

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ**

**По** **формированию профессиональных компетенций обучающихся с учетом внедрения стандартов WSK в программу профессионального модуля.**

**Для подготовки специалистов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по *ПМ.02.* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Курск 2020 г.

Фонд оценочных средств разработан в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер » среднего профессионального образования (далее – ФГОС).

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  предметной (цикловой) комиссией  технологического отделения  Протокол № \_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2020 г.  Председатель ПЦК отделения технологии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Е.А. Якушева  подпись | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР    ОБПОУ «КГТТС»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Минайлов  подпись  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2020 года |
| Заместитель директора по УИТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.В. Косинова | |
| Заместитель директора по УМР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.О. Мышко | |

Организация-разработчик: Техникум технологий и сервиса

Разработчик: Мастер п/о Давыденко Е.В.

**АННОТАЦИЯ**

Методические рекомендации соответствуют требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования. Данное учебное пособие является одним из эффективных средств активизации мыслительной деятельности обучающихся, развития их творческих способностей в самостоятельной работе, а их проверка позволяет определить уровень усвоения конкретного учебного материала ПМ.

Методические рекомендации **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»** для подготовки специалистов рабочей профессии Повар в условиях практического обучения разработаны в соответствии с рабочей программой, составленной на основе ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,** в которой былоучтено содержание профессионального стандарта повара и стандарта WorldSkills «Молодые профессионалы».

В соответствии с требованиями профессионального стандарта специалист должен демонстрировать способность и готовность, во-первых, планировать, организовывать и контролировать производственные процессы на отдельных участках (подразделениях) предприятия питания и, во-вторых, готовить и оформлять сложные блюда, хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с учетом требований качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции для различных категорий потребителей. Для освоения этих профессиональных компетенций в структуру образовательной программы включены модули обучения, направленные на формирование готовности к выполнению набора конкретных трудовых функций. Реализация модульных образовательных программ, основанных на компетенциях, требует принципиально иного подхода к организации учебного процесса, основной особенностью которого становится практико-ориентированное обучение и самостоятельная работа обучающихся. В работе предлагаются материалы, позволяющие обеспечить необходимую интеграцию этих стандартизированных документов. Методические рекомендации предназначены для преподавателей и мастеров, ведущих подготовку по профессиям повар и кондитер. Могут быть полезны для профессиональной подготовки обучающимся во время прохождения практики.

**1.Самостоятельная работа обучающихся в модульных программах**

Особое значение имеет такая организация самостоятельной работы, которая, придавая личностный смысл получаемому образованию, учитывая уровень подготовленности к самостоятельной работе, стимулировала бы творческие силы и способности обучающихся, актуализировала внутренние познавательные мотивы учения, способствовала бы развитию навыков самообразования, способности к саморазвитию и самосовершенствованию.

Конкурентоспособный выпускник должен быть самостоятельным, мобильным, иметь творческое мышление, выбирать оптимальные решения в нестандартных ситуациях, разрабатывать новые виды продукции и т.д.

Профессиональная карьера - это профессиональное становление и развитие личности, основными показателями которой является:

-профессиональная самостоятельность;

-профессиональная мобильность;

-способность работать в коллективе.

Под самостоятельной учебной работой следует понимать любую организованную мастером производственного обучения активную деятельность обучающихся, направленную на выполнение поставленных целей в специально отведённое для этого время: поиск знаний, их осмысление, закрепление, формирование и развитие умений и навыков, обобщение и систематизацию знаний.

Самостоятельная работа как дидактическое явление представляет собой, с одной стороны, учебное задание, составленное для достижения определённых целей. С другой стороны – форму проявления соответствующей познавательной деятельности: памяти, мышления, творческого воображения при выполнении обучающимися задания во время практического обучения, которое, в конечном счёте, приводит его либо к получению совершенно нового, ранее неизвестного ему знания, либо к углублению и расширению сферы действия уже полученных знаний.

Следовательно, самостоятельная работа – это такое средство обучения, которое:

- в каждой конкретной ситуации усвоения соответствует конкретной цели и задаче;

- формирует у обучающегося необходимый объём и уровень знаний, навыков и умений для решения определённых познавательных задач на каждом этапе его движения от незнания к знанию;

- вырабатывает у обучающихся психологическую установку на самостоятельное систематическое пополнение своих знаний и выработку умений ориентироваться в потоке научной и общественной информации при решении новых познавательных и профессиональных задач;

Самостоятельная работа обучающихся - составная часть обучения, деятельность обучающихся в процессе обучения, выполняемая по заданию мастера п/о, но без непосредственного его участия. Самостоятельная работа имеет целью проработку пройденного материала во время практического обучения.

Самостоятельная работа всегда вызывает затруднения у обучающихся, особенно на начальном этапе, когда необходимо научить обучающихся правильно ставить учебные цели. Обучающимся необходимо научиться запоминать главное, поэтому их необходимо научить приемам запоминания, повторения, приемам смыслового конструирования, развивать мышление и функции понимания, осмысливания, нового на базе старого.

Освоение ***профессиональных компетенций*** у обучающихся по профессии «Повар, кондитер» невозможно без соблюдения следующих условий:

* правильно подобранных методов обучения, таких как :
* репродуктивных демонстрациях;
* проблемно -поисковых (постановка практических и ситуационных задач);
* имитационных методов (анализ конкретных производственных ситуаций и задач; ситуационные решения; практические задания в процессе практики; обсуждение разработанных вариантов).
* необходимых средств обучения, обеспечивающих оптимизацию достижение целей, (например, наличие учебных пособий по ФГОС, профессия «Повар, кондитер», документация, необходимая для уроков учебной практики, инструкционные карты, тесты);
* материально-технического обеспечения уроков учебной практики по профессии «Повар, кондитер».

**Примерный перечень заданий самостоятельной работы для формирования профессиональных компетенций по ПМ.02** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

**Типовые задания** для текущего контроля освоения учебной и производственной практики:

**Контрольные вопросы/задания**

1.Охарактеризуйте ассортимент сложных супов на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

2.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных супов.

3.Подберите оборудование и инвентарь для установки в суповом отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

4.Составьте алгоритм приготовления сложного супа «Солянка сборная мясная».

5.Выполните расчеты сырья для приготовления 20 порций сложного супа «Солянка сборная мясная».

6.Охарактеризуйте ассортимент сложных горячих соусов на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

7.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных горячих соусов.

8.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

9.Составьте алгоритм приготовления сложного горячего соуса «Бешамель».

10.Выполните расчеты сырья для приготовления 2,5кг сложного горячего соуса «Бешамель».

11.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из овощей на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

12.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из овощей.

13.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

14.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Овощное ризотто».

15.Выполните расчеты сырья для приготовления 25 порций сложного блюда «Овощное ризотто».

16.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из грибов на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

17.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из грибов.

18.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

19.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Грибы в сметане».

20.Выполните расчеты сырья для приготовления 10 порций сложного блюда «Грибы в сметане».

21.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из сыра на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

22.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из сыра.

23.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

24.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Сырное суфле».

25.Выполните расчеты сырья для приготовления 12 порций сложного блюда «Сырное суфле».

26.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из рыбы на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

27.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из рыбы.

28.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

29.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Рыба-вок».

30.Выполните расчеты сырья для приготовления 15 порций сложного блюда «Рыба-вок».

31.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из мяса на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

32.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из мяса.

33.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

34.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Говядина в кисло-сладком соусе».

35.Выполните расчеты сырья для приготовления 12 порций сложного блюда «Говядина в кисло-сладком соусе».

36.Охарактеризуйте ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии, где Вы проходите практику, и предложите мероприятия по его оптимизации.

37.Организуйте рабочее место повара горячего цеха для приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

38.Подберите оборудование и инвентарь для использования в соусном отделении горячего цеха и сформируйте правила ОТ и ТБ.

39.Составьте алгоритм приготовления сложного блюда «Утка томленая в горшочке».

40.Выполните расчеты сырья для приготовления 20 порций сложного блюда «Утка томленая в горшочке».

**2.Практические основы формирования профессиональной компетентности**

Становлениюпрофессиональной компетентности по профессии, в ходе практического обучения, могут способствовать любые формы обучения, связанные с вовлечением обучающихся в производственную деятельность.

 приоритетным для практического обучения является формирование профессиональных умений обучающихся перед формированием профессиональных знаний;

 ведущим методом практического обучения остается упражнение;

основным средством практического обучения является производительный труд обучающихся;

 осуществляется неразрывная связь теории и практики;

происходит сочетание обучения в специально-организованных условиях и в условиях реального производства.

Благодаря этим особенностям происходит последовательная реализация целей практического обучения в формировании ***профессиональных компетенций*** обучающихся:

 профессионализм (отработка правильности и точности трудовых действий, достижение определенной скорости их выполнения, развитие умений и навыков);

 профессиональной самостоятельности;

 профессиональной мобильности.

**Проблемные вопросы** ***профессиональной компетентности***, они создают фундамент творческого мышления:

Эти влияния обеспечиваются созданием в процессе обучения ситуаций интеллектуального затруднения – проблемных ситуаций и их разрешения. Они являются необходимым условием развития мышления обучающихся и эмоциональным средством в процессе обучения.

**Принцип создания проблемных ситуаций:**

1. Подведение обучающих к противоречию, с предложением самим найти способ его разрешения (Что нужно сделать, если цвет у борща получился не насыщенным, не ярким…);

2. Изложение точек зрения на один и тот же вопрос (разведение бульоном горячей, мучной пассеровки: первый обучающийся медленно разводит, второй обучающийся разводит быстро и сразу…);

3. Предложение обучающимся рассмотреть блюдо с различных позиций (клиент, повар, составитель калькуляции, директор предприятия);

4. Побуждение обучающихся делать сравнения, обобщения, выводы из сложившихся ситуаций (готовить блюда из качественных продуктов и проанализировать, что будет если использовать продукты сомнительного качества…).

В данном случае уделяется большое внимание на профессиональную мыслительную деятельность обучающихся.

Для самораскрытия и самореализации внутренних потенциальных возможностей у обучающихся имеется широкая возможность использовать их во время профессионального обучения, для этого он должен развить в себе (при помощи мастера производственного обучения), следующие способности и навыки, которая способствует самораскрытию и самореализации:

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | **1. Профессиональные качества:** |
| 1. | Знание всех технологических операций |
| 2 | Умение выполнить технологический процесс |
| 3. | Профессиональная компетентность |
| 4. | Творческая работа |
|  | **2. Распределение времени:** |
| 1. | Планирование времени по операциям |
| 2. | Распределение времени на технологический процесс приготовления блюд |
| 3. | Время на творческий поиск |
|  | **3.Коммуникативные качества** |
| 1. | Умение активно работать |
| 2. | Пользоваться рабочей документацией |
| 3. | Устранять неполадки в работе |
| 4. | Добиваться своего признания |
| 5. | Слушать и убеждать в своей правоте |

**Ситуационные задания:**

***Задание 1***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов

- обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Текст задания 1**

1.Обоснуйте организацию рабочего места при приготовлении сложных прозрачных супов.

2.Перечислите технологическое оборудование, используемое для приготовления сложных супов.

3.Изложите эксплуатационные характеристики и требования к безопасности электроплиты.

Составьте технологическую карту на суп «Харчо»

4.Перечислите оценочные критерии основного и дополнительного сырья для приготовления сложных супов.

5.Подберите гарниры, используемые для отпуска прозрачных супов.

6.Изложите технологический процесс приготовления борща «Кубанского».

***Задание 2***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов

- обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Текст задания 2**

1. Составьте технологическую карту на суп-пюре из тыквы.
2. Разработайте технико-технологическую карту на суп из индейки с перловой крупой, томленый в горшочке.
3. Составьте алгоритм приготовления щей боярских.
4. Определите пищевую ценность щей боярских.
5. Составьте перечень санитарно-гигиенических требований к выработке сложных супов.
6. Изложите требования к качеству, условия и сроки хранения сложных супов.
7. Изложите критерии оценки качества супов-пюре и супов- кремов.

***Задание 3***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Текст задания 3**

1.Перечислите ассортимент сырья, используемого при приготовлении сложных яично-масляных соусов, сладких и овощных соусов.

2.Перечислите производственный инвентарь, используемый при приготовлении сложных горячих соусов.

3.Изложите порядок проведения органолептического анализа соусов.

4.Изложите правила подбора соусов к блюдам.

5.Перечислите виды мучных пассеровок, изложите способ их приготовления и использования.

6.Изложите технологический процесс приготовления соуса икорного.

7.Определить пищевую ценность соуса абрикосового.

***Задание 4***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;

- использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной

продукции из овощей, грибов, сыра;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Текст задания 4**

1.Изложите организацию рабочего места по приготовлению блюд из овощей.

2.Перечислите эксплуатационные характеристики и требования техники безопасности машин для измельчения овощей.

3.Изложите кулинарное использование новых видов овощного сырья.

4.Определите, сколько картофеля потребуется для приготовления 150 порций блюда «картофель в молоке» в марте месяце.

5.Выполните алгоритм приготовления блюда «Кочан капусты фаршированный»

6. Заполните таблицу «Характеристика сложных гарниров из картофеля»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование гарнира | Форма нарезки | Вид тепловой обработки |
| 1.  2.  и т. д |  |  |  |

.Составьте технологическую карту на блюдо «Грибы шиитаке жареные».

***Задание 5***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

Проверяемые умения:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Текст задания 5**

1.Изложите товароведную характеристику основного сырья, используемого при приготовлении сложных блюд из рыбы.

2.Изложите организацию рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы.

3.Перечислите сложные полуфабрикаты из рыбы для жарки во фритюре, на вертеле, для запекания.

4.Перечислите способы запекания рыбы и дайте рекомендации по их использованию.

5.Рассчитайте, какое количество отходов получится при разделке 45 кг осетра на порционные куски без кожи и костей для приготовления сложных блюд.

6.Выполните технологическую карту на блюдо «Кефаль, запеченная в морской соли».

7.Изложите критерии оценки качества блюд из жареной и запеченной рыбы.

***Задание 6***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней)птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной(домашней) птицы;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

***Задание 6***

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей продукции;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

***Текст задания 7***

1.Перечислите способы жарки рыбы и оцените физиологические риски.

2.Изложите ассортимент пряностей и приправ, используемых при приготовлении сложных блюд из рыбы.

3.Определите количество продуктов для приготовления 60 порций семги с ягодным соусом.

4.Составьте технико-технологическую карту на блюдо «шашлык из форели с криветками ».

5.Рассчитать энергетическую ценность блюда «кальмары фаршированные»

6.Выполните технологическую карту на блюдо «сазан, фаршированный кусками».

7.Выполните алгоритм приготовления блюда «рыбы, тушеной в горшочке»

***Задание 8***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Текст задания 8**

1. Рекомендуйте гармоничный подбор пряностей и приправ к сложным блюдам из мяса.

2.Охарактеризуйте способы запекания мяса.

3.Перечислите эксплуатационные характеристики и правила безопасной эксплуатации машин для измельчения и рыхления мяса.

4.Изложите правила предложения вин к мясным блюдам.

5.Определите количество сырья для приготовления 50 порций «поросенка фаршированного».

6.Рассчитайте пищевую ценность блюда «Грудинка фаршированная».

7.Составьте технологическую карту на блюдо «Зельц из свиной головы»

***Задание 9***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

-обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Текст задания 9**

1.Перечислите требования качества к сложным полуфабрикатам из мяса.

2.Перечислите способы жарки мяса.

3.Изложите организацию рабочего места повара по приготовлению сложных блюд из мяса.

4.Изложите правила подборки гарниров к мясным блюдам.

5.Определите количество сырья для приготовления 120 порций поросенка отварного.

6.Рассчитайте пищевую ценность блюда «Ростбиф жаренный»

7.Составьте технологическую карту на блюдо «телятина отварная в соусе с укропом».

***Задание 10***

Проверяемый практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

Проверяемые умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;

- использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции домашней птицы;

- обеспечивать правильный температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

Проверяемые профессиональные и общие компетенции

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Текст задания 10**

1.Дайте рекомендации по соусам, подаваемым к жареным блюдам из птицы.

2.Подберите посуду для подачи жареных блюд из птицы.

3.Определите количество курицы для приготовления 95 порций курицы в тесте.

4.Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Гусь запеченный с яблоками»

5.Рассчитайте пищевую ценность блюда «Утка тушеная в горшочке»

6.Составьте технологическую карту на блюдо «Утка фаршированная гречневой кашей»

7.Определите органолептику блюда «Гусь запеченный с яблоками»

**3.Предложения по внедрению стандартов WSK в образовательную программу** **ПМ.*02.*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**:

Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia проводится с целью определения у обучающихся и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами WorldSkills Russia.

С целью повышения качества практического обучения и выявления профессиональных навыков, рекомендую решить вопрос о проведении дифференцированного зачета по итогам практики с практической отработкой навыков обучающихся и приготовлением программных блюд по стандартам WorldSkills Russia. Все это способствует подготовке обучающихся к демонстрационному экзамену. Дифференцированный зачет по итогам практического обучения проходит в практической форме, по индивидуальному заданию. Рецептура приготавливаемых блюд может быть взята из действующего сборника рецептур. В соответствии со стандартами WorldSkills Russia технология приготовления выбранного блюда может быть оптимизирована в соответствии с применением современного оборудования и технологий, в авторском исполнении с демонстрацией техники декорирования и арт-визажа.

При оценке блюд учитывается соблюдение санитарии и гигиены, выход блюда, оформление и подача, креативность.

«Конкурсные задания (КЗ) WSK».

Можно рассматривать как готовый вариант производственных заданий или лабораторно-практических работ, нужно только выбрать из нескольких схожих модулей КЗ одного базового.

Очень актуальным, считаю документ «Экспертная оценка». Критерии разрабатываются для каждого конкурсного задания. Данные критерии очень удобно использовать в учебном процессе для оценивания производственных заданий или лабораторно-практических работ, при оценивании выполнения практического задания на дифференцированном зачете.

Четкие, заранее доведенные до сведения обучающихся критерии позволяют им видеть свои ошибки, делают понятной итоговую оценку, совершенствуется самооценка обучающихся.

**4.Заключение**

Таким образом, можно сделать вывод, что практическое обучение в формировании профессиональной компетентности обучающихся имеет огромное значение, так как они приобретают практические навыки, столь необходимые для конкурентно-способного профессионала в современных условиях, так как работодателям выгодно иметь в своем штате высококвалифицированного, мобильного, воспитанного, адаптированного работника, со знанием технологического процесса, умеющего принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, владеющего современными технологиями.

**5.Список литературы**

1. Базаров Т.Ю. Авторские технологии разработки моделей компетенций —Байденко В. Компетенции в профессиональном образовании Безюлева Г.В. Профессиональная компетентность специалиста. Беспалов Б.И. Соотношение понятий «компетенция» и «компетентность» в деятельностной психологии человека Гайнеев Э.Р. Компонентностный подход в реализации ФГОС //Методист. — № 8. — 2015. — С. 44.

2. Закон 273-ФЗ «Об образовании в РФ» 2015 новый 273-ФЗ — [Зимняя И.А. Ключевые компетенции - новая парадигма результата образования Козырева О.А. Профессиональная педагогическая компетентность учителя: феноменология понятия // Вестник Томского государственного педагогического университет. —Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года подход — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL: http://sinncom.ru/conten.

3. Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 года — [Электронный ресурс] — Режим доступа. — URL

4.Н.А.Анфимова. Кулинария, М.: Издательский центр «Академия»,2011г.

5.Ковалев Н.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Деловая литература, Омега-Л, 2015г.

6.Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пиши. - М.: Экономика, 2017г.

7.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: Академия, 2015г.

8.Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания. -2-е изд.- М.: Высшая школа, 2017г.

9.Бутенко Л.И. Основы стандартизации и контроль качества продуктов общественного питания. - 2014г

10.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. — Ростов н/Д: изд-во «Феникс», (Серия «Учебники XXI века»)

11.Аносова М. М., Кучер Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания — М.: Экономика.

12.Гигиенические требования к срокам реализации и условия хранения пищевых продуктов, 2018

13.Федеральный закон «О защите прав потребителей».

14.Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания.

15.Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2013г.

16.Сборник технологических нормативов. — М.: ТОО «Пчелка»,

17.ГОСТР «Общественное питание. Термины и определения».

18.ГОСТР «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».

19.ГОСТР «Общественное питание. Классификация предприятий».

20.ГОСТР «Услуги общественного питания».