) «Повар – кондитер» с учетом стандарта  
Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»**

**Москва**

Рабочая тетрадь предназначена 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».

Цели реализации программы:

- повышение профессионального уровня преподавателей (мастеров производственного обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям в системе среднего профессионального образования, на основе лучших отечественных и международных практик и методик подготовки рабочих кадров с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- формирование (совершенствование) компетенции преподавателей (мастеров производственного обучения) по подготовке студентов к сдаче демонстрационного экзамена по профессии (специальности) «Повар-кондитер», по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Разработчики:

Ледовских Н.А., мастер п/о, сертифицированный эксперт WorldSkills

Пахорукова Е.И., методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт WorldSkills

Соколова Е.И., методист ГБПОУ «1-й МОК»

## **Содержание**

|                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия.....</b>                                                                                                                                                                        | <b>4</b>  |
| <b>2. Современные технологии в профессиональной сфере деятельности по компетенции «Поварское дело».....</b>                                                                                                                   | <b>22</b> |
| <b>3. Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».....</b> | <b>27</b> |
| <b>4. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия .....</b>                                                                                                                          | <b>36</b> |
| <b>5. ПРИЛОЖЕНИЕ .....</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>42</b> |

**I. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).**

*Раздаточный материал: презентация, регламент, кодекс этики, техническое описание, конкурсное задание, инфраструктурный лист, схема площадки.*

WorldSkills – это международное некоммерческое Движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов по профессиональному мастерству, как в каждой из стран-членов Движения WSI, так в мире в целом. Ассоциация создана в 1946 году.

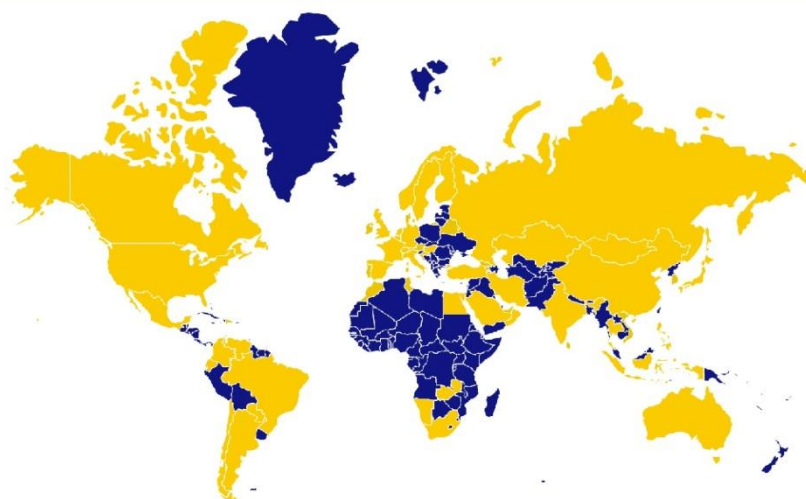
Основной деятельностью WSI стала организация соревнований профессионального мастерства WorldSkills для молодых людей в возрасте от 16 до 25 лет, которые проходят раз в два года в различных странах, являющихся членами ассоциации. На соревнованиях проводится сравнение навыков и особенностей людей из разных стран. Эти соревнования также называют «Олимпиадой среди тех, кто умеет работать руками».

В 1947 году первый чемпионат организовали для обмена технологиями между Испанией и Португалией с целью скорейшего восстановления после войны. В Мадриде прошёл первый национальный конкурс «Международные соревнования по профессионально-технической подготовке», в котором приняли участие около 4 тысяч учеников из десятков техникумов и училищ со всей Испании. Через пять лет чемпионат провели на мировом уровне.

В октябре 2011 года проект «Проведение Национального чемпионата рабочих профессий WorldSkills» был одобрен наблюдательным советом АСИ, что дало старт движению WorldSkills в России. По инициативе АСИ и Минобрнауки в апреле 2012 года был организован визит в Россию Президента WSI Саймона Бартли. В результате его визита было принято решение о включении России в состав международной ассоциации WorldSkills International.

17 мая 2012 года территории Южной Кореи прошла очередная генеральная ассамблея WSI во время которой Россию официально приняли в состав международной организации WorldSkills International.

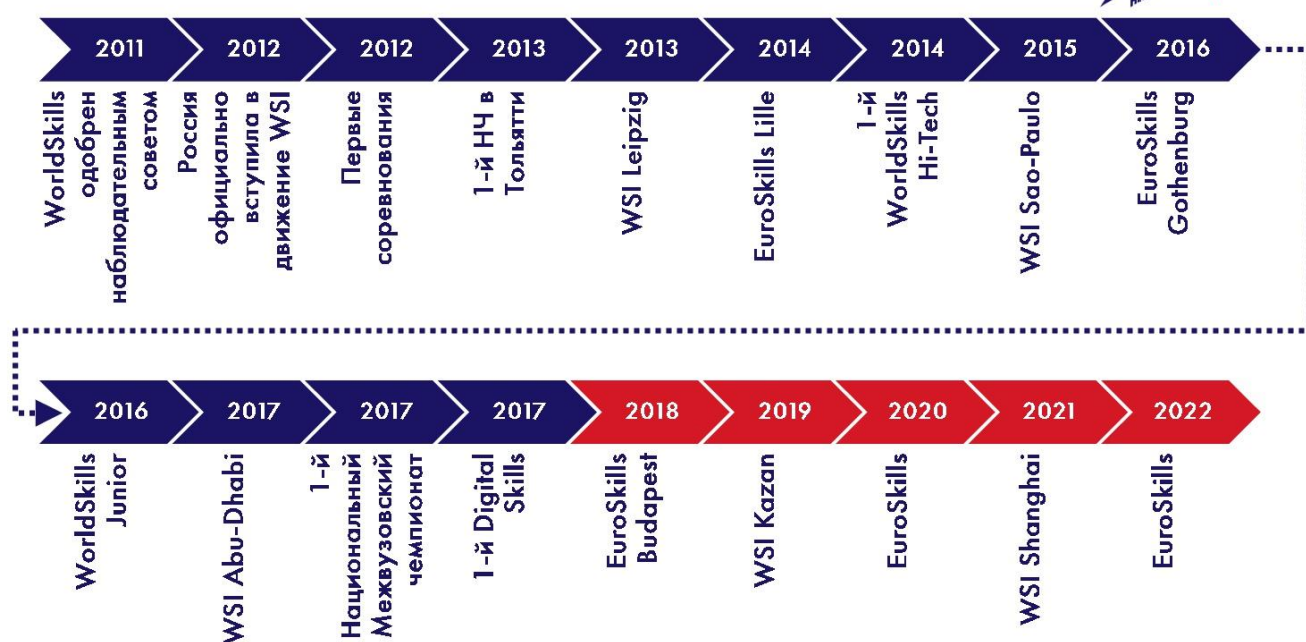
## МАСШТАБ ДВИЖЕНИЯ



Сейчас WorldSkills International насчитывает в своем составе  
78 стран, включая Россию

26

## ИСТОРИЯ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ



27

# ОСНОВНЫЕ СОРЕВНОВАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ



70

# ДОКУМЕНТЫ



## СЕРТИФИКАТ

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО

Иванов Иван Иванович

ЯВЛЯЕТСЯ ЭКСПЕРТОМ WorldSkills Russia в компетенции

№ \_\_\_\_\_

срок действия \_\_\_\_\_

Генеральный директор  
Союза "Молодые профессионалы"  
Иванов Иван Иванович

Директор

## СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000000000

Тест тест фамилия и.о. \_\_\_\_\_

Ремонт и обслуживание легковых автомобилей \_\_\_\_\_ компетенция \_\_\_\_\_

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ  
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WorldSkills  
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

31.10.2017  
Дата выдачи

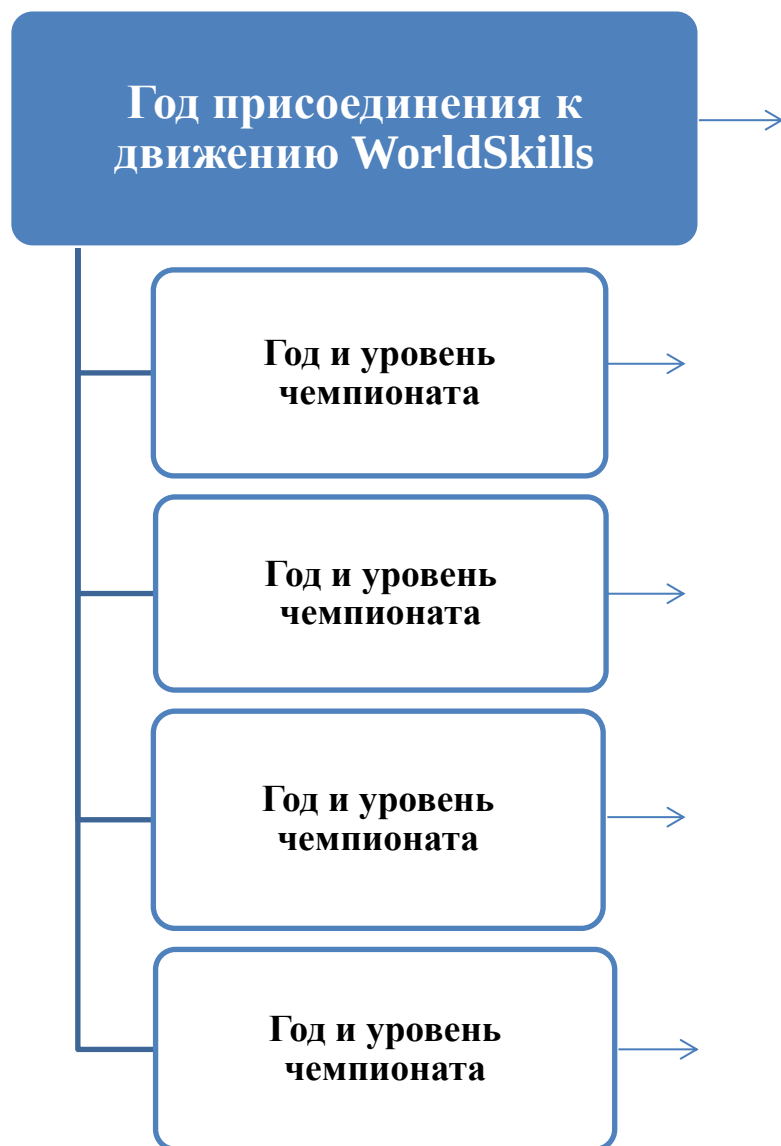
Технический директор  
А.Ю. Тымчаков

69

**Практическое задание:**

**1. Проанализируйте участие Вашего региона в движении WorldSkills.**

**Перечислите преимущества (достижения) и трудности этого участия.**



- .....;

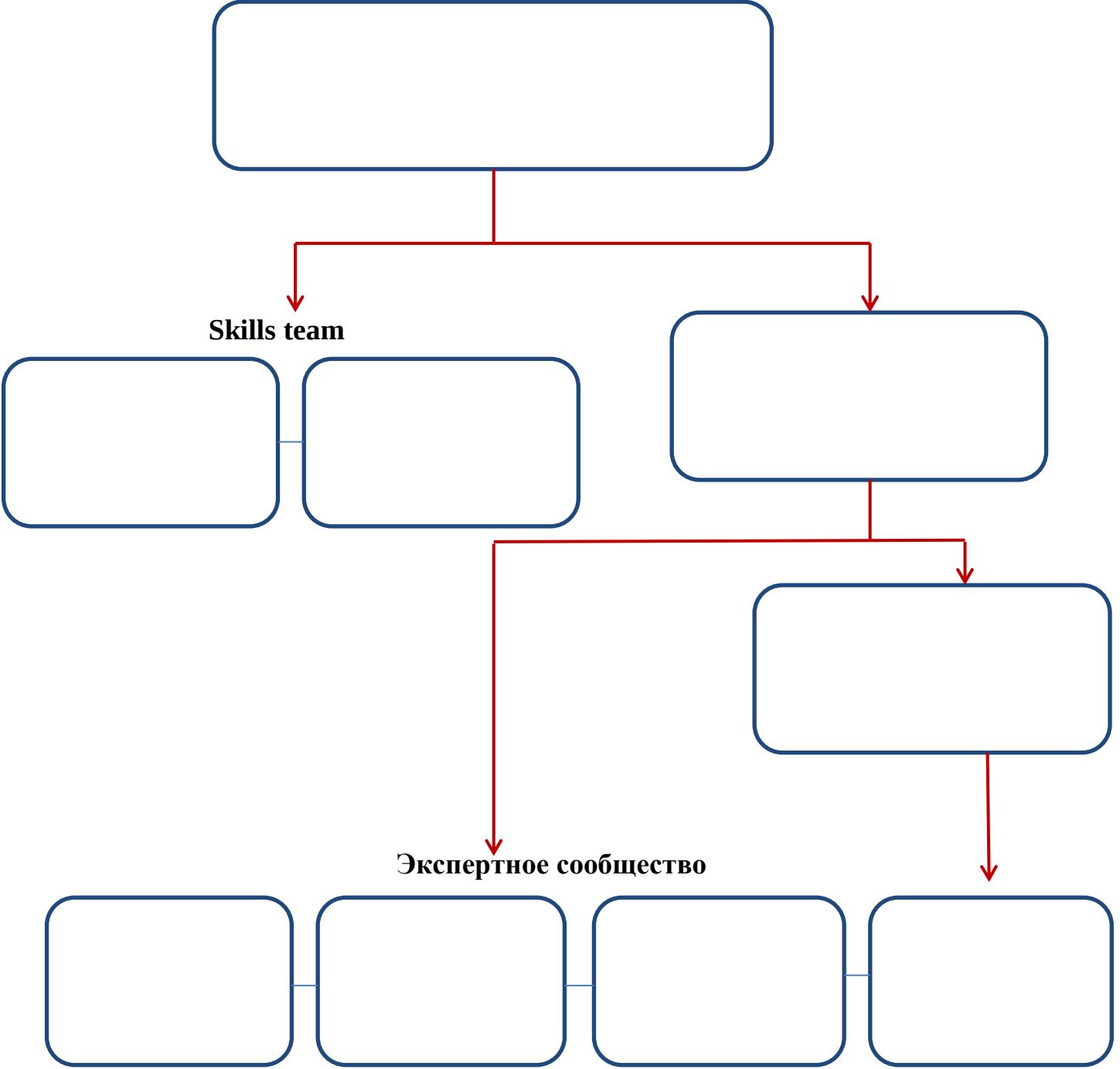
- .....;

- .....;

- .....;

- .....

2. Заполните схему структуры экспертного сообщества ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ:



**3. Заполните таблицу участия экспертов в чемпионате (демонстрационном экзамене) в порядке значимости выполняемых обязанностей.**

| <b>№</b> | <b>Роль эксперта</b> | <b>Обязанности</b> |
|----------|----------------------|--------------------|
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |
|          |                      |                    |

**4. Расшифруйте аббревиатуру основных терминов WorldSkills:**

WSR .....  
 WSI .....  
 WSSS .....  
 ТО .....  
 КЗ .....  
 ИЛ .....  
 ПЗ .....  
 КО.....  
 SMP .....  
 МЭ .....

МК .....  
 ГЭ .....  
 ЭК .....  
 ТЭ .....  
 РЧ .....  
 ФНЧ .....  
 CIS.....  
 eSim .....  
 РКЦ .....  
 СЦК .....  
 ЦПДЭ .....  
 КОД №1, №2, №3 .....

**5. Перечислите основные регламентирующие документы чемпионата (демонстрационного экзамена) по стандартам WorldSkills:**

- .....;
- .....;
- .....;
- .....

Техническое описание – это документ, определяющий название профессии (компетенции), последовательность проведения соревновательной части, критерии оценки конкурсных работ участников, требования к профессиональным навыкам участников, умениям и навыкам, общий состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

**Практическое задание**

**6. Внесите в таблицу название разделов Технического описания компетенции «Поварское дело»**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Название раздела</b> |
|------------------|-------------------------|
| <b>1.</b>        |                         |
| <b>2.</b>        |                         |
| <b>3.</b>        |                         |
| <b>4.</b>        |                         |
| <b>5.</b>        |                         |
| <b>6.</b>        |                         |
| <b>7.</b>        |                         |
| <b>8.</b>        |                         |
| <b>9.</b>        |                         |

**СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)** определяет знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучших международных практик в области технической и профессиональной деятельности.

Спецификация Стандартов WorldSkills состоит из отдельных разделов, которые имеют свои названия и нумерацию. Каждому разделу присваивается определенный процент от общей оценки, чтобы указать его относительную важность в пределах Спецификации стандартов. Сумма общей оценки равна 100.

Оценочная схема и Конкурсное задание должны оценивать только те навыки, которые изложены в спецификации стандартов. Они должны отражать спецификации стандартов как можно полнее в рамках конкретной компетенции.

Оценочная Схема и Конкурсное задание должны максимально соответствовать разделам Спецификации стандартов и степени их важности. Допустимо расхождение в 5%, если нет возможности в практической реализации в рамках конкурсного задания.

### **Практическое задание**

#### **7. Распределите разделы WSSS по важности**

| <b>%<br/>важности</b> | <b>Номер<br/>раздела</b> | <b>Название раздела</b> |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>5-10</b>           |                          |                         |
|                       |                          |                         |
|                       |                          |                         |
|                       |                          |                         |
| <b>15-20</b>          |                          |                         |
|                       |                          |                         |
|                       |                          |                         |
| <b>25</b>             |                          |                         |

### **Схема выставления оценки**

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции. Полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований.

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценок (модули). В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Схема выставления оценки должна отражать долевыми соотношения, указанные в WSSS. Количество баллов, назначаемых по

каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS.

### **Судейская оценка (субъективная) или judgment**

При принятии решения используется шкала 0–3. Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

### **Измеряемая оценка**

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеряемых параметров.

| Субъективные показатели работы                                                                             |                                                                                                                                                             |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WSSS                                                                                                       | Аспект                                                                                                                                                      | Оценка | Описание аспекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Раздел 1</b><br><br>Организация и управление работой                                                    | Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи | 0      | рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 1      | планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 2      | организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями                                                                                                                                             |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 3      | организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли                                                                                                                 |
| <b>Раздел 3</b><br><br>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда | Персональная гигиена                                                                                                                                        | 0      | грязная спецодежда, не соответствует требованиям, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 1      | спецодежда имеет незначительные загрязнения, соответствует требованиям, отсутствие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, правильное использование перчаток                                                                                                               |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 2      | спецодежда чистая, соответствует требованиям, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук                                                                                                                                                                |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 3      | спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы                                                                                                                                       |
|                                                                                                            | Рабочее место                                                                                                                                               | 0      | пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски, не соблюдаются правила безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, некорректное использование мусорных баков                                           |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 1      | пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски, соблюдаются общие правила безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, корректное использование мусорных баков |
|                                                                                                            |                                                                                                                                                             | 2      | пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдаются и                                                                                                                                                       |

|                                                      |                                                                                              |   |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      |                                                                                              |   | выполняются правила безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, корректное использование мусорных баков                                                                     |
|                                                      |                                                                                              | 3 | пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, правила безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием полностью соблюдаются, корректное использование мусорных баков            |
| <b>Раздел 4</b><br><br>Знания об ингредиентах и меню | Выбор ингредиентов в соответствии с меню                                                     | 0 | Не демонстрирует знаний при выборе ингредиентов, отражающих разработку меню, основных элементов и пищевой ценности                                                                           |
|                                                      |                                                                                              | 1 | Некоторые сбалансированные знания при составлении меню с указанием основных элементов и пищевой ценности при разработке меню                                                                 |
|                                                      |                                                                                              | 2 | Хорошие знания о доступном выборе ингредиентов при разработке меню с выбором и обозначением ключевых элементов и их пищевой ценности                                                         |
|                                                      |                                                                                              | 3 | Демонстрирует знание и понимание выбора доступных ингредиентов с их ключевыми элементами при разработке меню, подчеркивает и применяет сбалансированные ключевые элементы и пищевую ценность |
| <b>Раздел 5</b><br><br>Подготовка ингредиентов       | Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и приготовления | 0 | демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки                                                                    |
|                                                      |                                                                                              | 1 | демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки                                                                        |
|                                                      |                                                                                              | 2 | демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки                                                                          |
|                                                      |                                                                                              | 3 | демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки                                  |
| <b>Раздел 6</b><br><br>Применение различных методов  | Знание и применение приемов приготовления                                                    | 0 | отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания                                                                               |
|                                                      |                                                                                              | 1 | проявление знаний о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания                                                                                  |
|                                                      |                                                                                              | 2 | хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли                         |
|                                                      |                                                                                              | 3 | отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, выдающиеся навыки при демонстрации осведомленности о последних трендах в отрасли  |

|                    |                                                                                                                 |        |                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| тепловой обработки | Применение и использование доступного кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда | 0      | не использовал/а доступный кухонный инвентарь и оборудования для усложнения кулинарных методов                                                                                |
|                    |                                                                                                                 | 1      | частично использовал/а доступный кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда                                                                                       |
|                    |                                                                                                                 | 2      | использовал/а доступный кухонный инвентарь и оборудование усложнил/а блюдо                                                                                                    |
|                    |                                                                                                                 | 3      | демонстрирует выдающиеся навыки использования доступного кухонного инвентаря и оборудования, приемы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо                      |
|                    | Субъективные показатели презентации                                                                             |        |                                                                                                                                                                               |
| WSSS               | Аспект                                                                                                          | Оценка | Описание аспекта                                                                                                                                                              |
| Раздел7            | Качество блюда                                                                                                  | 0      | Неудовлетворительное качество приготовленного блюда, не отражающее гармонию использованного сочетания ингредиентов, так как они не съедобны                                   |
|                    |                                                                                                                 | 1      | Нормальное качество приготовленного блюда, отражающее гармонию использованного сочетания ингредиентов, соответствующее основным стандартам                                    |
|                    |                                                                                                                 | 2      | Хорошее качество приготовленного блюда, отражающее гармонию использованного сочетания ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов                            |
|                    |                                                                                                                 | 3      | Отличное качество приготовленного блюда, отражающее использованное сочетание ингредиентов и дополняющее разнообразные высокие стандарты                                       |
|                    | Внешний вид                                                                                                     | 0      | Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно                                                       |
|                    |                                                                                                                 | 1      | Блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит |
|                    |                                                                                                                 | 2      | Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно                                       |
|                    |                                                                                                                 | 3      | Блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит                                         |
|                    | Стиль и креативность                                                                                            | 0      | Блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно                         |
|                    |                                                                                                                 | 1      | Блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда                                              |
|                    |                                                                                                                 | 2      | Блюдо демонстрирует хорошую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда                                                |
| Приготовлен        |                                                                                                                 |        |                                                                                                                                                                               |

|                       |                     |   |                                                                                                                                              |
|-----------------------|---------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ие и презентация блюд | Текстура            | 3 | Блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда        |
|                       |                     | 0 | Блюдо не соответствует основным требованиям к текстурным элементам как индивидуально, так и в общем                                          |
|                       |                     | 1 | Блюдо соответствует основным требованиям к текстурным элементам как индивидуально, так и в общем                                             |
|                       |                     | 2 | Блюдо демонстрирует хорошее сочетание текстурных элементов как индивидуально, так и в общем                                                  |
|                       |                     | 3 | Блюдо демонстрирует высокий уровень разнообразия текстурных элементов как индивидуально, так и в общем                                       |
|                       | Вкус                | 0 | Вкусы не сочетаются как по отдельности, так и в комбинациях, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты              |
|                       |                     | 1 | Вкусы блюда сочетаются по отдельности или в комбинации, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты                     |
|                       |                     | 2 | Блюдо очень хорошо на вкус, подчеркивает разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций                                                  |
|                       |                     | 3 | Блюдо обладает исключительным вкусом с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и комбинированное блюдо          |
|                       | Общая гармоничность | 0 | Компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам                                                                                   |
|                       |                     | 1 | Компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов                                                        |
|                       |                     | 2 | Компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы                                           |
|                       |                     | 3 | Компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и элементы каждого отдельного элемента и всей комбинации |

#### Объективные показатели (работа, презентация)

| WSSS                                                        | Аспект                                                                                                                               | Оценка | Описание аспекта                                       |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------|
| <b>Раздел 1</b><br>Организация и управление работой         | Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике | 0,20   | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
| <b>Раздел 2</b><br>Навыки коммуникации и работы с клиентами | Контроль времени подачи                                                                                                              | 0,62   | Приготовлено вовремя, интервал $\pm 5$ минут           |
| <b>Раздел 4</b><br>Знания об ингредиентах и                 | Ингредиенты блюд отражены в описаниях меню                                                                                           | 0,10   | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |

|                                                                         |                                                                                              |      |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------|
| меню                                                                    | Правильность подачи                                                                          |      | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
| <b>Раздел 5</b><br>Подготовка ингредиентов                              | Контроль отходов (брак)                                                                      | 0,25 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
|                                                                         | Расточительность                                                                             | 0,25 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
| <b>Раздел 6</b><br>Применение различных методов тепловой обработки      | Соответствие приемов приготовления заявленных в меню                                         | 0,20 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
| <b>Раздел 7</b><br>Приготовление и презентация блюд                     | Использование обязательных ингредиентов                                                      | 0,10 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
|                                                                         | Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев                                              | 0,10 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
|                                                                         | Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию                                       | 0,10 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
|                                                                         | Температура блюда соответствует конкурсному заданию                                          | 0,10 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
| <b>Раздел 8</b><br>Закупка, хранение продуктов, расчет стоимости и учет | Заказ блюда соответствует планированию меню, отклонение на 10% (в большую и меньшую сторону) | 1,00 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |
|                                                                         | Заказ блюда сдан вовремя                                                                     | 1,00 | Да = максимальное количество баллов. Нет = ноль баллов |

## Практическое задание

### 8. Установите соответствие между аспектом и субкритерием оценки

|                                               |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Субъективные показатели работы</b>      | <b>А.</b> Хорошее качество приготовленного блюда, отражающее гармонию использованного сочетания ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов                        |
|                                               | <b>В.</b> Ингредиенты блюд отражены в описаниях меню                                                                                                                                |
| <b>2. Объективные показатели работы</b>       | <b>С.</b> Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно                                   |
|                                               | <b>Д.</b> Организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями |
| <b>3. Субъективные показатели презентации</b> | <b>Е.</b> Соответствие приемов приготовления заявленных в меню                                                                                                                      |
|                                               | <b>Ф.</b> Хорошие знания о доступном выборе ингредиентов при разработке меню с выбором и обозначением ключевых элементов и их пищевой ценности                                      |
| <b>4. Объективные показатели презентации</b>  | <b>Г.</b> Блюдо не соответствует основным требованиям к текстурным элементам как индивидуально, так и в общем                                                                       |
|                                               | <b>Н.</b> Спецодежда чистая, соответствует требованиям, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук                    |

**А** - .....

**В** - .....

**С** - .....

**Д** - .....

**Е** - .....

**Ф** - .....

**Г** - .....

**Н** - .....

## Практическое задание

### 9. Назовите дни национального чемпионата

C-2 .....

C-1 .....

C1, C2, C3 .....

C+1 .....

### Практическое задание

**10. Изучите конкурсное задание национального чемпионата и заполните таблицу**

| <b>Возрастной ценз участников</b>                                                | <b>Основные .....<br/>Junior .....</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Количество дней на выполнение конкурсного задания</b>                         |                                        |
| <b>Количество модулей конкурсного задания</b>                                    |                                        |
| <b>Продолжительность выполнения задания (час.)</b>                               |                                        |
| <b>На выполнение каждого модуля отводится (час.)</b>                             |                                        |
| <b>На подготовку и уборку рабочего места участникам в день выделяется (час.)</b> |                                        |
| <b>Жеребьёвка участников проводится в день</b>                                   |                                        |
| <b>Вскрытие «Чёрного ящика» производится в день</b>                              |                                        |
| <b>На написание меню отводится (час.)</b>                                        |                                        |
| <b>В день C-1 выполняется</b>                                                    |                                        |
| <b>Допустимое время подачи</b>                                                   |                                        |
| <b>Одновременное</b>                                                             | <b>A .....</b>                         |

|                                                                 |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>количество порций на подачу</b>                              | <b>BCDEFGH.....</b>                                   |
| <b>Температура подачи</b>                                       | <b>A.....<br/>BCH.....<br/>DEFG .....</b>             |
| <b>Используется ингредиент из чёрного ящика в блюдах</b>        |                                                       |
| <b>Для слепой дегустации дополнительно подаётся одна порция</b> |                                                       |
| <b>Участник использует фартук (цвет)</b>                        | <b>во время работы .....<br/>при сервировке .....</b> |

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист должен содержать пример данного оборудования и его чёткие понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

### **Практическое задание**

**11. Изучите инфраструктурный лист национального чемпионата и внесите в таблицу название разделов ИЛ**

| <b>№ п/п</b> | <b>Название раздела</b> |
|--------------|-------------------------|
| <b>1.</b>    |                         |
| <b>2.</b>    |                         |
| <b>3.</b>    |                         |
| <b>4.</b>    |                         |
| <b>5.</b>    |                         |
| <b>6.</b>    |                         |
| <b>7.</b>    |                         |
| <b>8.</b>    |                         |
| <b>9.</b>    |                         |

### **План застройки площадки**



## **II. Современные технологии в профессиональной сфере деятельности по компетенции «Поварское дело».**

**Демонстрационные мастер-классы членов национальной сборной Ворлдскиллс Россия – победителей и призеров международных чемпионатов по соответствующей компетенции.**

- Многокомпонентный десерт на основе сабле со сливочным кремом и клубничным сорбетом, декорированный жареным шоколадом, медовым спонжем и карамелизированным апельсином.
- Мусс 3 D яблоко из белого шоколада с яблочно-имбирным конфи на подушке из штрейзеля.
- Муссовый верин из трёх видов шоколада с ягодами.

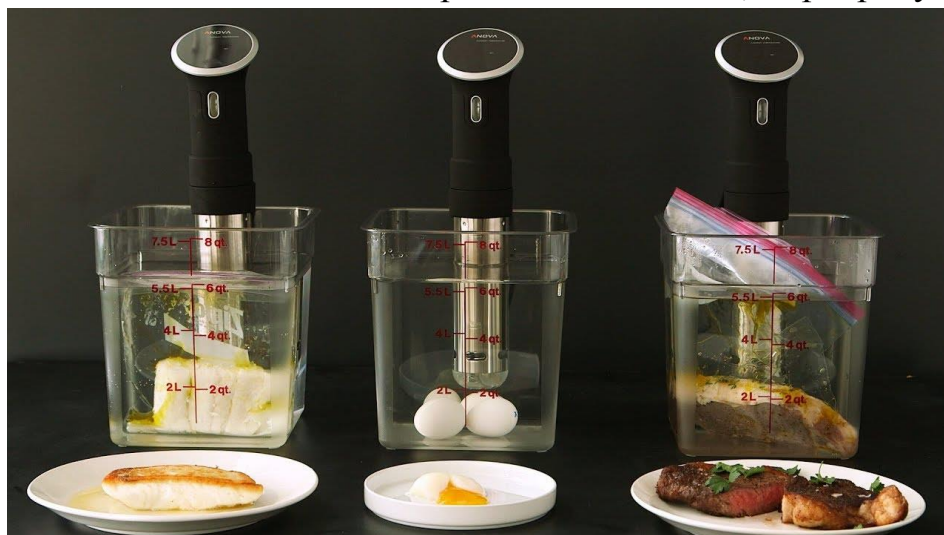
Веррин - это популярный сегодня способ подачи блюд, пришедший к нам из Франции. В самом его названии (Verrine) кроется суть, ведь по-французски "verre" означает "стакан, бокал". А веррин - это блюдо, заключенное в этот самый бокал. Получается очень эффектно и удобно, особенно для фуршета. Такой способ подачи активно используют и для различных десертов.



## Демонстрационные лекции и мастер-классы организаций-работодателей.

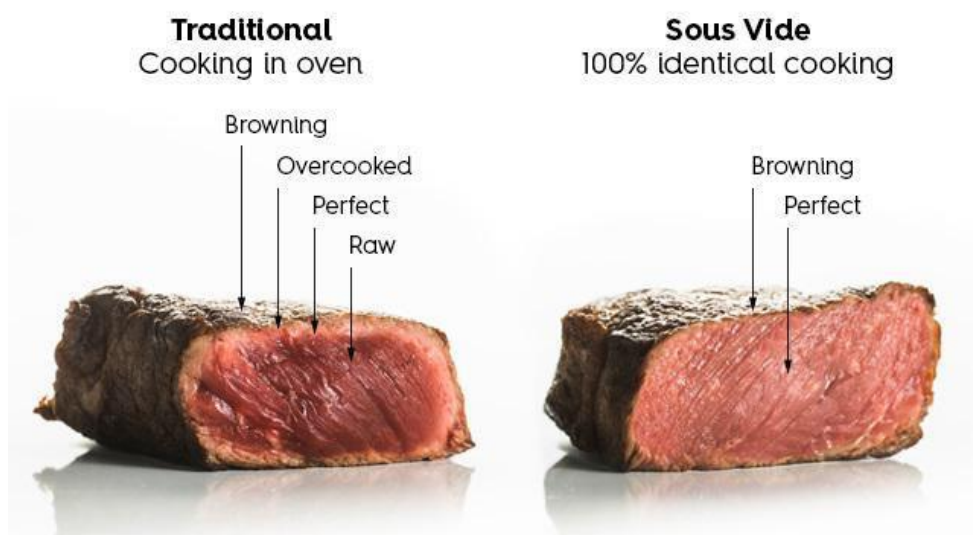
*Раздаточный материал: презентация, технологические карты, Приложение (тетрадь для заметок), дегустация блюд*

**-Способ вакуумирования Sous Vide** связан как с приготовлением блюд, так и с их хранением. Вся суть технологии сводится к следующему: свежий продукт упаковывают в вакуумный пакет для варки (при надобности в него кладут разные специи) с помощью специального упаковочного вакуумного аппарата. Потом пакет опускают в лоток с теплой водой и готовят при определенной температуре определенное время. А потом «вакуумный» продукт подвергают шоковому замораживанию. В камере холодильника подобная заготовка может храниться на протяжении долгого времени. Перед тем как подавать на стол, мясные блюда можно немного обжарить на гриле или разогретой сковороде для усиления аромата и появления золотистой корочки. Температура приготовления су-вид составляет 50-70 градусов. Для этого метода подойдут абсолютно любые продукты, но лучше всего такая технология подходит для приготовления мяса, морепродуктов и рыбы.



### Преимущества технологии:

1. Во время запекания или жаренья поверхность мяса поддается влиянию температур, которые в несколько раз выше температуры готовности. Технология су-вид позволяет готовить еду мягко, температура внутри и сверху готового изделия будет одинаковой, ничего не подгорит и не высохнет.
2. Блюда будут более сочными, так как низкотемпературная обработка оставляет клеточные мембраны в целостности.
3. Вакуумная упаковка позволяет сберечь в середине продукта все его запахи и вкусы. Также она содействует более качественному прониканию маринадов и специй в продукт.
4. Корректный подбор температуры и времени приготовления делает продукты более мягкими. В твердых кусках мяса, которые тушат или отваривают, мышечный коллаген преобразовывается в желатин. В результате даже наиболее дешевый отруб можно приготовить таким образом, что он будет обладать прекрасной текстурой и вкусом.



- **Пакоджетинг** - это **технология** измельчения замороженных продуктов до гомогенного состояния без оттаивания. Пакоджетинг — это технология молекулярной кухни, которая получила свое название от прибора гомогенизатора (измельчителя высокого класса) РасоJet.

Сам процесс льдомиксинга заключается в том, что продукты, подверженные глубокой заморозке до  $-22^{\circ}\text{C}$  в течение 24 часов, превращаются в ультра гладкую, мелкотекстурированную, пюреобразную массу и хранятся в таком виде при температуре  $-12^{\circ}\text{C}$  —  $-15^{\circ}\text{C}$ , которая является идеальной для замороженных десертов.

Особенность пакоджетинга заключается в том, что замороженный продукт дробится в мельчайшие частицы без добавления каких-либо связующих веществ.

Особенность пакоджетинга заключается в том, что измельчающие ножи имеют не только супер прочную конструкцию, но и очень высокую скорость обработки продукта, при которой он не успевает оттаять.

В процессе льдомиксинга усиливается естественный аромат продуктов, и в итоге получается блюдо идеальной консистенции, имеющее насыщенный и натуральный вкус. По этой технологии можно готовить мороженое, шербеты, легкие муссы, воздушные паштеты, террины и котлеты, овощное и травяное пюре для супов и соусов.



**-Сифоны для взбивания или как их еще называют, кулинарные сифоны** полезны, не только для создания взбитых сливок. Их также применяют для приготовления газированных веществ, маринования, работы с пенами, ароматизированными и контрастирующими текстурами.

Вне зависимости от избранного метода использования сифона, есть ряд базисных вещей, которые должен знать каждый человек использующий сифон.

Для создания давления в камере кулинарного сифона используются баллончики газа. Углекислый газ  $\text{CO}_2$  лучше всего использовать только для газирования жидкостей. Оксид азота  $\text{N}_2\text{O}$  используется при пенообразовании, мариновании, наполнении.

Сифоны для взбивания, были разработаны для газирования крема с высоким содержанием жира.

Оксид азота  $\text{N}_2\text{O}$  растворяется в жире гораздо лучше, чем в воде, поэтому жидкости с высоким содержанием жира, в сифоне лучше вспениваются, нежели жидкости с низким содержанием жира.

Каждый баллончик вмещает в себя 8 г газа, и может быть использован только один раз. Использование двух баллончиков, как правило, достаточно для зарядки кулинарного сифона, вместительностью 1 л. На 400 мл жидкости используется 8 г газа. Больше использовать газа следует, если жидкость с низким содержанием жира.



Если уплотнение на сифоне не исправно, газ будет выходить и вместе с ним жидкость, будет просачиваться. Когда заряжается кулинарный сифон, важно прислушиваться. Необходимо услышать газ, который заполняет камеру, а после тишину. Если же издается шипящий звук – это означает, что сифон не исправен, и требует замены уплотнителя.

В такой момент следует снять баллончик, выпустить газ и аккуратно открыть сифон. Прочистить соединения и уплотнителя, и найти причину неисправности. Возможно, резиновые элементы неправильно установлены.

Все эти части работают совместно. На диаграмме ниже подробно представлено назначение каждой части для пенообразования:

А. Резиновая прокладка удерживает в камере газ, и предотвращает утечки. Убедитесь, что она неповреждённая и плотно облегает вдоль верхней части крышки.

В. "Пустая" часть сифона заполнена газом, который давит на жидкость, и выталкивает его через клапаны.

С. Камера сифона, которая оснащена штифтом, который пробивает баллон и создает односторонний канал. Газ проникает в камеру сифона по этому каналу, создает давление и растворяется в жидкости. Встряхивание сифона имеет решающее значение для обеспечения того, чтобы газ равномерно распределялся.

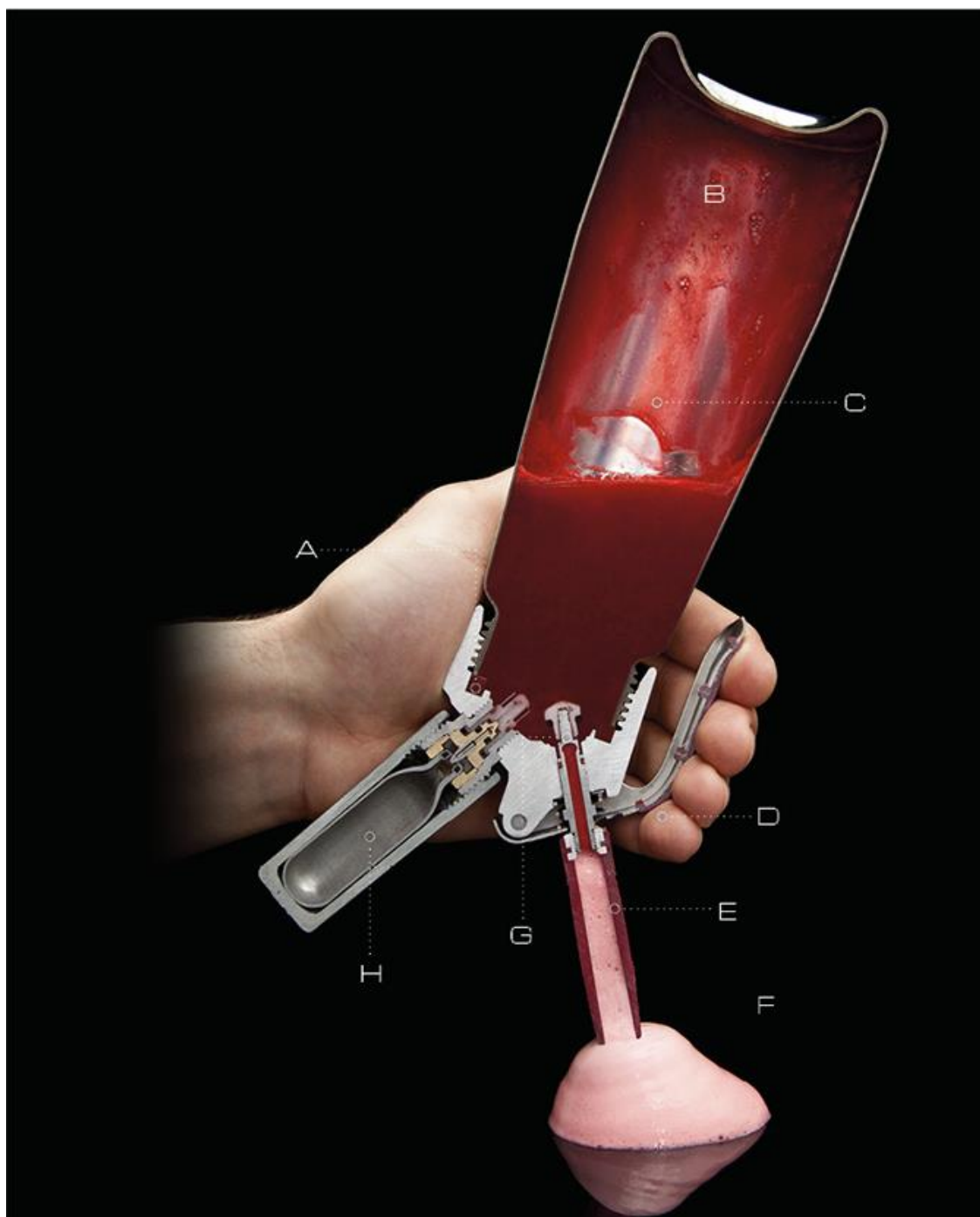
Д. Во время использования сифона, его нужно перевернуть дном вверх, для того что бы помочь газу вытеснять жидкость с камеры сифона.

Е. Наконечник направляет поток жидкости, в необходимое нам место.

Ф. Падение давления газа, при нажатии сифонного курка, обеспечивается благодаря выходу газированной жидкости.

Г. Клапан, степень открытия которого, регулирует скорость подачи жидкости.

Н. Баллончик для заправки, который вводится, аккуратно закручивая дополнительной насадкой.



**III. Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».**

*Раздаточный материал: ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер; ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Методические рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50-ти наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;*

*Примерная Основная Образовательная Программа по профессии 43.01.09.  
Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.*

**Нормативная база разработки основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

1. Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 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. 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)
5. 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)
6. Приказ Минобрнауки России от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в ФГОС СОО, утв. приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413"
7. 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)
8. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (с изм. от 18.08.2016г. № 1061 )
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08. 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» ( с изм. от 31.01. 2014 г. № 74)

10. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.10. 2013г. N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изм. от 3.06.2014 г. N 619, от 27.04. 2015г.N 432, от 3.08.2016г.N 1129)

11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. от 29.12.2014 г. № 1645, от 31.12.2015г. №1578)

12. Методические рекомендации по организации ускоренного обучения по ОПОП СПО (письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 № 846)

13. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2014 N 06-281 «О направлении Требований» (вместе с "Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса", утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн)

14. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

15. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

16. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

17. Технические описания компетенций WorldSkillsRussia (WSR)/WorldSkillsInternational (WSI) 34/Поварское дело

18. Примерные основные образовательные программы:  
- по профессии Повар, кондитер (дата регистрации 31 марта 2017 г., рег.номер 43.01.09-170331),  
- по специальности Поварское и кондитерское дело (дата регистрации 19.05.2017 г., рег.номер 43.02.15-170519)

#### **Отраслевые:**

19. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой

1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]

20. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]

21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

22. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

23. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

24. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

25. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

26. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

27. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

28. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

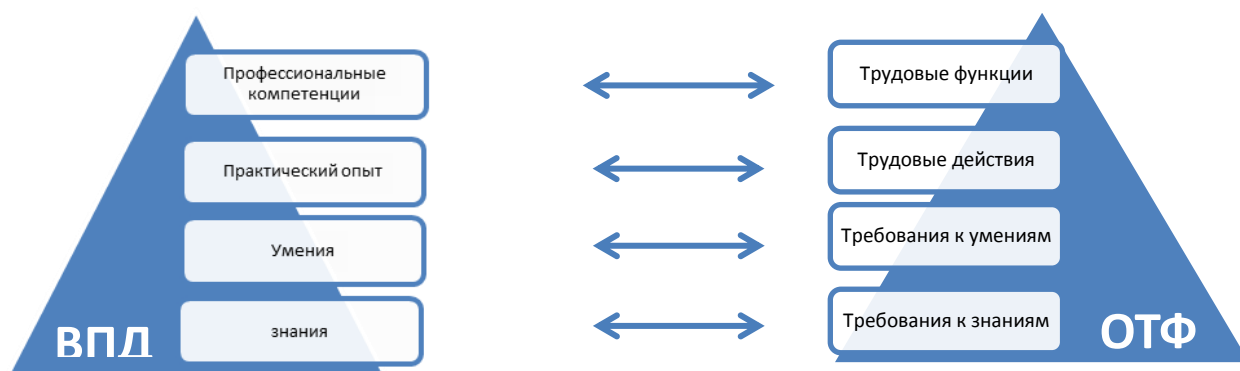
29. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

30. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

31. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

32. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

**Анализ структуры Профессионального стандарта и ППССЗ/ППКРС (на примере профессионального стандарта «Повар», ППССЗ «Поварское и кондитерское дело»)**



**Практическое задание.**

12. Ознакомьтесь с требованиями к структуре основной профессиональной образовательной программы СПО и заполните таблицу:

| Наименование профессии/специальности СПО      | Объем вариативной части ОПОП, % | Объем обязательной части ОПОП, % | Объем часов практики, от объема часов профессионального цикла ОПОП, % |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>43.01.09 Повар, кондитер</b>               |                                 |                                  |                                                                       |
| <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> |                                 |                                  |                                                                       |

**Преобразование структурных элементов ПС, ППССЗ/ППКРС в содержание программы профессионального модуля**

| Наименования структурных элементов ПС/ППССЗ(ППКРС)  | Наименование структурных элементов ПМ      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Трудовые функции/<br>Профессиональные компетенции → | Наименования разделов ПМ                   |
| Трудовые действия/<br>Практический опыт →           | Виды работ на практике                     |
| Требования к умениям/Умения →                       | Тематика лабораторных/практических занятий |
| Требования к знаниям/Знания →                       | Тематика теоретических занятий             |

**Практическое задание.**

**13.** Ознакомьтесь с профессиональным стандартом «Повар», примерными основными образовательными программами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определите трудовые функции им соответствующие:

| Индекс профессионального модуля по ФГОС СПО   | Код и наименование трудовых функций, уровень квалификации |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>43.01.09 Повар, кондитер</b>               |                                                           |
| ПМ 01                                         |                                                           |
| ПМ 02                                         |                                                           |
| ПМ 03                                         |                                                           |
| <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> |                                                           |
| ПМ 02                                         |                                                           |
| ПМ 03                                         |                                                           |
| ПМ 06                                         |                                                           |
| ПМ 07                                         |                                                           |

Какие, по Вашему мнению, трудовые функции, необходимые для подготовки по компетенции Поварское дело, не вошли во ФГОС СПО, ПООП по профессии Повар, кондитер, специальности Поварское и кондитерское дело?

---

---

---

---

**Практическое задание.**

**14.** Проведите сравнительный анализ требований к уровню подготовки повара стандартов WSR, профессионального стандарта (Повар) и содержания одного из профессиональных модулей (по выбору слушателя). Определите, какие требования не вошли в содержание программы, внесите предложения по актуализации программы ПМ

|                  |            |              |             |
|------------------|------------|--------------|-------------|
|                  | ПС «Повар» | Стандарт WSR | ППССЗ/ППКРС |
| Наименование ПМ: |            |              |             |

|                      |  |  |  |
|----------------------|--|--|--|
| Требования к умениям |  |  |  |
| Требования к знаниям |  |  |  |

Предложения по актуализации за счет часов вариативной части программы:

---



---



---



---



---

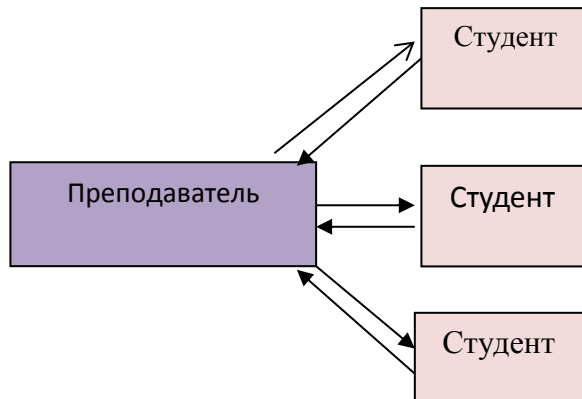


---

## Современные методики обучения

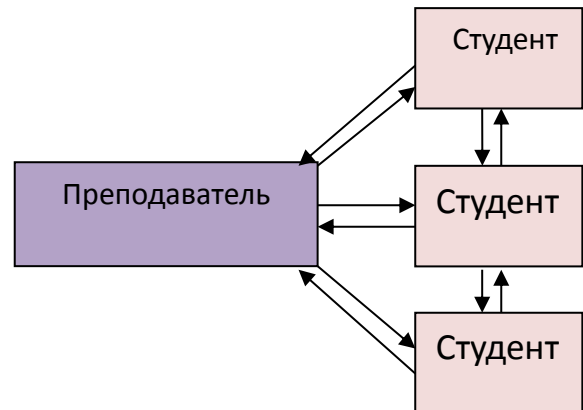
**Методы обучения** – это совокупность приемов и подходов, отражающих форму взаимодействия обучающихся и преподавателя в процессе обучения

### Активные методы



Преподаватель и студенты взаимодействуют друг с другом в ходе занятия, причем, студенты не пассивные слушатели, а активные участники образовательных отношений

### Интерактивные методы



Интерактивный («Inter» - это взаимный, «act» - действовать) – более широкое взаимодействие не только преподавателя со студентами, но и студентов между собой

### Достоинства интерактивных методов обучения:

1. **Демократический стиль** (общение между преподавателем и студентом «на равных»)
2. Преподаватель и студент, студенты между собой **взаимодействуют в ходе занятия**
3. Возможны **любые способы организации учебной деятельности**: индивидуальная, парная и групповая
4. **Преподаватель – организатор** образовательного процесса, направляющий на достижение целей занятия и контролирующий результаты
5. В учебный процесс **вовлечены все студенты группы** без исключения
6. В ходе работы **идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности** (опора на групповой опыт)
7. Возможность **взаимной оценки и контроля**
8. **Наличие обратной связи**
9. **Максимальная приближенность результатов обучения к сфере практической деятельности**
10. **Открытость образовательного процесса**

**Формируемые общие компетенции, способствующие подготовке к ДЭ по стандартам WSR:**

- **планировать** свое профессиональное становление, развитие и профессиональную карьеру;
- **проводить самопрезентацию** в т.ч. с использованием ИКТ, публично выступать;
- **принимать на себя ответственность**;
- слушать, говорить, отстаивать свою точку зрения, стать на точку зрения другого;
- **работать с информацией** с позиции решения профессиональных проблемных задач;
- **работать сообща** для достижения общей цели;
- **адаптироваться в новых условиях**;
- **устанавливать межличностные отношения**;
- выдвигать гипотезы, сравнивать их, выбирать лучшую и **принимать решение**;
- **оценивать** свою работу, работу других обучающихся и вклад каждого в совместную деятельность и т.п

### **Что такое тренинг?**

**Тренинг** – это метод активного обучения, сочетающий в себе учебную и игровую деятельность, направленную на закрепление знаний, развитие социальных установок, профессиональных умений и навыков.

#### **Условия, необходимые для проведения тренинга:**

- организация работы в учебных парах, малых группах;
- нацеленность преподавателя на помощь участникам группы в развитии способностей, личных качеств;
- наличие практико-ориентированной образовательной среды, максимально приближенной к производственной;
- установка на взаимодействие, взаимопомощь;
- применение активных методов;
- рефлексия;
- атмосфера раскованности, психологическая безопасность.

### **Практическое занятие.**

**15. Составьте рейтинг методик обучения при подготовке к ДЭ по стандартам WSR (с 1 по 9)**

|  |                                             |
|--|---------------------------------------------|
|  | Тренинг (коучинг)                           |
|  | Лабораторное/практическое занятие           |
|  | Мастер-класс                                |
|  | Моделирование профессиональной деятельности |
|  | Деловая игра                                |
|  | Проблемный урок                             |
|  | Виртуальный тренажер                        |
|  | Виртуальная экскурсия                       |
|  | Самостоятельная работа                      |
|  | Профессиональный конкурс                    |

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Конференция         |
|  | Занятие на практике |

#### **IV. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена.**

*Раздаточный материал: презентация, методика организации и проведения ДЭ, оценочные материалы для ДЭ по стандартам WSR по компетенции «Поварское дело» (КОД№1, №2, №3), список продуктов, бланки меню, ведомости субъективной и объективной оценки презентации и работы (Landscape forms, Marking forms) инструкция по охране труда и техники безопасности, ИЛ, план застройки площадки, схема оценки ДЭ (100%), инструкция по работе с CIS, план проведения ДЭ на площадке.*

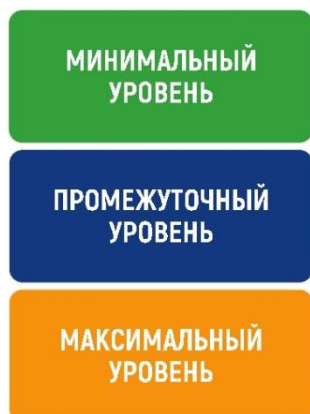


#### **ЧТО ТАКОЕ ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН?**

**Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия – процедура оценки профессиональных компетенций, навыков и умений обучающихся и выпускников в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс.**

- ✓ Моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков
- ✓ Независимая экспертная оценка выполнения задания демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий
- ✓ Определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями

## ПЕРЕВОД БАЛЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В ОЦЕНКИ



| Максимальный балл                                                                                                     | «2»            | «3»             | «4»             | «5»              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| Сумма максимальных баллов по модулям демонстрационного экзамена на Финале Национального чемпионата Ворлдскиллс Россия | 0,00% – 19,99% | 20,00% – 54,99% | 55,00% – 84,99% | 85,00% – 100,00% |
| Сумма максимальных баллов по модулям демонстрационного экзамена на Финале Национального чемпионата Ворлдскиллс Россия | 0,00% – 19,99% | 20,00% – 44,99% | 45,00% – 79,99% | 80,00% – 100,00% |
| Сумма максимальных баллов по модулям на Финале Национального чемпионата Ворлдскиллс Россия                            | 0,00% – 19,99% | 20,00% – 39,99% | 40,00% – 69,99% | 70,00% – 100,00% |

10

## ДОКУМЕНТЫ СОЮЗА «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»\*



Протокол заседания Комиссии по отбору субъектов РФ/ОО ВО для участия в пилотной апробации проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2018 году



Приказ об итогах отбора субъектов РФ/ОО ВО для участия в пилотной апробации проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2018 году



Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия



Положение об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия



Порядок разработки, хранения и использования оценочных документов и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия



Комплекты оценочной документации по компетенциям



Инструкция по работе с программой мониторинга ИС CIS (eSim)



Инструкция по подготовке и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для главных экспертов

13

\*<http://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracionnyj-ekzamen/documents/>

1.7. В рамках реализации Соглашения между Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» и Советом по профессиональным квалификациям в сфере индустрии гостеприимства от 20 февраля 2017 года образовательные организации могут подать Заявку для организации и проведения Демонстрационного экзамена в качестве этапа выполнения отдельных практических модулей профессионального экзамена в соответствии с пунктом 4 статьи 7 Федерального закона от 03 июля 2016 года №238-ФЗ «О независимой оценке квалификации» по следующим компетенциям:

| № | Компетенции (WSR)          | Компетенция (WSI)           |
|---|----------------------------|-----------------------------|
| 1 | Администрирование отеля    | 57 Hotel Receptioning       |
| 2 | Выпечка осетинских пирогов | R14 Ossetian Pies Baking    |
| 3 | Кондитерское дело          | 32 Confectioner/Pastry Cook |
| 4 | Поварское дело             | 34 Cooking                  |
| 5 | Ресторанный сервис         | 35 Restaurant Service       |
| 6 | Туризм                     | R9 Tourism                  |
| 7 | Хлебопечение               | 48 Bakery                   |

При подаче Заявки на проведение Демонстрационного экзамена в рамках независимой оценки квалификации все необходимые сведения об образовательных организациях, компетенциях, профессиях, специальностях, количестве обучающихся, участвующих в Демонстрационном экзамене в обязательном порядке указываются в Заявке.

## ПАСПОРТ КОМПЕТЕНЦИЙ (SKILLS PASSPORT)



**Катайкина  
Оксана  
Михайловна**

ДАТА РОЖДЕНИЯ 18.07.1997

КОМПЕТЕНЦИЯ R21 Преподаватель младших классов

ID Документа R21\_000000481

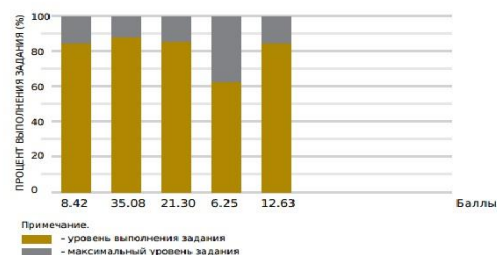
ПРОФЕССИЯ/СПЕЦИАЛЬНОСТЬ Преподавание в начальных классах

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области  
"Самарский социально-педагогический  
колледж"

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО  
ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ  
г.Самара ул.Крупской 18

ЦЕНТР ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ГБПОУ СО Самарский социально-педагогический колледж

РЕЗУЛЬТАТ ЭКЗАМЕНА



Модуль 1. Общекультурное развитие - 10.00  
Модуль 2. Общепрофессиональное развитие - 40.00  
Модуль 3. Взаимодействие с родителями и сотрудниками образовательного учреждения - 25.00  
Модуль 4. Методическое обеспечение образовательного процесса - 10.00  
Модуль 5. Самообразование - 15.00

Результат демонстрационного экзамена  
по стандартам Ворлдскиллс Россия соответствует  
83.68 баллам из возможных 100

Технический директор  
Союза "Молодые профессионалы  
Ворлдскиллс Россия" А.Ю. Тымчиков

**16. Заполните таблицу основных требований к проведению демонстрационного экзамена**

|                                                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>1. Площадка ЦПДЭ должна пройти</b>                                                    |  |
| <b>2. Задание ДЭ составляется на основе</b>                                              |  |
| <b>3. КОД включает в себя</b>                                                            |  |
| <b>4. Роль главного эксперта на ДЭ выполняет</b>                                         |  |
| <b>5. Эксперты ДЭ должны иметь</b>                                                       |  |
| <b>6. Общее количество экспертов (в каждой группе), принимающих в оценке, составляет</b> |  |
| <b>7. Не допускается оценка выполненных заданий экспертами</b>                           |  |
| <b>8. Участники ДЭ должны заполнить свой профиль в</b>                                   |  |
| <b>9. На каждого участника оформить согласие</b>                                         |  |

**17. Распределите соответствующим образом продукты на пяти полках холодильника (сверху в низ)**

| <b>№ полки</b> | <b>Наименование группы</b>                               |
|----------------|----------------------------------------------------------|
|                | <b>Овощи, фрукты, зелень</b>                             |
|                | <b>Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него</b> |
|                | <b>Гастрономия, молочные продукты, яйца</b>              |
|                | <b>Десерты</b>                                           |
|                | <b>Полуфабрикаты высокой степени готовности</b>          |

**18. Обозначьте целевое использование цветовой маркировки разделочных досок**

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**19. Составьте меню в соответствии с конкурсным заданием**

НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_



## *МЕНЮ*

| Наименование модуля | Описание |
|---------------------|----------|
|                     |          |
|                     |          |
|                     |          |
|                     |          |

## Тетрадь для заметок

[illegible]

