

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.

подпись

27 9 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

«16» декабря 20 19 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ТРЕНДОЛОГ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«ТРЕНДОЛОГ»

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:

- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 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 Классификацию продукции общественного питания;
- 3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов;
- 3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды, использованных в приготовлении продукции общественного питания;
- 3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3-6 Ассортимент, рецептуры, основы технологии приготовления и правила отпуска продукции общественного питания;
- 3-7 Тенденции в презентации блюд.

Уметь:

- У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, используемых при приготовлении продукции общественного питания;
- У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве продукции общественного питания;

У-4 Составлять меню для различных событий и ситуаций;

У-5 Подбирать продукты для фирменных блюд;

У-6 Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;

У-7 Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;

У-8 Применять современные технологии и методы приготовления пищи.

У-9 Отпускать приготовленные блюда и кулинарные изделия;

У-10 Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя.

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД-1 Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-2 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ТД-3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ТД-4 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-5 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

ТД-6 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

3.1. Учебный план

–

№ п/п	Наименование модулей	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Модуль 1. Трендовые направления в кулинарии и особенности оформления и подачи блюд разных направлений	32	8	24	–	–	–
	Итоговая аттестация	4	–	–	–	4	–
	ИТОГО:	36	8	–	24	4	–

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения / знания / трудовые действия
1.	Модуль 1. Трендовые направления в кулинарии и особенности оформления и подачи блюд разных направлений			
1.1	Тема 1.1 Модные направления в кулинарии	Содержание	6	3-1, 3-2, 3-3, 3-5, 3-6, 3-7
		Вегетарианство	2	
		«От фермы к столу»		
		«Альтернативное мясо»		
		Новые вариации на тему насекомых	2	
		«Черная еда»	2	
	Десерты			
		Напитки		
1.2	Тема 1.2 Особенности оформления и подачи блюд разных направлений	Содержание	2	3-2, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7
		Особенности оформления и подачи блюд разных направлений		
		Посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюд разных направлений		
		Лабораторная работа № 1 Приготовление блюд вегетарианской кухни	6	У-1 – У-10
		Лабораторная работа № 2 Приготовление мясных блюд	6	
		Лабораторная работа № 3 Приготовление десертов	6	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление напитков	6		
	Итоговая аттестация		4	ТД-1-ТД-6
		Всего	36	

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения тем)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование тем
1 день	Тема 1.1 Модные направления в кулинарии
2 день	Тема 1.2 Особенности оформления и подачи блюд разных направлений
3 день	Лабораторная работа № 1 Приготовление блюд вегетарианской кухни
4 день	Лабораторная работа № 2 Приготовление мясных блюд
5 день	Лабораторная работа № 3 Приготовление десертов
6 день	Лабораторная работа № 4 Приготовление напитков
7 день	Итоговая аттестация - 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 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 (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Лабораторные занятия Итоговая аттестация	<p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; - плита индукционная т.м. EKS I 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); - Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); - Фритюрница; - Стол производственный (полка сплошная

		<p>нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Законодательные и нормативные акты:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

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. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. / А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений СПО / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

Дополнительная литература:

1. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.

2. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.

4. Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

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

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

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов, тем программы и проводится в виде зачета. По результатам аттестации, выставляются отметки по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

Типовое задание для зачета

Время выполнения – 4 часа

1. Разработать рецептуру мясного блюда в соответствии с трендовыми направлениями в кулинарии. Приготовить мясное блюдо в соответствии с разработанной рецептурой, оформить и подать.

2. Разработать рецептуру вегетарианского блюда в соответствии с трендовыми направлениями в кулинарии. Приготовить вегетарианское блюдо в соответствии с разработанной рецептурой, оформить и подать.

3. Разработать рецептуру десерта в соответствии с трендовыми направлениями в кулинарии. Приготовить десерт в соответствии с разработанной рецептурой, оформить и подать.

4. Разработать рецептуру напитка в соответствии с трендовыми направлениями в кулинарии. Приготовить напиток в соответствии с разработанной рецептурой, оформить и подать.

6. Составители программы

Лаптева Татьяна Викторовна, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист МФЦПК ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»