

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар ООО «Грант»


_____ Д.С. Петухов
подпись
« 09 » 02 2022 г.
для документов
ИНН 7203458372
ОГРН 1187232023032

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»


_____ Т.Е. Шпак
подпись
« 09 » 02 2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Практика и методика подготовки участников к чемпионатам Ворлдскиллс
по компетенции Поварское дело»**

Тюмень, 2022 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Практика и методика подготовки участников к чемпионатам Ворлдскиллс по компетенции Поварское дело»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации. Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

– Федеральным законом №158-ФЗ от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»

– Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»

– профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;

– спецификацией стандарта компетенции ВС «Поварское дело».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы - удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование)

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.

3-2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, использованных в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3-6 Устройство и правила эксплуатации используемого оборудования.

3-7 Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню.

3-8 Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения.

3-9 Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания.

Уметь:

У-1 Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР).

У-2 Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены.

У-3 Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены.

У-4 Применять внутренний бизнес-концепт НАССР.

У-5 Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями.

У-6 Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

У-7 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве напитков и кулинарных изделий.

У-8 Выполнять технологические операции по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

У-9 Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.

У-10 Производить подготовку сырья.

У-11 Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ТД2 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.

ТД3 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве.

ТД4 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

Содержание программы

Категория слушателей: участники РЧ Тюменская область 2022 по компетенции Поварское дело.

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Введение в компетенцию «Поварское дело»	2	2		–	–	–
2.	Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата 2021-2022	12	–	12	–	–	–
	Зачет	2	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	16	2	12	–	2	–

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
1.	Раздел 1. Введение в компетенцию «Поварское дело»		2		
1.1.	Тема 1.1. Движение WorldSkillsInternational и ворлдскиллс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки	Содержание	1		3-1 – 3-9
		1. WorldSkills: История движения, цель движения WorldSkills, масштаб движения, основные соревновательные мероприятия, основная деятельность WorldSkills, старт движения WorldSkills в России			
		2. Стандарты ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»: Понятие о компетенциях.			
		3. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Техническое описание компетенции			
		4. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Конкурсное задание			
		5. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест.			
		6. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Кодекс этики, основные термины.			
		7. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Критерии оценивания.			
		8. WorldSkillsInternational: Национальная сборная России, подготовка к чемпионатам мирового уровня, отборочные чемпионаты в национальную сборную России			
	9. История движения WorldSkills в Тюменской области				

		10. Внедрение стандартов ворлдскиллс в государственную итоговую аттестацию			
		Практическое занятие 1	1		У-1 – У-11, ТД1 – ТД4
		Анализ Технического описания компетенции «Поварское дело» и Спецификации стандарта Worldskills (WSSS). Распределение вариативной части рабочей программы в соответствии с проведенным анализом			
		Анализ оценочной стратегии и технических особенностей оценки, критериев оценки в рамках анализа контрольно-оценочной документации			
2.	Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата 2021-2022		4		У-1 – У-11, ТД1 – ТД4
2.1.	Тема 2.1. Модуль А: Демонстрация навыков по нарезке овощей. Модуль В: Салат Оливье. Модуль С: Горячее блюдо- рыба.	Практическое занятие 2			
		Продемонстрировать 1 базовую технику нарезки			
		Приготовить 3 порции салата Оливье			
		Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы			
2.2.	Тема 2.2. Модуль D: Демонстрация навыков по приготовлению соусов. Модуль E: Холодная закуска- морепродукты. Модуль F: Десерт.	Практическое занятие 3	4		У-1 – У-11, ТД1 – ТД4
		Продемонстрировать 1 базовую технику приготовления соуса			
		Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара			
		Приготовить 3 порции Десерта			
2.3.	Тема 2.3. Модуль G: Amuse bouche. Модуль H: Горячая закуска - Утка. Модуль I: Суп- пюре.	Практическое занятие 4	4		У-1 – У-11, ТД1 – ТД4
		Приготовить 6 порций холодной веганской закуски Amuse bouche			
		Приготовить 3 порции горячей закуски из утки			
		Приготовить 3 порции Супа пюре (вегетарианский ово-лакто)			
	Зачет		2		
		Всего	16		

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем, разделов)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1. Введение в компетенцию «Поварское дело» Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата 2021-2022
2 день	Раздел 2. Конкурсные задания цикла регионального чемпионата 2021-2022 Зачет
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет «Поварское дело»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер, МФУ маркерная доска
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе));

		<p>стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.));</p> <p>стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм);</p> <p>стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки);</p> <p>стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм).</p> <p>Инструменты: ножи; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки.</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
<p>Мастерская по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация - зачет</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование: весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе));</p>

		<p>стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.));</p> <p>стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм);</p> <p>стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки);</p> <p>стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).</p> <p>Инструменты: ножи; разделочные доски; гостроемкости; венчики; лопатки.</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>

2. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.food-industru.ru

3.Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

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

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
- конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Поварское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в форме зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале: «зачтено», «не зачтено».

6.Составители программы

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».