

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»



Михайлова О.Ю.

10 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 07 » 20 20 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
(с использованием ресурсов ЭОР и ДОТ)**

«Пиццайло»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Пиццайло»

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;

3-6 Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;

3-7 Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;

3-8 Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;

3-9 Показатели качества и безопасности пищевых продуктов;

3-10 Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления.

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 напитков и кулинарных изделий;

У-4 Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;

У-5 Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

У-6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-7 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: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

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	4	–	3	1	–	–	–	–	–	–
2.	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы	10	–	4	–	–	6	–	–	–	–
3.	Модуль 2. Технология приготовления Теста	6	–	2	–	–	4	–	–	–	–
4	Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы	13	–	7	–	–	6	–	–	–	–
	Итоговая аттестация	3	–	–	–	–	–	–	–	–	–
	Тестирование	1	1	–	–	–	–	–	–	–	Тестирование
	Экзамен	2	–	–	2	–	–	–	–	–	Экзамен
	ИТОГО:	36	1	16	3	–	16	–	–	–	–

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.	Введение		1	3	
1.1	Тема 1.1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания	Содержание Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания: понятие, содержание, требования	–	1	3-1, 3-5
1.2	Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении пиццы	Содержание Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий: понятие Виды документации, правила пользования: ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Сборник рецептур. Технологическая карта. Калькуляционная карта	–	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
1.3	Тема 1.3. Физиология питания	Содержание Физиология питания: понятие. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Энергетическую ценность пищевых продуктов	–	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
1.4	Тема 1.4. Организация рабочего места для приготовления пиццы	Практическое занятие 1 Правила пользования профессиональным оборудованием повара, применяемым для приготовления пиццы	1	–	У-1
2.	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы		6	4	
2.1	Тема 2.1. Ассортимент и требования к качеству Зерновых культур муки, дрожжей, сои Виды муки, применяемые	Содержание Сырьевая база для приготовления пиццы ГОСТы, регламентирующие требования к качеству сырья для приготовления пиццы	–	1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5

	для приготовления пиццы				
2.2	Тема 2.2. Первичная обработка муки, дрожжей, мяса, рыбы, птицы, условия хранения для сохранения полезных свойств	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Правила обработки сырья (муки, дрожжей, овощи, фрукты, зелень, рыба, морепродукты, птица, мясо) для приготовления теста и начинок			
		Лабораторное занятие 1	2	–	У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Обработка сырья (овощи, рыба, птица, мясо) для приготовления начинок			
2.3	Тема 2.3. Тесто: виды, методы и форматы приготовления, оборудование и инвентарь Пиццы: виды, стили, корочки	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Технология приготовления различных видов теста, методы приготовления. Применения оборудования для улучшения качества теста			
		Лабораторное занятие 2	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление теста с применением различных методов			
2.4	Тема 2.4. Основные начинки и их комбинации, Ассортимент сыров для пиццы	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Технология приготовления начинки из овощей, мясо копченостей, комбинирование начинок и соусов. Применение различных видов сыров.			
		Лабораторное занятие 3	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление начинки из 3 видов сыра и базилика			
3.	Модуль 2. Технология приготовления Теста		4	2	
3.1	Тема 3.1. Приготовление теста по классическому методу Приготовление закваски по методу биге	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Приготовление теста по классическому методу Приготовление закваски по методу биге			
		Лабораторное занятие 4	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление теста по методу биге			
3.2	Тема 3.2. Работа с тестом – слеппинг Приготовление теста для пицца-акробатики	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Правила работы с тестом – слеппинг, разделка, формование. Температурный режим. Климат расстойки, условия формования.			

		Лабораторное занятие 5	2	–	У-1 – У-7
		Правила работы с тестом. Температурный режим брожения. Климат расстойки, условия формования			
4.	Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы		6	7	
	Классическая неаполитанская пицца	Содержание	–	2	3-1 – 3-10
		Технология приготовления теста, приготовление начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки			
	Рецептуры мясной пиццы	Лабораторное занятие 6	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление неаполитанской пиццы			
	Рецептуры мясной пиццы	Содержание	–	2	3-1 – 3-10
		Технология приготовления теста, приготовление мясной начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки			
	Рецептуры пиццы с морепродуктами	Содержание	–	2	3-1 – 3-10
		Технология приготовления теста, приготовление начинки с морепродуктами, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки			
	Рецептуры пиццы с морепродуктами	Лабораторное занятие 7	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление пиццы с морепродуктами			
3.4	Рецептуры вегетарианской пиццы	Содержание	–	1	3-1 – 3-10
		Технология приготовления теста, приготовление начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки			
	Рецептуры вегетарианской пиццы	Лабораторное занятие 8	2	–	У-1 – У-7
		Приготовление вегетарианской пиццы			
	Итоговая аттестация		3		3-1 – 3-10,
	Экзамен		3		У-1 – У-7
		Всего	20	16	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Введение Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы
2 день	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы
3 день	Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы Модуль 2. Технология приготовления Теста
4 день	Модуль 2. Технология приготовления Теста
5 день	Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы
6 день	Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы Консультация 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-Gb\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 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); - Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); - Слайсер; - Куттер (для тонкого измельчения

		<p>продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - 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 1. Приготовление классической итальянской пиццы		
	Описание	Приготовить 1 порцию классической итальянской пиццы с морепродуктами <ul style="list-style-type: none">• 1 соус на выбор участника

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса пиццы 450г • Пицца подаются на тарелке - круглая белая глубокая с плоскими полями 34 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <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

7. Составители программы

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «ТКПСТ».