

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС №3



КОМПЕТЕНЦИЯ

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

АННОТАЦИЯ

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

«ШОУ ПРОФЕССИЙ» — это цикл открытых онлайн-уроков, реализуемых с учетом опыта открытых уроков «Проектория», направленных на раннюю профориентацию. «Шоу профессий» — проект, в основе которого лежит формат игрового состязания и знакомства с отраслями производства; в первую очередь он направлен на популяризацию системы профессионального образования и рабочих профессий среди обучающихся путем создания видеовыпусков, посвященных 12 популярным и востребованным профессиональным компетенциям, а также подготовки сопутствующего Пакета учебно-методических комплексов (далее — **Пакет УМК**).

Данный документ — учебно-методический комплекс №3 открытых онлайн-уроков «Шоу профессий» по компетенции **«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»** (далее — **УМК №3 «Поварское дело»**).

УМК разработан для того, чтобы в удобной и наглядной форме представить информацию о производственном кейсе (т.е. практическом задании, выполняемом в соответствующем видеовыпуске) для организации профориентационной деятельности в учреждениях общего и дополнительного образования с учетом вероятной адаптации материалов к возможностям конкретного учреждения. Ориентируясь на содержащуюся в **УМК №3 «Поварское дело»** информацию о структуре кейса, задействованных инструментах, материалах и методах оценки, педагоги смогут проводить разнообразные профориентационные мероприятия, знакомящие обучающихся со сферами производства. Материалы данного УМК включают в себя и домашнее задание по специализации, выполнение которого создает для обучающихся и их родителей возможность объединить силы при решении профессиональной задачи, что может послужить почвой для дальнейшей совместной работы по выстраиванию профессиональной траектории ребенка.

Итак, основная цель разработки **Пакета УМК** — предоставить преподавателям и сотрудникам, занимающимся профориентационной деятельностью, удобную методическую базу, на основании которой они смогут привлечь широкую аудиторию к интересному и наглядному знакомству с рабочими профессиями как в формате просмотра увлекательных профориентационных видеороликов, так и в виде участия в мастер-классах по различным профессиональным компетенциям и выполнения домашних заданий по этим компетенциям.

В УМК №3 «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» ВХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ДОКУМЕНТЫ:

01

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КЕЙС, включающий в себя информацию о компетенции, подробное описание кейса, его связь с реальной практикой в отрасли, инструкцию по его решению и правила техники безопасности и охраны труда при работе с кейсом.

02

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ — критерии оценки итогов работы и пояснения, уточняющие, какой результат работы достоин определенного количества баллов, а также **ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ** — документ, с помощью которого, опираясь на Методику оценки, можно будет точно и правильно оценить результат работы над задачей.

03

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ представляет собой описание практической задачи, основанной на производственном кейсе и предлагаемой обучающемуся для самостоятельного выполнения после просмотра видеоролика или участия в профориентационном мастер-классе.

П1

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ О ПРОФЕССИИ, включающая интересную информацию и полезные факты о профессии, обучении и построении карьеры в данной области. Информационная статья может быть использована преподавателем при подготовке профориентационного занятия, использована как раздаточный материал для обучающихся и т.д.

П2

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ с критериями для выставления оценки участнику/команде по завершении работы над кейсом.

П3

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ, который представляет собой точное описание всех инструментов, оборудования, расходных материалов и программного обеспечения, задействованных при выполнении задач кейса с их наименованиями, техническими характеристиками и количеством.

01 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КЕЙС

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КЕЙС — практическое задание по компетенции, рассчитанное на выполнение в различных условиях в зависимости от целей и задач мероприятия, а также от имеющихся ресурсов. Производственный кейс может быть выполнен в рамках проведения профориентационных мероприятий на базе профессиональных образовательных организаций, центров опережающей профессиональной подготовки, детских технопарков, центров молодежного инновационного творчества и др.

ФОРМАТ РЕШЕНИЯ КЕЙСА МОЖЕТ БЫТЬ:

- **ИДЕНТИЧЕН** представленному в выпуске «Шоу профессий» (соревнование двух команд);
- **АДАПТИРОВАН** для выполнения единой группой обучающихся. При выборе данного формата требуется тщательная подготовка мероприятия с учетом имеющихся у организации ресурсов – необходимо продумать аспекты кейса, требующие изменения или упрощения;
- **ЗНАЧИТЕЛЬНО ИЗМЕНЕН** для соответствия любому другому варианту профориентационных мероприятий с соответствующей адаптацией задания производственного кейса.



ВВЕДЕНИЕ В КЕЙС И ПРОБЛЕМАТИКУ

КРАТКИЙ РАССКАЗ О СОДЕРЖАНИИ КОМПЕТЕНЦИИ

Компетенция «Поварское дело» — это командное приготовление законченного полноценного пищевого продукта, который можно реализовать на предприятиях общественного питания. При решении предлагаемого кейса задействуются общие и профессиональные компетенции двух профессий: «Повар» и «Кондитер». Специализирующиеся в данной компетенции должны демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации: они создают и творчески подготавливают блюда к подаче. Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, техники безопасности и правил охраны труда. Крайне важны навыки эффективной коммуникации: необходимо строить работу на принципах взаимопомощи и взаимозаменяемости таким образом, чтобы задание было выполнено в срок и без проблем. Координация работы имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

МЕСТО И ПЕРСПЕКТИВЫ КОМПЕТЕНЦИИ В СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ СТРАНЫ, МИРА

Отраслевая принадлежность компетенции — сегмент «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, минипредприятия, столовые, комбинаты питания. К потенциальным работодателям относятся как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного бизнеса: от холдингов до индивидуальных предпринимателей. Участники также могут стать и самостоятельными индивидуальными предпринимателями. Благодаря глобализации в сфере индустрии питания повара сейчас имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты.



СВЯЗЬ KEYSA С РЕАЛЬНЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ

Отели и рестораны при отелях — один из самых активно развивающихся секторов экономики, пользующийся сейчас государственной поддержкой в рамках программ по развитию внутреннего туризма. Немаловажную роль в формировании образа ресторана играют завтраки. Именно правильно приготовленный вкусный континентальный завтрак поможет туристу как получить заряд энергии и отличного настроения на целый день, так и сложить впечатление о целом регионе и отдыхе в нем.

Завтрак не только сопровождает нас в отелях и ресторанах, но и встречает каждое утро с самого детства — именно с него начинается наш день и именно он определяет, как пойдут дела дальше. По некоторым подсчетам, наш день зависит от завтрака примерно на 30-40%.

КЛЮЧЕВЫЕ НАВЫКИ И ЗНАНИЯ ДЛЯ ОВЛАДЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

1. Уметь подготавливать рабочее место;
2. Уметь осуществлять обработку продуктов;
3. Уметь осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной продукции (блюдов);
4. Знать товароведные характеристики продуктов;
5. Знать нормы хранения и реализации, в том числе СанПиН (Санитарные правила и нормы) и ХАССП (см. ГОСТ Р 51705.1-2001);
6. Уметь работать в команде, адаптироваться в рабочем коллективе.

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О КОМПЕТЕНЦИИ

Данная компетенция считается одной из самых красивых в мире. Соревнования по ней всегда командные (в команду входит минимум 2 человека), они считаются чрезвычайно сложными по причине необходимости:

- во-первых, налаживать коммуникацию между членами команды;
- во-вторых, предоставить в результате полный завершённый продукт, фактически готовый для реализации в рыночной экономике.

Однако, эти требования делают соревнования показательнее для потенциальных работодателей: ведь работа предприятия или отдела — это всегда команда и правильно выстроенные коммуникации, дающие высокопрофессиональный результат.

ПОСТАНОВКА ЗАДАНИЯ

ОБЩАЯ ФОРМУЛИРОВКА ЗАДАНИЯ

Тема: «Ресторан при отеле».

Направление: «Континентальный завтрак».

В ходе выполнения задания необходимо разработать технологические карты блюд и приготовить:

- 2 порции горячего блюда «Каша рисовая на молоке с сухофруктами»;
- 2 порции горячего блюда «Яичница «Скрэмбл» с сыром и зеленью» (при подаче полить соусом на выбор участника);
- овсяное печенье;
- сладкий холодный напиток «Морс».

Дополнительно: комплимент от команды в виде десерта.



ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЕ ТРУДА

● ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

К работе на кухне допускаются участники (повара) не моложе 12 лет, прошедшие медицинский осмотр и вводный инструктаж на рабочем месте.

Участник должен знать, что опасными факторами, которые могут действовать на него в процессе выполнения работы, являются:

- подвижные части оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, материалов;
- состояние полов (должны быть гладкими и нескользкими);
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- стеклянная посуда;
- колющие и режущие инструменты (приспособления, приборы).

Возможные последствия:

- травмы рук при соприкосновении с вращающимися частями оборудования;
- получение ожогов рук при соприкосновении с горячими поверхностями оборудования, горячей водой, паром;
- падение на мокром полу;
- поражение электрическим током.

Участник должен соблюдать правила личной гигиены и работать в предусмотренных средствах индивидуальной защиты.

Участник обязан соблюдать правила пожарной безопасности.

Необходимо немедленно извещать экспертов о каждом несчастном случае.

При обнаружении каких-либо неисправностей в состоянии оборудования, электро- и водопроводной сети, при повреждениях посуды необходимо сразу же прекратить работу.

В случае получения травмы (пореза, ожогов, отравления), необходимо сразу же проинформировать эксперта.

Во время работы на кухне необходимо проявлять осторожность, соблюдать порядок, не бегать, не толкаться.

Беспорядочность, поспешность и небрежность в работе, нарушение или невыполнение требований инструкции могут привести к несчастным случаям и травмам.

● ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Перед началом работы участник должен:

- надеть спецодежду;
- осмотреть и подготовить рабочее место, убрать все лишние предметы;
- проверить визуально состояние подводящих электропроводов, заземления;
- проверить состояние полов (пол чистый, сухой);
- проверить исправность инвентаря.

При обнаружении неисправностей не приступать к работе до их устранения.

● ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ

Работник должен:

- Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предоставляется организаторами и предусмотрена технологией приготовления пищи.
- Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.
- Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.
- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».
- Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не переливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.
- Класть картофель и другие овощи в кипящий жир, не допуская попадания воды.
- Немедленно убирать с пола пролитые жидкости, жир и упавшие крошки от продуктов.
- При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.
- Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.
- Сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

Поварские ножи, скребки для очистки рыбы должны быть гладкими, без заусенцев, удобными и прочно насаженными на деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

Запрещается:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

● **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**

Прекратить работу при:

- повышении нагрева поверхности плиты;
- появлении дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

В случае возникновения пожара эксперты на площадке немедленно должны вызвать аварийную службу и организовать эвакуацию.

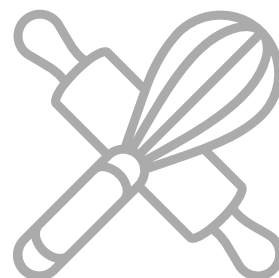
Пострадавшим в результате аварийной ситуации должна быть оказана доврачебная помощь с использованием средств и медикаментов, имеющихся в аптечке на площадке.

Во всех случаях после оказания доврачебной помощи следует обратиться в медицинское учреждение и зафиксировать обращение.

● **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ**

По окончании работ участники должны:

- Выключить оборудование.
- Произвести уборку рабочих мест.
- Произвести чистку и мойку оборудования после его полного остывания.



ПРИМЕРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО РЕШЕНИЮ ЗАДАНИЯ

- 1.** Проверить готовность рабочего места по инвентарю и тепловому оборудованию.
- 2.** Распределить обязанности, выстроить коммуникацию.
- 3.** Самостоятельно разработать свои собственные технологические карты блюд в рамках задания.
- 4.** Выполнить первичную обработку продуктов.
- 5.** Выполнить технологические процессы и тепловые операции для приготовления полуфабрикатов и презентации готовых кулинарных изделий для гостей.
- 6.** Соблюдать тайм-менеджмент (временной промежуток) для подачи блюд в соответствии с температурными требованиями.
- 7.** Подготовить презентационную посуду, провести работу с весовым оборудованием.
- 8.** Провести выкладку и декорирование блюда.
- 9.** Провести презентацию блюда.
- 10.** Убрать рабочее место.

ПРИМЕРНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

- 1.** Каша рисовая на молоке, полноценно оформленная в глубокой тарелке, масса порции — минимум 150 г, максимум 180 г. Температура подачи не менее 65°C (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых, глубоких), полученных согласно инфраструктурному списку с обязательными продуктами: изюмом и курагой.
- 2.** Горячее блюдо — яичница «Скрэмбл» (при подаче политая соусом на выбор участника). Масса порции — минимум 200 г, максимум 250 г. Температура подачи не менее 65°C (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (больших, круглых). Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Обязательные продукты: моцарелла, хлеб белый.
- 3.** Овсяное печенье с шоколадом — 2 порции, масса порции минимум 120 г, максимум 150 г. Температура подачи не более 14°C (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках (круглых), полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательные продукты: мука, шоколад молочный.
- 4.** Напиток — морс. Объём порции минимум 250 мл, максимум 260 мл. Температура подачи не более 14°C (по таре), 2 порции напитка подаются в стаканах, полученных согласно инфраструктурному списку. Обязательный продукт: черная смородина (замороженная).
- 5.** Комплимент от команды в виде десерта.

02 МЕТОДИКА ОЦЕНКИ И ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ и **ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ** разработаны для каждой компетенции на основании объективных и четких критериев, по каждому из которых выставляется оценка от 0 до 3 баллов.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ представляет собой таблицу, состоящую из списка критериев (по строкам) и баллов от нуля до трех (по столбцам). Оценочный лист с критериями находится в **ПРИЛОЖЕНИИ 2** и должен быть распечатан на каждую команду в количестве 1 шт. Для каждой команды все критерии оцениваются с помощью проставления отметки («галочки», «крестика» и т.д.) в том столбце, который соответствует выставленной оценке.

Помимо оценочного листа представлена **МЕТОДИКА ОЦЕНКИ** выполненного задания в рамках производственного кейса. Методика оценки представляет собой таблицу с рекомендациями по процедуре оценки для каждого из критериев. В каждой ячейке таблицы (на пересечении каждой строки и каждого столбца) описаны условия, при соблюдении которых команде выставляется определенная оценка по данному критерию.

Организация самостоятельно выбирает форму проведения мастер-класса по производственному кейсу: воспроизводить его в точности или в большей или меньшей степени адаптировать под свои цели и возможности. Однако ключевой целью проведения подобного профориентационного мероприятия неизменно остается знакомство обучающихся с новыми увлекательными профессиональными компетенциями и соответствующими навыками, а не буквальное воспроизведение кейса. Поэтому допустимо варьирование методов оценки, оценивание работ не по всему ряду предусмотренных для кейса критериев, а лишь по нескольким из них (вплоть до проведения мастер-класса, не предусматривающего итогового оценивания работ).

Примечание: Оценочный лист для участников в формате, удобном для печати, содержится в Приложении 2. Лист печатается на каждую команду/участника в количестве 1 шт.

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ

Табл. № 1 «Методика оценки»

№	Критерий	0 баллов	1 балл	2 балла	3 балла
1.	Навыки работы с неизвестным продуктом (черный ящик, продуктовая горка)	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Умение адаптироваться в стрессовой ситуации; 2) Креативность использования; 3) Технологически правильное ведение техники первичной обработки; 4) Рациональность использования продукта; 5) Уместность и сочетаемость продуктов в блюде
2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при приготовлении	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Соблюдение техники безопасности; 2) Соблюдение норм санитарии и гигиены при приготовлении; 3) Отсутствие вредных привычек; 4) Опрятный внешний вид санитарной одежды; 5) Гигиена чистоты рук
3.	Ведение технологического процесса	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Рациональное распределение времени (тайм-менеджмент); 2) Подготовка рабочего места, работа с инвентарем и оборудованием; 3) Соблюдение последовательности выполнения работ; 4) Ведение тепловой обработки; 5) Отсутствие расточительности при работе с продуктами
4.	Работа в команде	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Командообразование; 2) Умение адаптироваться; 3) Взаимозаменяемость; 4) Стрессоустойчивость; 5) Умение оставаться в зоне комфорта
5.	Дегустация блюда	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Общий вкус блюда; 2) Вкус каждого компонента; 3) Сочетаемость продуктов по текстуре; 4) Применение специй и приправ; 5) Съедобность декора
6.	Презентация и подача	Ни один критерий из пяти не соблюдается (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 1-2 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Соблюдаются 3-4 критерия из пяти (из перечисленных в столбце «3 балла»)	Все пять критериев соблюдаются в полной мере: 1) Время подачи; 2) Температура подачи; 3) Вес блюд, работа с измерительными приборами; 4) Чистота по тарелке; 5) Креативность оформления блюда

03 ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Домашнее задание — задача, предлагаемая обучающемуся после просмотра выпуска «Шоу профессий» или участия в мастер-классе по материалам УМК. Сохраняя тематику рассмотренного кейса, предложенная задача является значительно упрощенной его версией или вариацией, которую можно выполнить в домашних условиях без профессионального оборудования и серьезной предварительной подготовки, в одиночку или с помощью родителей. Форма домашнего задания содержит список рекомендованных материалов и оборудования, а также советы экспертов по самоконтролю и личной оценке проведенной работы.

ВВЕДЕНИЕ В ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- СВЯЗЬ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ С РЕАЛЬНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ И С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ КЕЙСОМ

Одно из самых полезных и сложных производственных кулинарных изделий — это каши на молоке, имеющие определенные особенности приготовления. Каши являются традиционным утренним блюдом, которое мы едим на завтрак, но они не всегда могут быть вкусными — в этом заключается проблема, так как блюдо должно быть и вкусным, и полезным. Каши в домашних условиях могут готовиться на 2-3 порции, а на производстве — на количество от 30 до 1 000 порций в зависимости от числа потребителей.

На континентальный завтрак в отеле к чаю и кофе делают выкладку свежей выпечки, в том числе и печенья; очень важно, чтобы она была свежей и вкусной.

ПОСТАНОВКА ЗАДАНИЯ

- ОБЩАЯ ФОРМУЛИРОВКА ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

Тема домашнего задания: «Ресторан при отеле».

Направление: «Завтрак».

В ходе выполнения задания необходимо приготовить:

- 2 порции горячего блюда «Каша рисовая на молоке с сухофруктами»;
- Блюдо «Печенье овсяное».

● ОПИСАНИЕ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ИНСТРУМЕНТОВ, ОБОРУДОВАНИЯ

Табл. № 2

Инвентарь			
№	Наименование	Техническое описание	Кол-во
1.	Плита	-	1
2.	Духовой шкаф (жарочный шкаф)	Диапазон установки температуры +50...+270°C	1
3.	Ручной венчик для взбивания	-	1
4.	Силиконовые лопатки	Лопатки из термостойкого силикона	2
5.	Кастрюля 2 шт.	Сотейник 1,7 л, сотейник 2 л	2
6.	Миски	Миски железные	6
7.	Сито	Сито железное, диаметр 12-22 см	1
8.	Пергамент	Бумага для выпечки 38 см х 8 м — рулон	1
9.	Разделочные доски	Набор разделочных досок среднего размера	2
10.	Нож поварской	-	1
11.	Бумажные полотенца	Двуслойные прочные бумажные полотенца — рулон	1
12.	Кондитерский мешок одноразовый	-	1
13.	Ложки, вилки	По необходимости	-
Продуктовый набор для блюда «Каша рисовая на молоке с сухофруктами»			
№	Наименование	Кол-во	
1.	Рис Мистраль Индика Gold	190 г	
2.	Зеленое яблоко	25 г	
3.	Молоко, жирность 3,2%	540 г	
4.	Соль	2,5 г	
5.	Масло сливочное, жирность 82,5%	35 г	
6.	Сахар	15 г	
7.	Мед	25 г	
8.	Вишня вяленая	25 г	
9.	Клюква вяленая	25 г	
10.	Курага	25 г	

Продуктовый набор для блюда «Печенье овсяное»		
№	Наименование	Кол-во
1.	Овсяные хлопья	110 г
2.	Сливочное масло, жирность от 72,5%	145 г
3.	Пшеничная мука	155 г
4.	Сахарный песок	110 г
5.	Куриное яйцо от 1 с	2 шт.
6.	Разрыхлитель теста	13 г
7.	Соль	2,5 г
8.	Шоколадные гранулы, молочные	30 г

ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ И НЕШТАТНЫХ СИТУАЦИЙ ВЫПОЛНЕНИЕ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ ВОЗМОЖНО ТОЛЬКО В СОПРОВОЖДЕНИИ ВЗРОСЛЫХ (РОДИТЕЛИ, ПЕДАГОГИ).

Выполняющий задание должен:

- Для приготовления пользоваться только той посудой, которая предусмотрена технологией приготовления пищи.
- Соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед, ножи при этом — режущей стороной вниз.
- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и прочие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания и маркировку досок.
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты.
- Открывать банки с консервами ключом, предназначенным для этой цели, а не кухонным ножом или другим инвентарем.
- Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя».
- Передвигать посуду по поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий.
- Следить, чтобы при кипении содержимое посуды не переливалось через край. При сильном кипении сокращать огонь или выключать плиту.
- Класть картофель и другие овощи в кипящий жир, не допуская попадания воды.
- Немедленно убирать с пола пролитые жидкости, жир и упавшие крошки от продуктов.

- При работе с ножом держать лезвие от себя и не допускать резких движений ножом.
- Крышки горячей посуды брать полотенцем и открывать от себя.
- Сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.
- Поварские ножи, скребки для очистки рыбы держать гладкими, без заусенцев, удобными и прочно насаженными на деревянные рукоятки. Режущие части ножей должны регулярно и своевременно затачиваться.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- нарезать продукты на весу;
- носить нож в руках острием вперед;
- оставлять без надзора работающее оборудование.

Электроплиту следует отключить при:

- прекращении подачи электроэнергии;
- перерыве в работе;
- необходимости на время оставить место работы.

Прекратить работу при:

- повышении нагрева поверхности плиты;
- появлении дыма и запаха гари;
- внезапном появлении на корпусе электроплиты слабого действия электрического тока;
- появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока.

● ПРИМЕРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

«Каша рисовая на молоке с сухофруктами»

- 1.** В сотейник добавить рис, промыть его и проварить до полуготовности на воде, слить.
- 2.** В подготовленный сотейник налить молоко, довести до кипения, добавить рис, сахар, соль, варить до готовности.
- 3.** Сухофрукты предварительно замочить на 30 минут в теплой воде, промыть и нарезать курагу кубиком 0,5 x 0,5 см и за 5 минут до готовности добавить в рис.

«Овсяное печенье»

- 1.** Подготовить инвентарь и жарочный шкаф, разогрев его до 180 градусов.
- 2.** Масло сливочное растопить и охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, сахарный песок, соль.
- 3.** Пшеничную муку просеять, смешать с разрыхлителем теста, овсяными хлопьями и замешать полуфабрикат, вливая жидкую масляную основу.
- 4.** В подготовленное тесто аккуратно вмешать шоколадные гранулы.
- 5.** На противень и постеленный специализированный пергамент выложить тесто ложкой, формируя круглые печенье.
- 6.** Выпекать 30 минут при температуре 170 градусов.
- 7.** Вынуть и дать остыть.

САМОКОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА

Приблизительный результат:

- 1.** «Каша рисовая на молоке с сухофруктами» — полноценно оформленная, масса порции 150-180 г, подается в круглых глубоких тарелках с изюмом и курагой.
- 2.** «Овсяное печенье» — масса порции 120-150 г, подается в круглых тарелках.



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИНФОРМАЦИОННАЯ СТАТЬЯ

НАКОРМИТЬ ВСЕХ

ЧЕМ ЗАНИМАЕТСЯ ПОВАР?

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: необходимо проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда — тоже задача повара, ведь в пище важен не только вкус, но и запах, и аппетитный вид. Но этих слов недостаточно, чтоб в полной мере описать поварскую профессию: искусный повар может быть настоящим волшебником, который из самых обыкновенных продуктов способен приготовить настоящий шедевр.

С ЧЕГО ВСЕ НАЧАЛОСЬ?

Профессия повара развивалась параллельно прогрессу человеческой цивилизации, поэтому ее можно смело назвать одной из самых древних в мире. Первые блюда выглядели просто как обожженные на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнем люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но поварами они тогда еще не были. О первых профессионалах, зарабатывающих этим ремеслом на жизнь, рассказывают руины греческой цивилизации на острове Крит 2600 года до н.э.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. Еду то возносили до небес, считая ее одним из главнейших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена».

А В РОССИИ?

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Заведовала им, как правило, самая старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились при дворах знати, а затем в монастырских трапезных.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания.

ГДЕ Я МОГУ ЭТОМУ НАУЧИТЬСЯ?

Так что же нужно для того, чтобы стать в этой профессии высококлассным специалистом? Конечно же, качественное профильное образование. Получить профессию повара возможно уже после 9-го класса, поступив в организации, реализующие программы среднего профессионального образования. Обучение займет три года. Если начать осваивать эту профессию после 11-го класса, то обучение составит всего два года.

Но нужно понимать, что полученное образование можно считать лишь базовым. Учиться этой непростой профессии можно всю жизнь — ведь каждый год возникают новые технологии и методы производства.

В мире ежегодно проводятся различные конкурсы и соревнования по компетенции «Поварское дело»: как национальные, так и международные.

Уже во время обучения в колледже можно принять участие в чемпионатах профессионального мастерства, проводимых WorldSkills Russia. Победители региональных соревнований встречаются в финале ежегодного Национального чемпионата «Молодые профессионалы», чтобы защитить честь своего региона и получить шанс войти в состав национальной сборной России и выступать на международных чемпионатах WorldSkills.

КАКИЕ ЗАРПЛАТЫ У ПОВАРА?

Разброс заработных плат повара очень велик. И если в регионах России обычный работник общепита может зарабатывать от 10-20 тысяч рублей, то зарплата повара в Москве в ресторане высокой кухни может достигать 300 тысяч рублей.

КОМУ ИЗ ПОВАРОВ МИРА БОЛЬШЕ ВСЕГО ПЛАТЯТ?

Готовить вкусную еду и получать за это миллионы долларов — для большинства из нас это кажется несбыточной мечтой. Но есть люди, которые воплотили ее в реальность. Представляем вам топ-10 самых богатых поваров в мире.

1. Джейми Оливер — около 300 млн \$
2. Поль Бокюз — более 185 млн \$
3. Гордон Рамзи — около 175 млн \$
4. Вольфганг Пак — около 75 млн \$
5. Рэйчел Рэй — около 75 млн \$
6. Эмерил Лагасси — около 50 млн \$
7. Айна Гартен — примерно 44 млн \$
8. Джулия Чайлд — примерно 38 млн \$
9. Марио Батали — около 25 млн \$
10. Паула Дин — около 14 млн \$

КАКИЕ БЫВАЮТ ПОВАРА?

Повар – это общее название профессии. Но кухня ресторана устроена как слаженный механизм, где каждый человек, будто винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за разные типы блюд:

- Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.
 - Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.
 - Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.
 - Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.
 - Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы.
- Наверное, пора попить чай?

В объявлениях о поиске сотрудников можно встретить и экзотические специальности: повар-сушист, повар-пиццерист, или пиццер, или пиццмейкер. Догадаетесь, что делает пекарь-слоищик или тестомес? А противостоит им всем повар универсал, то есть мастер на все руки и все блюда.

КУДА Я ПОЙДУ РАБОТАТЬ?

Свою профессиональную деятельность повар обычно начинает еще в период учебы, поскольку большинство профильных колледжей и школ обеспечивают своих студентов практикой в течение всего периода обучения. После выпуска начинающий повар может найти работу в одном из заведений общепита, ведомственной столовой и т.д. В перспективе возможен карьерный рост от помощника повара в обычной столовой до места шеф-повара элитного ресторана (или личного повара какого-нибудь олигарха-миллиардера). Нередко профессиональные повара, получив достаточный опыт работы по найму, открывают собственный бизнес.

НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ О ПРОФЕССИИ ПОВАРА

1. Бутерброд как лекарство

Большинство блюд в нашем меню появилось совершенно случайно. Так было и со всем известным бутербродом с маслом. Николай Коперник придумал смазывать хлеб белым маслом, на котором будут заметны следы грязи, если уронить его на пол. Это позволяло обнаружить згрязнение, не употреблять продукт в пищу и избежать бактериального заражения, распространенного в то время.

2. Кулинария и литература

Великий романтик Александр Дюма-отец писал не только приключенческие романы и книги о путешествиях. Именно он составил первый «Большой кулинарный словарь», в который включил сразу 800 продуктов. А французский повар Ахилл Озанне, который в XIX веке был шеф-поваром при дворе короля Греции, написал книги «гурманских» стихов.

«Обжарьте кольца лука не спеша, чтоб стал он золотистым, но не темным» — вот такие, например, строки можно найти на страницах этих книг.

3. Поварские школы

Первые школы для поваров появились около 400 года н.э. в Древнем Риме под руководством повара Апиция. Кулинарное искусство в те времена достигло больших высот, а цена некоторых блюд была запредельной.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

4. Мужчины и женщины

Существует распространенное мнение о том, что лучшие повара — мужчины. Многие специалисты обосновывают этот стереотип различными обстоятельствами. Доказано наукой, что температура рук у женщин на два градуса больше, чем у мужчин. Поэтому в Японии женщин не допускают к приготовлению суши и десертов. Но все эти утверждения не мешают мужчинам и женщинам одинаково добиваться больших результатов в профессии. Наследница поварской династии Анн-Софи Пик приняла на себя управление рестораном «Maison Pic» в 1997 году, а в 2007 году заведение получило третью звезду «Мишлен». В 2011 году Анн-Софи получила титул «Лучшая в мире женщина шеф-повар». В, кстати, в списке самых высокооплачиваемых поваров мира 4 из 10 позиций занимают женщины.

5. Будущее кулинарии

Технологии постоянно развиваются и в сфере кулинарии. Не так давно ученые изобрели Solid Freeform Fabrication — технологию печати еды. Она позволяет печатать на 3D-принтере шоколад, сыр, пюре разных видов. В качестве чернил используются специальные гелеобразные вещества — гидроколлоиды. Некоторые рестораны уже предлагают своим клиентам меню блюд из 3D-принтера. Очевидно, что печать еды сможет серьезно изменить кулинарную индустрию.

П2 ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

№	Критерий оценки	0 баллов	1 балл	2 балла	3 балла
1.	Навыки работы с неизвестным продуктом (черный ящик, продуктовая горка)				
2.	Соблюдение санитарных норм и правил безопасности при приготовлении				
3.	Ведение технологического процесса				
4.	Работа в команде				
5.	Дегустация блюда				
6.	Презентация и подача				
	ИТОГ:				

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Оборудование, инструменты и мебель					
№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во	На человека/на команду
1.	Пароконвектомат	Габаритные размеры (длина×ширина×высота), мм: 810 x 890 x 855 Номинальная потребляемая мощность, кВт: 12,5 Номинальное напряжение, В: 380 Частота тока, Гц: 50 Количество уровней: 6 Расстояние между уровнями, мм: 80 Максимальный размер гостроемокостей GN 1/1 Размер противней (ширина×длина), мм: 600 x 400 Диапазон установки таймера, мин.: 10-120 или непрерывно Диапазон установки температуры в камере, °C: +50...+270	шт.	1	На команду
2.	Подставка для технологического оборудования	ПДТ-Л- 600.700.960-02 Размеры: 600 x 700 x 960 мм AISI 304, разборная, 7 пар направляющих для GN-1/1 (GN-1/2), макс. нагрузка на столешницу 72 кг	шт.	1	На команду
3.	Столешницы разделочные серия "Бюджет" СР-Б длиной 1200	СР-Б-1200.700-02 (СР-2/1200/700-Э) Размеры: 1200 x 700 x 870	шт.	1	На команду
4.	Стеллаж для хранения инвентаря	Стеллаж СТК-П-1000.600.1600-02 (СТКН-1000/600-П) Размеры: 1000(800) x 600 x 1600	шт.	1	На две команды
5.	Холодильный шкаф	Температурный режим: от 1 до 10 °C Объем: 455 л Охлаждение: динамическое Напряжение: 220 В	шт.	1	На две команды
6.	Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.600-1350.750-1-02 (ВМС-1/600 с бортом)	1 секционная раковина Размеры: 1350 x 750 x 870	шт.	1	На команду
7.	Весы электронные	Весы порционные CAS SW-10 (DD) Температурный режим: от -10 до 40 °C Наибольший предел взвешивания: 10 кг	шт.	1	На команду
8.	Плита индукционная	Тип управления: сенсорное с ЖК-дисплеем Мощность: 2700 Вт Параметры сети: 220/50/1	шт.	2	На команду
9.	Планетарный миксер	Габаритные размеры: 437 x 200 x 421 мм Вес: 11,7 кг Объем дежи: 10 л Таймер: да Тип дежи: съемная Мощность: 1,50 кВт Параметры сети: 220/50/1 Комплектация: двойной крюк для теста, плоский бiter, венчик Тип рабочей головки: откидная Количество скоростей двигателя: 6 скоростей + пульс	шт.	1	На команду
10.	Микроволновая печь	Габаритные размеры: 483 x 422 x 281 мм Вес: 13,9 кг Внутренний объем: 25 л Тип управления: сенсорное Мощность: 1,40 кВт Параметры сети: 220/50/1	шт.	1	На команду

Инвентарь					
№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во	На человека / на команду
1.	Гастроемкость	Согласно пароконвектомату	шт.	4	На команду
2.	Миски железные	Набор от 0.8 л, диаметр от 16 см (по 2 штуки каждого диаметра)	шт.	6	На команду
3.	Подставка для разделочных досок	Хромированная сталь	шт.	1	На команду
4.	Сковорода для inductionных плит	Диаметр не менее 24 см Сковорода Luxstahl 240/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие [C24131]	шт.	2	На команду
5.	Сотейник 1,7 л	Сотейник 1,7 л	шт.	2	На команду
6.	Сотейник 2 л	Сотейник 2 л	шт.	2	На команду
7.	Венчик	Не менее 28 см	шт.	2	На команду
8.	Кисть кондитерская 30 мм, силиконовая	Материал: термостойкий силикон	шт.	2	На команду
9.	Кувшин мерный 1000 мл	Мерный стакан с мерными делениями не более 1000 мл	шт.	1	На команду
10.	Сито мелкое для просеивания	Сито железное, размер не менее 12 см, не более 22 см	шт.	1	На команду
11.	Лопатка кулинарная силиконовая	Не менее 250 мм	шт.	3	На команду
12.	Рукавица силиконовая	Рукавица силиконовая 220 мм (или аналог) из термостойкого материала	шт.	2	На команду
13.	Лопатка поварская	Лопатка поварская 135 мм Master Luxstahl	шт.	2	На команду
14.	Скалка	Скалка 480 x 70 мм силикон	шт.	1	На команду
15.	Щипцы	Щипцы универсальные с фиксатором 300 мм с термостойким покрытием	шт.	2	На команду
Столовая посуда для презентации и подачи					
№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во	На человека / на команду
1.	Тарелка круглая, глубокая	Фарфор, белая без рисунков	шт.	3	На команду
2.	Тарелка круглая, большая	Фарфор, белая без рисунков, диаметр не менее 28 см, не более 32 см	шт.	3	На команду
3.	Тарелка круглая, малая	Фарфор, белая без рисунков, диаметр не менее 12 см, не более 18 см	шт.	3	На команду
4.	Стакан	290 мл, стекло прозрачное	шт.	3	На команду
Расходные материалы					
№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во	На человека / на команду
1.	Пищевая пленка	Материал: полиэтилен Ширина, см: 45 Длина не менее, м: 300 Толщина не менее, мкм: 7.5 Сырье: первичное Вес нетто: 0,92 кг	шт.	1	На команду
2.	Рулон пергаментной бумаги	Бумага для выпечки 38 см x 8 м	шт.	1	На команду
3.	Рулон фольги	Фольга пищевая алюминиевая 11 мкм x 300 мм x 10 м	шт.	1	На команду
4.	Бумажные полотенца	Белые двухслойные прочные бумажные полотенца 2 рулона в упаковке Состав: целлюлоза	упак.	2	На команду

№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во	На человека/на команду
5.	Полотенце х/б	Отрезок вафельного полотенца не менее 2 метров	м	3	На команду
6.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500 мл	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой Объем: 500 мл Материал: полиэтилентерефталат Размер: 10,8 x 8,2 x 10,6см	шт.	15	На команду
7.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300 мл	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой Объем: 300 мл Материал: полиэтилентерефталат Размер: 136 x 150 x 45 мм	шт.	15	На команду
8.	Пакеты для мусора	60 л	шт.	10	На команду
9.	Перчатки силиконовые	100 шт.	упак.	1	На команду
10.	Средство для обработки рук и поверхности оборудования	Антисептик 0,5 л с распылительной насадкой	шт.	1	На команду
11.	Средство для ручного мытья посуды Ника Супер 1 кг (концентрат)	Торговая марка: Ника Форма выпуска: гель Объем/вес: 1000 г	шт.	1	На команду
12.	Стаканчик одноразовый	Стакан пластиковый одноразовый, 200 мл	шт.	15	На команду
13.	Пакеты для мусора	200 л	шт.	2	На команду
14.	Губки для мытья посуды	-	шт.	2	На команду
15.	Средство для зеркальных поверхностей	-	шт.	1	На команду
16.	Вода питьевая в бутылках 0,5 л	-	шт.	6	На команду
17.	Вода питьевая по 5 л	-	шт.	2	На команду





Автор:

Олейников Владимир Андреевич, главный эксперт и тренер национальной сборной «Абилимпикс Россия», председатель ассоциации кулинаров «Вкус Мира РУС»

Редактор:

Князева Мария Андреевна,
ведущий специалист отдела профессиональной ориентации
и предпрофессиональной подготовки
ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»

Федеральный оператор проекта «Шоу профессий»:

ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»
при поддержке Министерства Просвещения РФ

шоупрофессий.рф

