

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого
партнерства

«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

гостеприимства
Тюменской
области

Михайлова О.Ю.

« 29 » 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

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

Шпак Т.Е.

« 29 » 06 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Приготовление европейских десертов»

г. Тюмень, 2021год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Приготовление европейских десертов»

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 «Поварское дело».

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

2.2 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;

Уметь:

У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков и кулинарных изделий;

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд;

У-4 Отпускать готовые блюда с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-5 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, предпенсионеры.

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов из них:	В том числе						Промежуточный и итоговый контроль	Консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:		Лабораторные занятия				
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн			
1.	Введение	2	–	2	–	–	–	–	–	–	–
2.	Модуль 1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	4	–	-	-	–	4	–	–	–	–
3.	Модуль 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	8	–	-	-	–	8	–	–	–	–
	Итоговая аттестация				-		2		2		
	ИТОГО:	16	-	2	-	–	14	–		–	–

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ТФ
1.1	Введение	<p>Содержание</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p>	–	2	3-1, 3-5
1.2	Модуль 1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	<p>Практическое занятие</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов обслуживания. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p>	4	-	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
1.3	Модуль 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	<p>Практические занятия</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих десертов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и подходящих к ним ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь.</p>	8	-	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5

		<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного термостата (Sous Vide), витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет).</p>			
1.4	Итоговая аттестация		2		3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
Всего			14	2	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Введение. Модуль 1. Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента
2 день	Модуль 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента
3 день	Итоговая аттестация
* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска
Лаборатория «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); - Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; - KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); - Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); - Слайсер; - Куттер (для тонкого измельчения продуктов); - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

		<ul style="list-style-type: none"> - Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); - Фритюрница; - 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)); - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); - Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); - 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); - Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм). <p>Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ножи; - набор инструментов для карвинга; - разделочные доски; - гастроемкости; - венчики; - лопатки. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - фольга; - пергаментная бумага.
--	--	---

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

Дополнительная литература:

1. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.
2. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.
3. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.
5. Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: one-umnik.ru

6. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация включает в себя:

1) экзамен

Модуль 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	
Описание	Приготовить 1 порцию классического «Тирамису»
Подача	<ul style="list-style-type: none">• Масса десерта 150г• Форма подачи на выбор участника из представленных вариантов <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none">• Используйте ингредиенты с общего стола• Используйте ингредиенты из списка продуктов

6. Составители программы

Селифанова Лилия Альбертовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».
Гарбар Мария Михайловна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».