



world skills
Russia

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

РОССИЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ
СБОРНАЯ



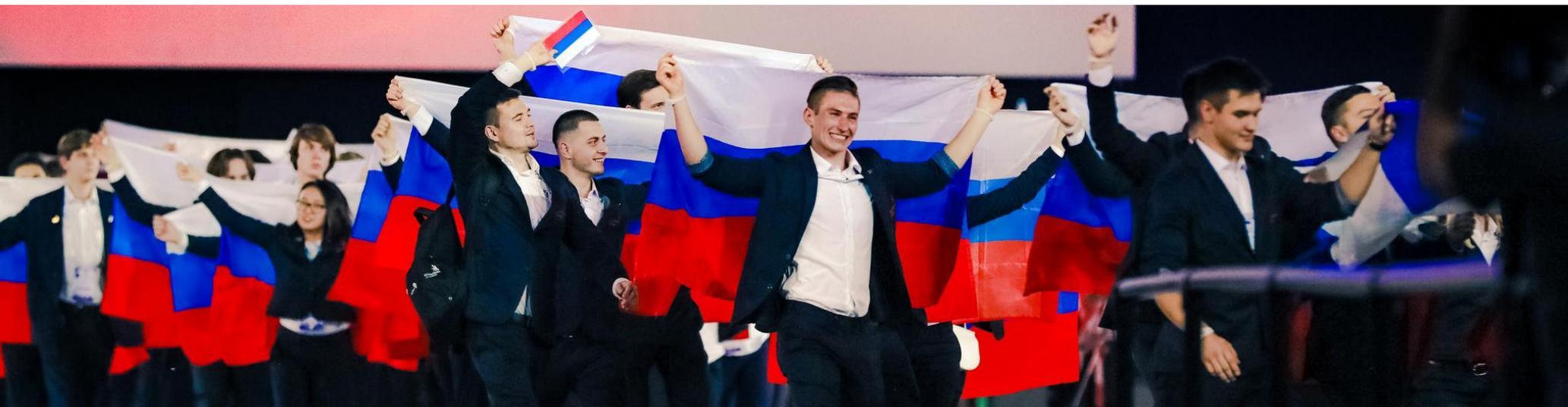
НАЦИОНАЛЬНАЯ СБОРНАЯ WORLDSKILLS — ЭТО...



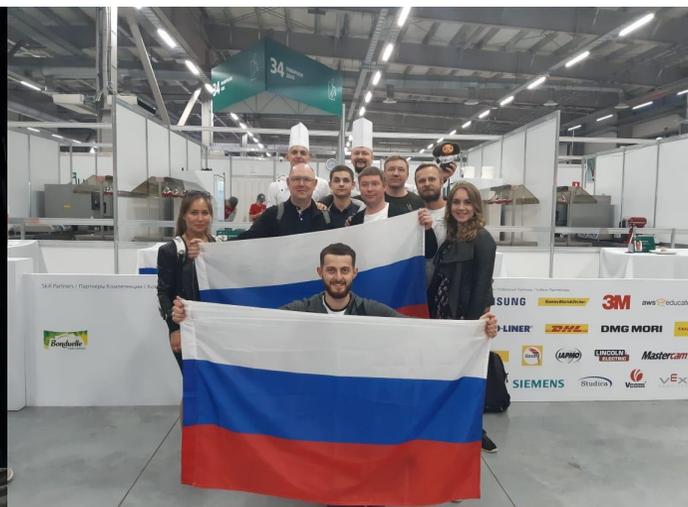
Кадровый состав для участия международных чемпионатах рабочих профессий по стандартам WorldSkills

Система подготовки участников международных чемпионатов для достижения ими высоких результатов и представления России на международном уровне

Трансфер системы подготовки участников международных чемпионатов в систему подготовки специалистов реального сектора экономики



ЧТО ДАЕТ УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЬНОЙ СБОРНОЙ?



ТРЕНЕРЫ СБОРНОЙ



Артем и Алексей
Гребенчиковы



Антон Исаков

Владимир
Олькиницкий



Андрей Матюха



ЧТО НУЖНО ЧТОБЫ СТАТЬ ЧЕМПИОНОМ И КАК ПРОХОДЯТ ТРЕНИРОВКИ СБОРНОЙ



- Мотивация участников (цель, готовность к трудностям, комфорт)
- Психолог (знать психологические проблемы участника)
- Участники Тренируются с лучшими Шеф поварами страны
- Совместные тренировки с другими странами
- Тренировки участников по освоению проф. навыков soft skills + hard skills)



ПРОФЕССИЯ «ПОВАР» И СТЕРЕОТИПЫ

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать — это древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так



НЕОБХОДИМЫЕ ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ

Для работы необходимо знать рецепты и технологию приготовления блюд, правила хранения продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами, экономику и организацию общественного питания, устройство и правила использования специального оборудования.

Кулинар, повар — это не просто человек, которые колдует на кухне, и из под рук которого выходят вкуснейшие и красивейшие блюда. Он должен знать многое: структуру и специфику работы предприятий общественного питания, санитарные нормы, правила техники безопасности, провести первичную обработку сырья, отличить свежую рыбу от размороженной, правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию...



КАК МЫ ЧАЩЕ ВСЕГО ВИДИМ БЛЮДА



КАК БЛЮДА ВЫГЛЯДЯТ В РЕСТОРАНАХ



НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ



МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ



Раздел трофологии, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи. При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи.



ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ



<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/povarskoe-delo/>

←

worldskills Russia

СБОРНАЯ СОСТАВ ЭКСПЕРТЫ НОВОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ ДОКУМЕНТЫ РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТАКТЫ

ОБУЧАЮЩИЕ ВИДЕО ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ WORLDSKILLS

ЧИТАТЬ ДАЛЬШЕ →



Введение в компетенцию



Приготовление котлеты по-Киевски



Организация рабочего места и ТБ при работе



Скрембл, яйцо пашот, яйцо бенедикт



Панкейки, сырники, запеканка



Майонез, голландский соус



ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ



https://www.youtube.com/watch?v=JP8kr8V_hHs

<https://www.youtube.com/watch?v=ps23zpDxkBA>

<https://www.youtube.com/watch?v=Kzfsv73-PRl>

<https://www.youtube.com/watch?v=hTY89iUXP9A>

https://www.youtube.com/watch?v=GbBn_ue48mw

<https://www.youtube.com/watch?v=d7b5YFZreFo>

[ГАПОУ НГТК – YouTube](#)

Так же данные обучающие видео можно найти на данном адресе

Введите запрос

Программу повышения квалификации для преподавателей по компетенции «Поварское дело» с учетом стандарта WSI

Евгений Иршинский МАСТЕР КЛАСС 2018

2 657 просмотров • 6 дек. 2018 г.

ГАПОУ НГТК
1,5 тыс. подписчиков

Категория Люди и блоги

ПОДПИСАТЬСЯ

Следующее

- Иван Оленин МАСТЕР КЛАСС 2018
ГАПОУ НГТК
2,1 тыс. просмотров • Год назад
- И.И. Лазерсон МАСТЕР КЛАСС
ГАПОУ НГТК
155 тыс. просмотров • 3 года назад
- Робо-чудо МБ 14+
ГАПОУ НГТК
Recommended for you
- ЛАЗАНЬ
Самый настоящий классический...
Кирилл Голынов
498 тыс. просмотров • 9 месяцев назад
- 06.06.2012 Открытие Цифрового музея
ГАПОУ НГТК
32 просмотра • 3 года назад
- Е.Н. Иршинский МАСТЕР КЛАСС
ГАПОУ НГТК
14 тыс. просмотров • 3 года назад

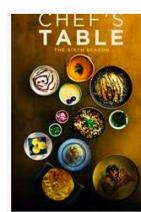
ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ

Chef's Table - сериал про шеф поваров мира. Это сериал длительностью в целых 4 сезона, где в каждой серии нет острого сюжета или захватывающих драм. Но есть лучшие шеф-повара этого мира, которые делятся секретами как приготовить, казалось бы, сложное блюдо - простыми способами.

<http://series.su/dokumentalnye/chefs-table.php>



Chef's Table - смотреть сериал ...
justwatch.com



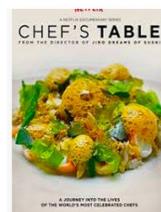
Chef's Table - смотреть сериал ...
justwatch.com



От Шефа 1 сезон (Chef's Table) ...
kinotaun.com



От шефа (2015, сериал, 6 сезо...
kinopoisk.ru



От Шефа 2 сезон (Chef's Table) ...
kinotaun.com



Chef's Table - смотреть сериал онлайн
justwatch.com



От Шефа 1 сезон (Chef's Table) документал...
kinotaun.com



Chef's table о Владимире Мухине - YouTube
youtube.com



От Шефа 1 сезон (Chef's Table) документалн...
kinotaun.com



Chef's Table' Recap: Vladimir Mukhi...
eater.com



Chef's Table ресторан-театр
chefs-table.ru



Chef's Table - смотреть...
justwatch.com



Лосиные губы от Владимира Мухина - YouTube
youtube.com



Where are they now: Chefs from ...
insider.com



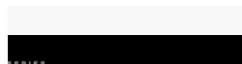
Chef's Table Сезон 3 Серия 2
simki.ru



Сериал От шефа 3 сез...
serialhub.org



Chef's Table ресторан-театр
chefs-table.ru



ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ



<https://www.tveda.ru/> телеканал «Еда», где можно посмотреть обучающие видео как для любителей, так и для профессионалов

Ведущие и повара

Илья Лазерсон
Его кулинарные награды не помещаются на одной полке. Его остроумие и прямолинейность разбирают сердца как женщины, так и мужчины.

Владимир Павлов
За плечами у Владимира Павлова путь от простого повара до старшего су-шефа ресторана. Когда-то он снимался в шоу «Адская кухня», кормил футбольные клубы и арабских шейхов, а теперь готовит для вас в эфире телеканала «Еда».

Максим Творогов
«Легко ешь – легко живешь», – считает Максим Творогов. Грамотный и современный подход к приготовлению еды – его фишка. Он покажет, что готовить полезно и вкусно – просто. Надо лишь соблюдать несколько правил.

Мария Решетникова
Умная, молодая, симпатичная – да ещё с чувством юмора и даром популяризатора. Кондитер

Катрин Баер
Шеф-кондитер с десятилетним опытом и бесконечным запасом позитива. Она знает главное:

Антон Абрезов
Антон Абрезов должен был стать банкиром, но неожиданно увлекся кулинарией и не жалеет

Подписывайтесь на еженедельный дайджест от телеканала «Еда»

Ваша почта

Я подтверждаю свое согласие на обработку персональных данных

Подписаться

Премье
Максимально просто
Смотреть

https://ads.adfox.ru/252426/goLink?ad-session-id=9378661586289314484&hash=91ba9b5b6a3e6af28aj=1.5W7_Qld6-EOEnB9VhZMMkIHHSVE3DdUwdeEwJ2pRxB8Mdc3N9c35nbB5LE718Rpl.5t40XN94BDUfWKKOQHbc8TC8xKVqfyH2...



world skills
Russia



РОССИЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ
СБОРНАЯ

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!