

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»



Мижайлова О.Ю.

подпись

« 16 » 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 16 » 20 19 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«БУРГЕРОЛОГ»

г. Тюмень, 2019 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«БУРГЕРОЛОГ»

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», 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

Владеть трудовыми действиями (ТД):

ТД-1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-2 Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи

ТД-3 Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента

ТД-4 Контроль хранения и расхода продуктов на производстве

ТД-5 Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Содержание программы

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

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Раздел 1. Введение	11	10	–	1	–	–
2.	Раздел 2. Технология обработки сырья для приготовления бургеров	7	4	–	3	–	–
3.	Раздел 3. Технология приготовления бургеров	16	8	–	8	–	–
	Зачет	2	–	–	–	2	–
	ИТОГО:	36	22	–	12	2	–

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения / знания / трудовая деятельность
1.	Раздел 1 Введение			
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	2	3-1, 3-5
1.2	Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	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	4	3-1
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	4	3-6
1.4	Тема 1.4. Организация рабочего места для приготовления бургеров	Лабораторное занятие 1 Соблюдение правил пользования профессиональным оборудованием повара, применяемым для приготовления бургеров	1	У-1, У-2
2.	Раздел 2. Технология обработки сырья для приготовления бургеров			
2.1	Тема 2.1. Ассортимент и	Содержание	2	3-1, 3-3, 3-7, 3-9

	требования к качеству овощей, мяса, рыбы, птицы	Сырьевая база для приготовления бургеров. ГОСТы, регламентирующие требования к качеству сырья для приготовления бургеров		
		Лабораторное занятие 2	1	У-4, У-5, У-7, ТД-1, ТД-4
		Оценка качества овощей, мяса, рыбы, птицы		
2.2	Тема 2.2. Первичная обработка овощей, мяса, рыбы, птицы	Содержание		
		Требования к обработке сырья (овощи, фрукты, зелень, рыба, морепродукты, птица, мясо) для приготовления бургеров	2	3-2, 3-3
		Лабораторное занятие 3	2	У-1, У-5, ТД-1, ТД-4, ТД-5
		Обработка сырья (овощи, рыба, птица, мясо) для приготовления бургеров		
3.	Раздел 3. Технология приготовления бургеров			
3.1	Тема 3.1 Технология приготовления бургеров из мяса и птицы	Содержание		
		Приготовление фаршей, формование котлет, режимы жарки, технология су-вид, применение сыров для улучшения вкусовых качеств. Подача бургеров из мяса и птицы	2	3-2, 3-3, 3-6, 3-7
		Лабораторное занятие 4	2	У-1, У-2, У-3, У-5, У-6, У-7, ТД-1 – ТД-5
		Приготовление бургеров из мяса и птицы		
3.2	Тема 3.2 Технология приготовления бургеров из рыбы	Содержание		
		Приготовление фаршей, формование котлет, режимы жарки бургеров из рыбы, применение специй для улучшения вкусовых качеств. Подача бургеров из рыбы	2	3-2, 3-3, 3-6, 3-7
		Лабораторное занятие 5	2	У-1, У-2, У-3, У-4, У-6, У-7, ТД-1, ТД-3, ТД-4, ТД-5
		Приготовление бургеров из рыбы		
3.3	Тема 3.3 Технология приготовления вегетарианских бургеров	Содержание		
		Бургеры с нутом и фисташками, бургер с мацарелла и овощами; применение круп, бобовых, гастрономических товаров для приготовления	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-6, 3-8, 3-9

		вегетарианских бургеров Техники оформлени ябургеров.		
		Лабораторное занятие 6	2	У-1, У-2, У-3, У-6, У-7, ТД-1, ТД-3, ТД-4, ТД-5
		Приготовление бургера из свеклы и мацарелла		
3.4	Тема 3.4 Технология приготовления гарниров	Содержание		
		Ассортимент гарниров: отварные овощи, овощи гриль, жареные овощи, маринованные овощи Техники подачи бургеров	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-6, 3-8, 3-9
		Лабораторное занятие 7	2	У-1, У-2, У-4, У-6, ТД-1, ТД-3, ТД-4, ТД-5
		Приготовление лука-конфи с сушеной клюквой		
	Итоговая аттестация		2	ТД-1 – ТД-5
		Всего	36	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, темы
1 день	Раздел 1. Введение
2-3 день	Раздел 1. Введение Раздел 2. Технология обработки сырья для приготовления бургеров
3-4 день	Раздел 2. Технология обработки сырья для приготовления бургеров Раздел 3. Технология приготовления бургеров
4 день	Раздел 3. Технология приготовления бургеров 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 «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 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; - габстроемкости; - 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

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 рецептур 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://knigakulina.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

5. Оценка качества освоения программы

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

Типовое задание для зачета

Время выполнения – 2 часа

1. Приготовить бургер из птицы
2. Приготовить бургер из рыбы
3. Приготовить бургер из мяса
4. Приготовить бургер из свеклы и мацарелла
5. Приготовить лук-конфи с сушеной клюквой

6. Составители программы

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель, ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (Эксперт Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Тюменской области 2020 по компетенции «Поварское дело»)

Савченко Айрат Алексеевич, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

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